



Pressemeldung FiltaFry, Potsdam, 26.09.2019

Potsdamer Spieleparadies frittiert nachhaltiger dank FiltaFry

Der Indoorspielplatz Dino Dschungel setzt als erster Potsdamer Event- und Gastronomiebetrieb auf mehr Nachhaltigkeit beim Frittieren und nutzt dafür den neuen mobilen Fritteusen Full Service von FiltaFry

Der Dino Dschungel liebt Kinder, Kinder lieben den Dino Dschungel. Und natürlich auch die leckeren Pommes, Schnitzel und vieles mehr, was Auf dem Kiewitt 3 frittiert wird. An einem Wochenende in der Hauptsaison sind das schon mal 40 kg Pommes bei etwa 500 Essen für hungrige und auch kritische „Leckermäuler“. Das heißt: Rund um die vier Fritteusen muss alles immer tiptop sein, das Öl absolut frisch und fürs Amt jederzeit lückenlos nachweisbar.

Neu in Potsdam

Da das für die Mitarbeiter in der Küche jede Menge Aufwand bedeutet und das Hantieren mit heißem Öl in der relativ kleinen Küche auch nicht ungefährlich ist, nutzt der Dino Dschungel als erster Potsdamer Gastrobetrieb seit einigen Monaten FiltaFry, den deutschlandweit einzigen mobilen Full Service rund um die Fritteuse, den es nun seit kurzem endlich auch in Potsdam gibt.

Entlastung für die Mitarbeiter

„Dass sich unsere Mitarbeiter nicht mehr um die Fritteusen kümmern müssen, entlastet uns enorm, ist aber nicht der einzige Grund, warum wir uns für den Fritteusen Service entschieden haben“, sagt Servicemitarbeitern Anja Feuerherd. „Denn Filtafry reinigt nicht nur die Fritteusen, sondern filtert auch das gebrauchte Öl, übernimmt den Ölaustausch sowie die umweltschonende Entsorgung“.

Nur noch halb so viel Frittieröl nötig

„Durch die regelmäßige Filterung, bei der mit einem speziellen Mikrofilter-System sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99% herausgefiltert werden, haben wir nicht nur immer einwandfreies Öl in der Fritteuse, wir können es auch doppelt so lange nutzen, sparen Kosten und müssen am Ende nur noch die Hälfte entsorgen“, sagt Anja Feuerherd. „Es freut uns, dass wir damit auch einen kleinen Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit und Ressourcenverbrauch leisten können.“

Regenwald schonen

Beim Öl selbst setzt der Dino Dschungel bewusst auf ein hochwertiges, einheimisches und besonders langlebiges Produkt auf Sonnenblumenbasis und verzichtet komplett auf das billigere, aber ungesündere Palmöl, für dessen Produktion große Teile des Regenwaldes zum Opfer fallen.

Einzigster mobiler Fritteusen Rundum-Service in der Region

Andreas Selent, der erst vor einigen Monaten aus dem westfälischen Hagen nach Werder zog, hat sich sofort entschlossen, hier als Franchisepartner von FiltaFry sein eigenes Unternehmen zu gründen. Mit zwei Mitarbeitern ist er bis jetzt vorwiegend in Berlin unterwegs. „Das möchte ich gerne ändern und mehr Potsdamer Gastronomen für FiltaFry und den mobilen Fritteusenservice begeistern“, sagt Selent.

Win-Win-Win

Mitarbeiterentlastung, mehr Sicherheit in der Küche, weniger Öl verbrauchen und somit Kosten sparen zugunsten von mehr Nachhaltigkeit - das sind Vorteile, die auf der Hand liegen und Kriterien, die heute auch für Gäste immer wichtiger werden. „Da sich der Service durch die Einsparungen selbst trägt, profitieren wir am Ende alle davon: Gastronomen, Mitarbeiter, Gäste und auch ich als Unternehmer“, ist Selent überzeugt. Gastronomen können den Service unverbindlich während einer kostenlosen DEMO kennenlernen.



© Foto: Andreas Selent mit der mobilen Filtermaschine vorm Dino Dschungel



© Foto: Servicemitarbeiterin Anja Feuerherd (rechts) freut sich über den wöchentlichen Service, bevor der Ansturm losgeht. Andreas Selent (links) mit Mitarbeiter Renee, der gerade das Öl abpumpt, damit es in der Maschine gefiltert werden kann.

Pressebilder: <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 und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland aktiv, die seit 2018 zur Filta Group gehört. Das Konzept 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 weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschrankdichtungen und die regelmäßige organische Abflussreinigung.

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 bekam FiltaFry das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung und 2018 als Start-up den Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität. Seit 2019 wird FiltaFry als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen.

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 Berlin
Andreas Selent
Eisenbahnstraße 131
D-14542 Werder/Havel
Tel +49 3327 7318680
filtafry.berlin@filtafry.de
www.filtafry.de