NACHHALTIGKEIT IM UNTERNEHMEN MIT FILTAFRY.

VERANTWORTUNG FÜR DIE UMWELT

Wir bei Filtafry sind der Meinung, dass Umweltschutz bei uns selbst beginnt. Deshalb sind wir ständig bestrebt, unsere Produkt- und Dienstleistungspakete in diesem Sinne nachhaltig zu verbessern. Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir zu einer besseren und sauberen Umwelt beitragen.

Dazu werden die von uns angebotenen Produkte und Dienstleistungen auch im Hinblick auf Effizienz und Kostenersparnis für unsere Kunden einer gründlichen Prüfung unterzogen.

UNSERE MISSION

Es ist Teil unserer Mission, das Umweltbewusstsein zu stärken, so dass unsere Franchisenehmer und deren Kunden nachhaltig ihren Betrieb führen können.

WUSSTEN SIE, DASS...

- im Gegensatz zum Diesel bei der Verbrennung von recyceltem pflanzlichen Fett kein schädliches Schwefeldioxid (SO_2) entsteht?
- im Vergleich zum Diesel beim Recyclingprozess pflanzlicher Fette 80% weniger CO_2 in die Umwelt gelangt?
- bei mit Biodiesel angetriebenen Fahrzeugen ca. 50% weniger Kohlstoffmonoxid (CO) entsteht im Vergleich zur konventionellen Dieselverbrennung?
- Recycling-Speiseöl weniger krebserregende Partikel und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) ausstößt, als Diesel auf Erdölbasis?

BUCHEN SIE EINE KOSTENLOSE DEMO
0800 0400099

EINFLUSS AUF UNSERE UMWELT

Wir haben den Umwelteinfluss in einem Beispiel berechnet: Die Einsparung von 5.000 Litern Fritteusenfett (500 Packungen von jeweils 10 Litern) hat folgenden Einfluss auf die gesamte Kette vom Anbau des Getreides, über die Ernte, die Verpackung und den Transport bis zum Gebrauch in der Fritteuse:

Landwirtschaftliche Einsparung

Ackerland	4,2 Hektar
Wasser	27.825.782 Liter
Pestizide	5,72 kg
Dünger/Organische Dünger	198 kg
Kalk	1.689 kg

Energieeinsparung

Diesel	156 Liter
Benzin	51 Liter
Strom	68,8 kWh
Propan	27,6 kg
Erdgas	17,2 m^3

Einsparung bei Verpackung und Transport

Plastik	135 kg
Karton	90 kg
Diesel	863,3 Liter

Reduzierung CO_2

Die oben genannten Einsparungen bei den Brennstoffen führen zu einer Verringerung der schädlichen CO_2-Emissionen bis zu 8.423 Kilo. Das ist mit der Pflanzung von 936 Bäumen gleichzusetzen!

(Beispiel berechnet anhand statistischer Werte und unter Vorbehalt)

filtafry

FILTAFRY DEUTSCHLAND GMBH
Pliniusstraße 8
48488 Emsbüren

Telefon 0800 0400099
E-Mail info@filtafry.de
Internet www.filtafry.de

filtafry

FULL SERVICE
FRITTEUSEN MANAGEMENT

FILTAFRY PLUS IST EIN SERVICE FÜR:
IMBISSE, RESTAURANTS, HOTELLERIE, SPORTARENEN, SCHULEN, MENSAS, FREIZEITPARKS, FERIENZENTREN, KLINIKEN, PFLEGEHEIME, FISCHGASTRONOMIE, CATERER UND FIRMENKANTINEN

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT IN DER GASTRONOMIE

FiltaFryPlus

KOSTEN SPAREN.
UMWELT SCHONEN.

www.filtafry.de

FiltaFryPlus

BUCHEN SIE EINE KOSTENLOSE DEMO
0800 0400099

UMWELTSCHONEND UND EFFIZIENT

Seit 1996 ist FiltaFryPlus das weltweit beste Fritteusen-Managementsystem incl. Kundendienst-Service zur Mikrofiltration von Frittieröl. FiltaFryPlus bietet seinen Kunden erstklassigen Service im Fritteusen Management.

Das Filtafry-Konzept umfasst einen mobilen und umweltfreundlichen Service, um Speiseöl auf Mikrobasis zu filtern und Fritteusen professionell zu reinigen. Sie sparen Zeit, Geld und Personalressourcen. Weltweit genießen bereits wöchentlich 5.000 Kunden in 14 Ländern die Vorteile unserer Dienstleistung.

