

Uw Commerciële Keukenspecialist

Restaurants & Cafetaria's



Hotels & Resorts



Zorginstellingen



Scholen & Kantines



Supermarkten



Sportaccommodaties





Sinds 2013 is FiltaBenelux de nieuwe franchisegever van de Filta Group (UK) voor de Benelux. Filta is 's werelds grootste frituurmanagement service voor het filteren van frituurolie. Wij zijn een mobiele, milieuvriendelijke service voor het op microbasis filteren van frituurolie en het professioneel schoonmaken van de frituren. Met deze service besparen onze klanten tijd, geld en wordt ook de voedselkwaliteit nog eens verbeterd.

Van koelkastafdichtingen tot vetbeheer, compleet frituurmanagement! Wij hebben de oplossingen en de expertise om uw keuken te ontzorgen en effectiever te laten opereren. Momenteel ontzorgen en beheren wij, elke week, meer dan 700 commerciële keukens! Aanhoudende chemische reacties tussen frituurolie en vedseldeeltjes zijn één van de belangrijkste oorzaken van olieafbraak en daarmee de kwaliteit.

Service **7,000**
in meer dan **Keukens**
in **13** 
Landen
Wereldwijd

Filta Environmental opereert wereldwijd via licentiehouders en is onderdeel van de Approved Franchise Association (AFA) en de International Franchise Association (IFA). Daarnaast is Filta Benelux erkend lid van de nationale franchise vereniging en winnaar van de NFV Franchise Innovatieprijs 2016.

Filta en het milieu

Filta gelooft dat het realiseren van een schoner milieu bij onszelf begint. Wij zoeken, zowel intern als extern, continu naar mogelijkheden om duurzaam te zijn. Hiermee trachten we elke dag bij te dragen aan de bescherming van het milieu. Elk product of dienst die we aanbieden wordt aan een grondige test onderworpen. Dit om te zorgen voor een verhoging van de duurzaamheid en toch onze klanten geld te laten besparen. Tevens geloven wij dat het onze verantwoordelijkheid is om onze klanten bewust te maken om ook bij te dragen aan een schoner en beter milieu.

Onze missie is simpel: bewustwording kweken, zodat consumenten, restaurants en kleine ondernemers een duurzaam huishouden, restaurant of bedrijf kunnen runnen.





INDEX

FILTAFRY: COMPLEET FRITUURMANAGEMENT

3-4

FILTASEAL: DEURRUBBER SERVICE

5-6

FILTADRAIN: SCHONE AFVOEREN

7-8

FILTA GOLD: LEVERING TOP KWALITEIT OLIE

9-10

CASE STUDY & KLANTEN AAN HET WOORD

11-12

COMPLEET FRITUURMANAGEMENT

Regelmatig bezoek leidt tot verlenging van de levensduur van frituurolie tot wel 100%. Met een speciaal ontwikkeld microfilteringssysteem wordt de olie bij baktemperaturen uit de frituurbakken gehaald. Voedselresten en onzuiverheden, zoals voor de gezondheid schadelijke koolstofresten, worden eruit gefilterd. De olie wordt na een grondig vacuüm schoonmaak van de friteuse weer overgebracht naar de friteuse, zodat deze weer gebruiksklaar is. Verlenging van de levensduur van de frituurolie leidt tot aanzienlijke kostenbesparingen.



BESPARING OP FRITUURKOSTEN

U bespaart tot maar liefst 50% op de totale frituurkosten.



VERBETERT DE VOEDSELKwaliteit

Gezonde voeding is een hot item. Ons filterproces verwijdert 99% van de schadelijke koolstofresten uit de frituurolie. Het resultaat zijn gezondere producten en een beter bakrendement.



VERLENGT DE LEVENSDUUR VAN FRITUUROLIE TOT 100%

U kunt uw olie tot 2x zo lang blijven gebruiken zonder het te hoeven vervangen.



SPAART HET MILIEU

U wilt ook maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen? Wij zorgen voor minder transportbewegingen en reduceren de afvalstroom.



