



Presseinformation Filta Deutschland, Oktober 2022

Filta präsentiert auf der Franchise Expo 2022 mit dem „FiltaFOG Cyclone“ den effizientesten Fettabscheider, den es derzeit gibt

Auf dem Weg vom Anbieter mobiler Fritteusenservices zum Komplettanbieter von Dienstleistungen rund um Fritteusen, Öl und Fett verbucht das Franchiseunternehmen „Filta“ mit dem neuen Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone“ einen weiteren Meilenstein seiner Unternehmensgeschichte. Filta-Franchisepartner können durch den Verkauf und die regelmäßige Wartung des Fettabscheiders ihr Angebotsportfolio erweitern, neue Kundengruppen gewinnen und damit zusätzliche Einnahmen erwirtschaften. Er ist in Deutschland bereits mehrfach im Einsatz, unter anderem bei McDonald's in Ratingen.

Abgeschiedenes Öl lässt sich weiterverarbeiten

Der FiltaFOG Cyclone vereint 15 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Fettabscheidern. Er wurde von Ingenieuren aus der Praxis heraus entwickelt und löst alle Kritikpunkte, die in der Vergangenheit mit Fettabscheidern verbunden waren. Der FiltaFOG Cyclone ist der weltweit erste Fettabscheider für kommerzielle Küchen mit acht unabhängigen Hydrozyklonen. Er bietet derzeit das Höchstmaß an Öl- und Fett-Rückgewinnung, das derzeit am Markt erhältlich ist, und der Energieverbrauch beträgt durch die spezielle Konstruktion nur ein Bruchteil im Vergleich zu herkömmlichen Anlagen. Das Öl wird in einer sehr hohen Qualität abgeschieden, dass es umweltgerecht zu Biodiesel weiterverarbeitet werden kann.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Die Einsatzmöglichkeiten für den FiltaFOG Cyclone sind sehr groß. Er eignet sich für den Einsatz bei Geschirrspülern, Waschanlagen, Grills mit Drainage, Entwässerungssystemen und vielem mehr. Es gibt ihn in verschiedenen Größen; ein spezielles Modell wurde eigens für eine sehr geringe Höhe entwickelt. Für große Spülanlagen sind mehrere koppelbar. Die freistehenden Fettabscheider sind weltweit einsetzbar und müssen nicht fest verbaut werden, sodass sie sogar in mobilen Food Trucks oder bei zeitlich

begrenzten Events eingesetzt werden können, wenn Gastronomie oder Lebensmittelherstellung stattfindet.

In der Praxis bewährt

Seit mehreren Monaten ist der „FiltaFog Cyclone“ bei McDonald's in Ratingen erfolgreich im Einsatz. Torsten Rolf, Director Operations bei Marcus Prünke McDonald's Restaurants nennt einige wichtige Vorteile des neuen Fettabscheiders:

„Der ‚FiltaFOG Cyclone‘ sorgt bei uns dafür, dass ein Maximum an Öl- und Fettresten aus dem Spülwasser abgeschieden wird, bevor es überhaupt ins Abwassersystem gelangt und sich Fettreste innen an den Rohren ablagern können. Das Öl kommt in einer Qualität aus dem Fettabscheider, dass wir es sammeln und umweltgerecht weiterverarbeiten lassen können und damit auch in Sachen Entsorgung einen zusätzlichen Beitrag zu Umweltschutz, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit leisten.“

Auszeichnungen

Filta wird für seine Nachhaltigkeitsservices rund um Fritteusen, Öl und Fett und die dadurch resultierenden Ergebnisse in puncto Ressourcenschonung und Umweltschutz immer wieder ausgezeichnet. Nicht zuletzt dank des neuen Fettabscheiders wurde Filta mit dem „Green Franchise Award 2022“ zum „grünsten“ Franchiseunternehmen des Jahres gewählt, erhielt den „Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2022“ und gehört aktuell zu den Finalisten des „Deutschen Nachhaltigkeitspreises“ in der Kategorie „Design“, der im Dezember 2022 vergeben wird.

Mehr Informationen zum FiltaFOG Cyclone Fettabscheider finden Sie unter:
<https://www.filtafry.de/services-und-produkte/fettabscheider-filtafog-cyclone/>

Pressebilder:



Fettabscheider „FiltaFOG Cyclone



„FiltaFOG Cyclone“ mit einem weiteren Gerät kombiniert



Regelmäßiger Gerätecheck durch den Service-Techniker

Über Filta

Filta - 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 und Österreich (seit 2018) aktiv. Das Konzept umfasst das Filtrieren des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive fachgerechter Entsorgung des Altöls. Filta liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet Filta weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschrankdichtungen, die regelmäßige chemiefreie Abflussreinigung und Desinfektion sowie hochmoderne Lösungen im Bereich Fettabscheidung und Permanentreinigung von Abzugsanlagen. Seit Mai 2022 gehört Filta zur Franchise Brands Group.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. Filta ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V., bei „Greentable“ und „United against Waste“. 2022 erhielt Filta den „Green Franchise Award“ und den "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte". www.filtafry.de

Pressekontakt

FiltaFry Deutschland GmbH
Maja Schneider
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 30 79708771
m.schneider@filtafry.de
www.filtafry.de