

## DUURZAAM ONDERNEMEN MET FILTA.

### VERANTWOORDELIJKHEID VOOR 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 een steentje 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 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

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

### WIST U DAT...

- In tegenstelling tot diesel uit aardolie, de verbranding van gerecyclede plantaardige olie geen schadelijke zwaveldioxide (SO<sub>2</sub>) uitstoot, een belangrijke veroorzaker van zure regen.
- Het recyclen van plantaardige olie 80% minder CO<sub>2</sub> oplevert dan gebruik van diesel gewonnen uit aardolie en dat dit een wezenlijke bijdrage levert aan het verminderen van de opwarming van de aarde.
- Voertuigen die lopen op biodiesel uit gerecyclede plantaardige olie ongeveer 50% minder koolstofmonoxide (CO) produceren dan wanneer deze op diesel gewonnen uit aardolie zou lopen.
- Tot biodiesel gerecyclede frituurolie ook minder kankerverwekkende deeltjes en polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) uitstoot dan op aardolie gebaseerde diesel.

### IMPACT OP HET MILIEU



Hieronder hebben we berekend wat de totale impact op het milieu is bij een besparing van 5.000 liter frituurolie. Dit zijn 500 verpakkingen van 10 liter.

Het is verbazingwekkend wat de impact op het milieu is, als we de totale keten bekijken, van het verbouwen van de gewassen, het verwerken van de oogst tot en met het verpakken en transport van de olie totdat deze gebruiksklaar in de frituurbakken zit.

#### Besparing op landbouw en verwerking

landbouwgrond	4,2 hectare
water	27.825.782 liter
bestrijdingsmiddelen	5,72 kg
(kunst)mest	198 kg
kalk	1.689 kg

#### Energiebesparing

diesel	156 liter
benzine	51 liter
stroom	68,8 kWh
propaan	27,6 kg
gas	17,2 m <sup>2</sup>

#### Besparing op verpakking en transport

plastic	135 kg
karton	90 kg
diesel	863,3 liter

#### Vermindering uitstoot CO<sub>2</sub>

Bovenstaande besparingen in brandstoffen zorgen voor een vermindering van de uitstoot van schadelijk CO<sub>2</sub> met maar liefst 8.423 kg. Dit is gelijk aan het planten van 936 bomen!

**filta**  
ENVIRONMENTAL

COMPLEET FRITUURMANAGEMENT

FILTA FRY PLUS IS EEN SERVICE VOOR:  
CAFETARIA'S, RESTAURANTS, HOTELS, CATERAARS,  
ATTRACTIEPARKEN, SPORTACCOMMODATIES,  
ZORGINSTELLINGEN, VISSPECIALZAKEN EN  
BEDRIJFSKANTINES.



**filta fry**

KOSTEN BESPAREN.  
DUURZAAM ONDERNEMEN.

**filta**  
ENVIRONMENTAL

Filta Benelux  
Stavangerweg 21-4  
NL-9723 JC Groningen

Telefoon 0800 - 10 11  
E-mail info@filta.nl  
Internet www.filta.nl



BEL NU VOOR EEN  
GRATIS DEMO!  
0800 - 10 11





BEL NU VOOR EEN GRATIS DEMO!  
0800 - 10 11

## DUURZAAM EN EFFICIËNT

Sinds 1996 is Filtafry Plus 's-werelds beste concept voor frituurmanagement en service voor het filteren van frituurolie.

Het is een mobiele, milieuvriendelijke service voor het op microbasis filteren van frituurolie en het professioneel schoonmaken van de frituren waarmee de klant tijd en geld bespaart. Wereldwijd genieten wekelijks 10.000 klanten in meer dan 20 landen de voordelen van onze service.

## VOORDELEN FILTAFRY PLUS



### Besparing op frituurkosten tot maar liefst 50%

Door regelmatig bezoek van onze service operator gaat uw olie tot twee keer langer mee. Dit resulteert in een besparing tot maar liefst 50% op de totale frituurkosten. Deze kosten omvatten onder andere: de aanschaf van olie, inzet van personeel en energieverbruik.



### Verbeterd de voedselkwaliteit

Gezonde voeding is een hot item. Door ons speciale microfilterproces wordt de olie ontdaan van schadelijk koolstof. Schone olie van goede kwaliteit levert een gezonder eindproduct! Uw klanten zullen dit proeven.



### Verlengt de levensduur van frituurolie tot 100%

Doordat wij regelmatig komen filteren, kunt u uw olie tot 2x zo lang blijven gebruiken zonder het te hoeven vervangen. De verlenging van de levensduur van de olie betekent dat u minder olie hoeft aan te schaffen. U bespaart dus geld!



### Spaart het milieu

U wilt ook maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen? Wij zorgen voor minder transportbewegingen en reduceren de afvalstroom. Een besparing van 5.000 liter olie vermindert de uitstoot van schadelijk CO2 met 8.423 kg! U vermindert dus uw 'Carbon footprint'.



### 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. Er hoeft ook niet meer met heet vet gesjouwd te worden. Dit voorkomt ongelukken en verhoogd de veiligheid voor u en uw personeel.



### Verwijdert 99% van de koolstofresten

Koolstof is slecht voor de gezondheid. Ons microfilterproces verwijdert 99% van de koolstofresten uit de frituurolie. Naast koolstofresten worden ook andere onzuiverheden uit de olie gefilterd. Dit levert gezondere producten en een beter bakrendement. Uw klanten zullen dit proeven. U bespaart op de energiekosten!



## PROCESSTAPPEN FILTAFRY PLUS

Het Filtafry Plus concept is zeer mobiel. Er wordt bij baktemperatuur gewerkt, zodat de service een minimale invloed heeft op uw dagelijkse bedrijfsvoering. Tevens wordt de olie uit de frituurbakken gepompt en op microbasis gefilterd. Dit gebeurt dus - in tegenstelling tot andere filtersystemen - niet in de frituurbak zelf!



1

### Aankomst

De service operator komt op afspraak bij u op locatie. Door gebruik te maken van een compacte bedrijfsauto, zijn ook locaties in smalle straatjes van een binnenstad, zonder problemen te bereiken.



2

### Metten TPM waarde

Het meten van de TPM waarde (Total Polar Material) geeft informatie over de kwaliteit van de olie. De waardes worden in een administratie bijgehouden. U voldoet daarmee aan de wettelijke eisen en u heeft inzicht in de effecten van ons filterproces.



3

### Advies

De service operator geeft advies op het gebied van efficiënt frituren, kwaliteit van de olie en energiebesparing.



4

### Oppompen olie en filteren

De olie wordt bij baktemperaturen opgepompt. De machine filtert de olie continu.



5

### Reinigen frituurbakken

Tijdens het filteren van de olie wordt de frituurbak gereinigd. Hierbij worden olieresten en bakrestanten met een speciaal vacuüm schoonmaakstelsel verwijderd. Daarna wordt de bak met een speciaal middel gereinigd.



6

### Terugpompen en bijvullen olie

Na het reinigen van de frituurbakken wordt de gefilterde olie teruggepompt. De olie is nu weer helder van kleur en bevat minder dan 1% aan koolstofresten.

## COMPLEET FRITUURMANAGEMENT