SCHONE EN HYGIËNISCHE FRITUURBAKKEN

Onderdeel van onze dienstverlening is het reinigen van de frituurbakken. U bent verlost van een vervelend en vies karwei en uw bakwand ziet er altijd netjes uit.



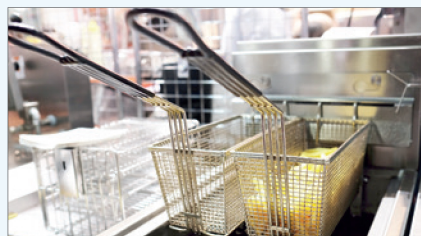
VERWIJDERT 99% VAN DE KOOLSTOFRESTEN

Koolstof is slecht voor de gezondheid. Ons filterproces verwijdert 99% van de koolstofresten uit de frituurolie. Dit levert gezondere producten en een beter bakrendement.

Frituurmanagement

Wij dragen bij aan de verbetering van het milieu door de levensduur van olie te verlengen en door de oude olie aftevoeren voor recycling tot biodiesel. Hiermee verminderen wij het energieverbruik en voedselverspilling.

BESPARING



SCHONE EN HYGIËNISCHE FRITUURBAKKEN



“Ik bespaar 55% op de oliekosten dankzij FiltaFry!”
- [Snackbar eetcafé Kokkie](#)



Laat ons uw olie & friteuses managen

- U heeft geen zorgen meer over hete olie en de friteuses.
- Wij doen het werk dat uw keukenpersoneel liever niet doet.
- Wij doen de frituuroliefiltratie, voeren de oude olie af en brengen top verse nieuwe olie.
- Wij voeren de service uit op kooktemperatuur om uw downtime te minimaliseren.

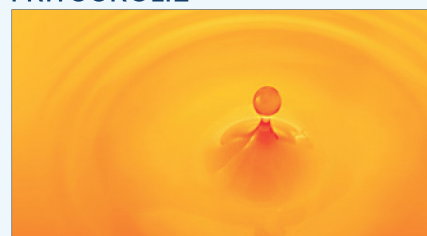
WEKELIJKSE SERVICE



AFVOEREN OUDE OLIE



LEVERING NIEUWE TOP FRITUUROLIE



ONDERHOUD & VERVANGING VAN DEURRUBBERS

Als onderdeel van onze dienstverlening bieden we de mogelijkheid tot het uitbesteden van het onderhoud en/of de vervanging van de deurrubbers in commerciële koelapparatuur zoals professionele koelkasten, koelwerkbanken, koelcellen, etc. Deurrubbers zijn onderdeel van het onderhoudsplan van iedere professionele keuken vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid en het energieverbruik.

PROCESSTAPPEN FILTA DEURRUBBER SERVICE

Stap 1. Inmeten
Opmetingen op locatie

Stap 2. Offerte
Bij akkoord klaar in 7 dagen

Stap 3. Installatie
100% correct geïnstalleerd

Stap 4. Onderhoud & Advies
Maximaliseren van de levensduur van de deurrubbers

WAT WIJ BIEDEN

- Deurrubbers voor alle professionele koelapparatuur
- Merk onafhankelijk
- Direct vanaf de producent
- Hoge kwaliteit
- Snelle levering
- Onderhoud en advies



Wist U Dat?

Het stroomverbruik van apparatuur zomaar met 25% stijgt als de deurrubbers en/of laderubbers defect zijn.

Uw koelapparatuur minder onderhoud nodig heeft en langer meegaat als de koelcompressor minder in werking wordt gesteld.

RISICO'S VAN BESCHADIGDE DEURRUBBERS



OP ZOEK NAAR EEN BEPAALDE AFDICHTING?



“Met Filta spaar je kosten en spaar je het milieu!”
- Grandcafé Groningen



Voordelen FiltaSeal:

- Voldoen aan de regels voor voedselveiligheid zoals vastgelegd in de Warenwet.
- Verlengt de levensduur van uw deurrubbers.
- Besparen op uw elektriciteitsrekening en onderhoudskosten.
- Aantrekkelijke condities en prijzen.
- Snelle service door een betrouwbare partner.
- Spaart het milieu.