VORTEILE FILTAFRY PLUS

filtafry

Kostenersparnis bis 50%

Durch regelmäßige Besuche unseres Service-Dienstleisters können Sie das Frittierfett doppelt so lange nutzen. Dies führt zu einer Kostenersparnis von bis zu 50% auf die Gesamtkosten. Diese Einsparungen umfassen den Ankauf von Öl, den Einsatz von Arbeitskräften und den Energieverbrauch.

Verbesserung der Nahrungsqualität

Gesundes Essen ist ein heißes Thema. Das Öl ist durch unseren speziellen Mikrofiltrationsprozess frei von schädlichem Kohlenstoff. Reines Öl von guter Qualität sorgt für ein gesünderes und schmackhafteres Endprodukt! Ihre Kunden werden es schätzen.

Verlängerung der Lebensdauer des Fettes um 100%

Durch regelmäßige Besuche unseres Service-Dienstleisters können Sie das Frittierfett doppelt so lange nutzen, ohne es auszuwechseln. Die Verlängerung der Lebensdauer des Öls bedeutet, dass Sie weniger Öl einkaufen müssen und somit regelmäßig Geld sparen!

Beitrag zum Umweltschutz

Sie möchten gerne sozial verantwortlich und nachhaltig wirtschaften? Unser System sorgt für einen geringeren Transportaufwand und senkt den Energieverbrauch. Die Einsparung von 5.000 Litern Öl verringert die klimaschädliche CO_2-Emission um 8.423 Kilo! Sie reduzieren damit in punkto Kohlenstoff Ihren ökologischen "Fußabdruck".

Saubere und hygienische Fritteusen

Wichtiger Bestandteil unseres Services ist das Reinigen der Fritteusen. Sie sind von einer langwierigen, schmutzigen Arbeit erlöst und Ihre Fritteuse sieht immer sauber und ordentlich aus. Außerdem müssen Sie nicht mehr mit heißem Fett hantieren. Sie beugen damit Unfällen vor und erhöhen die Sicherheit für sich und Ihre Mitarbeiter.

Reduzierung der Kohlenstoffreste bis 99%

Kohlenstoff ist gesundheitsschädlich. Unser Filterungsprozess entfernt 99% der Kohlenstoffreste aus dem Frittieröl. Außerdem werden auch andere Verunreinigungen und Nahrungsmittelreste aus dem Öl gefiltert. Das Resultat sind gesündere Produkte und ein besseres Backergebnis. Ihre Kunden werden es schätzen und Sie sparen nebenbei noch Energiekosten!

ARBEITSVORGANG FILTAFRY PLUS

Das FiltaFry Plus-Konzept setzt auf Mobilität. Es wird bei Backtemperatur gearbeitet, so dass die Dienstleistung nur einen minimalen Einfluss auf Ihre tägliche Arbeit hat. Zusätzlich wird das Öl aus der Fritteuse gepumpt und mit einem speziellen Mikrofilter-System gefiltert. Dies passiert - im Gegensatz zu anderen Filtersystemen - nicht in der Fritteuse selbst!

1

Ankunft

Der Service-Dienstleister kommt nach Vereinbarung zu Ihnen vor Ort. Durch die Verwendung eines kompakten Nutzfahrzeugs ist die Arbeit auch in engen Straßen einer Innenstadt problemlos möglich.

2

Messung der TPM-Werte

Die Messung des TPM-Wertes (Total Polar Materials) informiert über die Qualität des Öls. Die gemessenen Werte werden in Datensätzen gespeichert. Entsprechend der gesetzlichen Richtwerte kann eine gleichbleibende Qualität der frittierten Speisen gewährleistet werden.

3

Beratung

Der Service-Dienstleister berät Sie auf dem Gebiet des effizienten Frittierens, der Öl-Qualität und über die Möglichkeiten der Energieeinsparung.

4

Abpumpen, Filtern des Fettes

Das Öl wird bei Backtemperatur abgepumpt. Die Maschine filtert das Öl kontinuierlich.

5

Reinigung Fritteusenanlage

Während des Filterungsprozesses wird die Fritteuse gereinigt. Ölrückstände und Lebensmittelreste werden mit einem speziellen Vakuumreinigungssystem entfernt. Danach wird der Behälter mit einem speziellen Reinigungsmittel gesäubert.

6

Zurückpumpen und Nachfüllen

Das gefilterte Öl wird nach dem Reinigungsprozess der Fritteusen zurückgepumpt. Das Öl ist nun wieder klar und enthält weniger als 1% der Kohlenstoffreste.

FULL SERVICE FRITTEUSEN MANAGEMENT