



Presseinformation Filtafry, Emsbüren, 14.12.2017

Mobiler Fritteusenservice Filtafry gewinnt drei neue Franchisepartner

Deutschlands einziger mobiler Fritteusen-Full-Service baut weiterhin mit Hochdruck sein Franchisennetz in Deutschland aus und konnte in den letzten Monaten drei neue Franchisepartner gewinnen. Ab sofort ist der Service rund um die Fritteuse für Restaurants, Caterer und Imbisse in der Region Nürnberg/Bayreuth sowie in Osnabrück erhältlich, in Berlin startet Filtafry Mitte Januar.

„Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit den neuen Partnern, die von uns für ihren Start die größtmögliche Unterstützung bekommen“, sagt Jos van Aalst, der Filtafry in Deutschland vertritt. „Auch dass wir unseren Service ab Januar endlich den Berliner Gastronomen anbieten können, ist für uns ein wichtiger Meilenstein.“

Die Leistungen von Filtafry umfassen neben der Ölfilterung vor Ort mit einem speziellen Mikrofiltriergerät auch die regelmäßige Fritteusenreinigung, die Qualitätsmessung des Öls, den Ölaustausch und die lückenlose Dokumentation. Gastronomen reduzieren dank Filtafry nicht nur den Ölverbrauch um bis zu 50 %, sie entlasten auch enorm ihre Mitarbeiter und minimieren deren Risiko beim Umgang mit heißem Öl. Zusätzlich leisten sie einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie, da sie weitaus weniger Öl verbrauchen und letztlich damit sogar die Qualität ihrer Frittierprodukte erhöhen.

Aktuell sucht Filtafry Franchisepartner vor allem in Frankfurt/M., Hamburg, Hannover und München.



© Foto: Filtafry - mobiler Fritteusen Full Service



© Foto: Filtafry - Vor und nach der Ölfilterung auf Mikrobasis

Weitere 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. www.filtafry.de

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