



Presseinformation Filtafry, Emsbüren, 06.02.2017

Mobiler Fritteusenservice Filtafry erhält Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“

Seit 2011 zeichnet der Rat für Nachhaltige Entwicklung jedes Jahr mit dem Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit“ (ehemals Werkstatt N) Projekte aus, die einen besonderen Beitrag für die nachhaltige Entwicklung Deutschlands und der Welt leisten.



Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

Filtafry, einziger mobiler Fritteusenservice und seit 2015 in Deutschland als Franchiseunternehmen aktiv, gehört in diesem Jahr mit seinem Nachhaltigkeitskonzept rund um Frittieröl und Fritteusen für die Gastronomie erstmalig mit zu den prämierten Initiativen, „die nicht nur über nachhaltige Entwicklung reden, sondern Worten Taten folgen lassen, damit die globalen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, SDGs) erreicht werden. ‚Beitrag zu den Nachhaltigkeitszielen für Deutschland‘, ‚Kohärenz‘, ‚Wirkung‘ und ‚Originalität‘ sind dabei die Kriterien für eine Auszeichnung.“*

Filtafry unterstützt Gastronomen bei der nachhaltigen, umweltschonenden Nutzung von Frittieröl. Die Filtafry-Profis reinigen regelmäßig die Fritteusen, messen den Qualitätswert des Öls und filtern mit einem speziellen Mikrofilter-System aus dem Öl sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99% heraus. Danach ist das Öl wieder wie neu und muss nicht wie oft üblich gleich weggeschüttet werden. So sparen Gastronomen bis zu 50% der Kosten und leisten einen messbaren Beitrag zur Schonung der Umwelt.

80.000 Liter Öl eingespart

Mittlerweile nutzen etwa 100 Gastrobetriebe Filtafry, darunter fünf Zoos, die großen Caterer Aramark und Sodexo, die Dortmunder Westfalenhallen und weitere. Innerhalb eines Jahres wurden dank Filtafry ca. 80.000 Liter Frittieröl eingespart, was sich ganz erheblich auf landwirtschaftliche Ressourcen, Verpackung, Transport, Kraftstoff und CO2-Emissionen auswirkt.

„Diese Auszeichnung ehrt uns sehr und ist eine Bestätigung für die hervorragende Arbeit, die die Filtafry-Franchiser tagtäglich vor Ort bei unseren Kunden im Sinne von Ressourceneinsparung und Nachhaltigkeit leisten“, freut sich Jos van Aalst, der das Unternehmen und das Filtafry-Konzept nach Deutschland gebracht hat und momentan aufgrund der großen Nachfrage Franchisenehmer vor allem in Hamburg und Berlin sucht.

Nominiert ist Filtafry auch für den Nachhaltigkeitspreis der Bundesvereinigung Nachhaltigkeit, der im April 2017 verliehen wird.

* Quelle: <http://www.nachhaltigkeitsrat.de/aktuelles/aktuelle-meldungen/detailansicht/artikel/projekt-nachhaltigkeit-bewerbungsphase-fuer-neue-auszeichnung-des-nachhaltigkeitsrates-eroeffnet/>

Bilder zum Download: <https://www.filtafry.de/presse/pressebilder/>

Über Filtafry

Filtafry - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist es in vielen Ländern der Welt etabliert. Seit 2015 ist das Unternehmen mit der Filtafry Deutschland GmbH auch in Deutschland aktiv. Das Konzept „FiltaFryPlus“ umfasst das Filtrieren und Reinigen des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive Abnahme und fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filtafry liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filtafry spezielles Reinigungsmittel für den Gastronomiebedarf. Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filtafry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V. 2017 bekommt Filtafry das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung.

Pressekontakt

IT Public Relations
Maja Schneider
Bundesallee 81
D-12161 Berlin
Tel +49 30 79708771
ms@it-publicrelations.com
www.it-publicrelations.com

Unternehmenskontakt

Filtafry Deutschland GmbH
Jos van Aalst
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 5903 9689110
info@filtafry.de
www.filtafry.de