SNELLE LEVERING & ONDERHOUD



KOSTEN BESPARINGEN



VERBETERDE GEZONDHEID EN VEILIGHEID

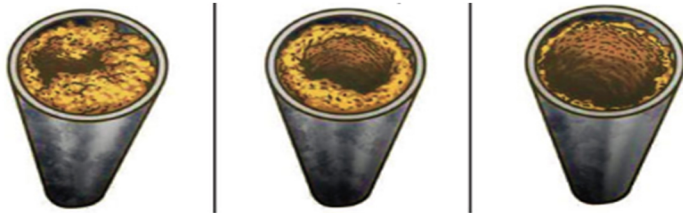


COMPLETE SERVICE VOOR SCHONE AFVOEREN

FiltaDrain gebruikt een gepatenteerd FiltaFry-probiotisch effusieschuim dat olie, vet, suiker, zetmeel en andere organische resten op natuurlijke en niet-chemische wijze uit bacterieculturen verwijdert. FiltaDrain Kan op alle commerciële afvoeren worden toegepast.

UW VOORDEEL

- Nooit meer verstopte afvoerbuizen.
- Geen geurvorming.
- Geen rioolvliegen.



Schone Afvoeren

75% van de problemen in commerciële afvoerleidingen worden veroorzaakt door de opeenhoping van vetten en oliën in wasbakken, afwasmachines en kookdampen. De materialen komen vast te zitten in de afvoeren en trekken rioolvliegen aan.

BESPARING & COMPLETE SERVICE



KAN WORDEN TOEGPAST OP KEUKEN, BAR & TOILET



“Filta: Helder en zuiver frituren, zoals het hoort.”
- Vishandel Pasel



Voordelen FiltaDrain:

- Onze schuim bevat geen bijtende chemicaliën, emulgatoren of oplosmiddelen en het produceert ook geen gevaarlijke dampen.
- FiltaDrain kan worden toegepast op ALLE commerciële afvoeren: keuken, bar & toilet.
- Het schuim bestaat uit 100% pure, levende vegetatieve bacteriën, die biologisch afbreekbaar, niet-pathogeen en niet-toxisch zijn.

BEVAT GEEN BIJTENDE CHEMICALIËN OF OPLOSMIDDELEN



FILTADRAIN EET DE VETTEN EN OLIE OP



100% GROEN PRODUCT



LEVERING NIEUWE FRITUUROLIE

U STAAT VOOR TOPKWALITEIT. WIJ OOK!

Filta biedt u een tweetal frituurolieën die tot ons topsegment behoren. Beide producten maken het verschil in prijs-kwaliteit ten opzichte van uw huidige frituurolie. Daarnaast voldoen al onze frituurolieën aan de normen van verantwoord frituren in de horeca. Hiermee houdt u de kosten laag, maar onderneemt u ook verantwoord.

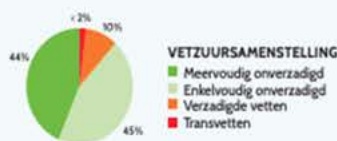


Wist U Dat?

De frituurolieën die wij leveren geen schadelijke sojaolie en palmolie bevat, waardoor wij niet bijdragen aan schade aan het regenwoud en kinderarbeid!

FRITUUROLIE SPECIAL 15L CAN-IN-BOX

Voor ondernemers die de kosten laag willen houden, maar niet in willen leveren op kwaliteit. Een frituurolie om vis, friet en snacks in te frituren. Met een krokant bakresultaat en een lange levensduur.



“Filta biedt ons echt totale ontzorging!”
- Label Hospitality, Amsterdam Arena



Erkend

- Wist u dat wij Green Key gecertificeerd zijn. Wij doen er alles aan om het milieu te sparen zonder dat u inlevert op comfort en kwaliteit. Als Green Key houder scoort u extra punten wanneer u gebruik maakt van onze diensten.
- Wist u dat wij in 2016 de NFV Franchise innovatieprijs gewonnen hebben voor onze innovatieve service voor het filteren van frituurolie. Dit door het enthousiasme van onze klanten over onze dienstverlening.



75% enkelvoudig onverzadigd vet

Extreem hittebestendig, zeer lange levensduur

Minimale vetopname in bakproducten

Neutrale geur

FRITUUROLIE EXTRA 10L BAG-IN-BOX
Gaat u voor het allerbeste? Dan zoekt u deze frituurolie. De primeur in hittebestendigheid, met een minimale smaakoverdracht en een optimaal bakresultaat.

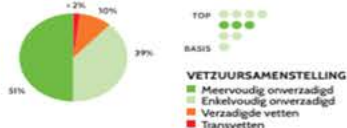


Lange levensduur

Geeft een prettige smaak aan bakproducten

Neutrale geur

FRITUUROLIE PREMIUM 10L BAG-IN-BOX
Voor ondernemers die een goede frituurolie zoeken tegen een scherpe prijs. Voor een krokant bakresultaat, een neutrale geur en een lange levensduur.



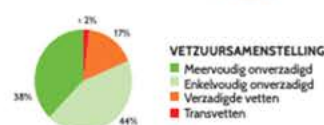
SUMMUM VISBAKOLIE 20L CAN

Spettert niet

Zeer hittebestendig

Neutrale geur

**VISBAKOLIE:
NEUTRAAL
EN KRACHTIG!**



Case Study



Situatie

Wunderland Kalkar is een voormalige kerncentrale herbouwd tot een pretpark en hotelcomplex. We hebben een all-inclusive systeem, dat betekent dat de gasten één prijs betalen en van alle voorzieningen kunnen genieten.

De kwaliteit van de frites is afhankelijk van de gebruikte olie. We hebben een restaurant met een capaciteit van 1300 personen en we hebben drie satellietkeukens.

Oplossing

De oplossing voor de situatie was FiltaFry. Met FiltaFry gaat de olie langer mee. De frieten zien er beter uit en wat voor ons erg belangrijk is, is dat Filta de friteuses schoonmaakt. Daarnaast hebben wij minder werk en alles wordt grondig gedaan.

Met Filta kunnen wij ons steentje bijdragen aan het milieu omdat we minder olie gebruiken waardoor we minder afval hebben. Aan de ene kant is het een kostenbesparing en aan de andere kant doen we iets goeds voor het milieu.

Werken met Filta levert betere kwaliteit op, betekent minder olie, geen ongevallen in de keuken met olie of werknemers en duurzaamheid.

Wat we ook als een groot voordeel merken is dat de olie wordt afgeleverd en dat de oude olie wordt opgehaald. Er zijn alleen maar voordelen.

Wij bij Wunderland Kalkar zijn ongelooflijk blij met hoe alles momenteel loopt.

“Wij bij Wunderland Kalkar zijn ongelooflijk blij met hoe alles momenteel loopt.”

- Wunderland Kalkar

Klanten aan het woord



"Filta is binnen de Amsterdam Arena al ruim 5 jaar verantwoordelijk voor al onze friteuses en deze zien er altijd keurig schoon en verzorgd uit. Filta levert hoge kwaliteit olie, filtert op microbasis onze gebruikte olie, reinigt tegelijk alle friteuses en indien nodig nemen ze ook direct de oude olie mee. Dit bespaart ons heel veel tijd, olie en dus geld en op deze manier dragen wij ook nog bij aan een schoner en beter milieu. Filta biedt ons echt totale ontzorging!"



Bart Mulder,
Horecamanager

Label Hospitality,
Amsterdam arena

Filta Benelux

Stavangerweg 21-4
9723 JC Groningen

Tel 050 - 82 00 976
Fax 050 - 54 92 407

KVK 02061691
BTW-nr. NL001435688B57

