



Communiqué de presse Filta, le 11 mai 2021

Le service de gestion mobile des friteuses et de l'huile de Filta amortit la hausse des prix de l'huile pour le secteur de la restauration – les cuisines commerciales fonctionnent de manière plus durable et réalisent des fritures plus saines.

Qu'il s'agisse d'huile de tournesol ou de colza, les prix de l'huile de friture n'ont cessé d'augmenter depuis le milieu de l'année dernière, et la fin de la hausse des prix ne semble pas en vue pour le moment. « En tant que spécialistes de la gestion des friteuses, des huiles et des graisses, nous constatons actuellement que, malgré la fermeture des restaurants dans le contexte de la pandémie, le prix des huiles de friture augmente presque chaque semaine », déclare Jos van Aalst, directeur général de Filta.

C'est lié d'une part à la sécheresse et aux mauvaises récoltes récentes. D'autre part, aux marchés asiatiques qui ont acheté de gros volumes. « Il existe déjà des problèmes de disponibilité à certains endroits, ce qui complique encore la situation pour le secteur de la restauration, qui est dans les starting-blocks pour la réouverture », explique M. van Aalst.

Jusqu'à 50 % de réduction de la consommation d'huile grâce aux services Filta

Les clients de Filta, parmi lesquels des traiteurs, des restaurants, des hôtels, des stades et des fournisseurs de restauration rapide, peuvent dès maintenant profiter de cette opportunité de réduire leur consommation d'huile jusqu'à 50 % en optant pour le service de gestion mobile des friteuses de Filta. Le nettoyage régulier et professionnel des friteuses, associé à la micro-filtration de l'huile sur place à l'aide d'une machine filtrante spéciale brevetée, permet de doubler la durée de vie utile de l'huile.

« Surtout à une époque où l'huile se fait rare et est de plus en plus chère, il est très avantageux de filtrer l'huile. Non seulement, l'huile peut être utilisée deux fois plus longtemps, mais nous en éliminons moins aussi et nous contribuons incontestablement au développement durable et à la préservation des ressources », explique M. van Aalst. « Le service régulier de Filta permet de réaliser des économies d'argent. » En 2019, avant

la pandémie, Filta a permis aux restaurateurs d'économiser plus de 340 000 litres d'huile de friture par an, rien qu'en Allemagne.

Livraison d'huile fraîche et rémunération de l'huile usagée récupérée

Sur demande, Filta livre également de l'huile fraîche de qualité qui, par rapport à l'huile de palme moins chère mais moins saine, peut être utilisée beaucoup plus longtemps et même plusieurs fois si les résidus de nourriture et de carbone sont filtrés de manière professionnelle.

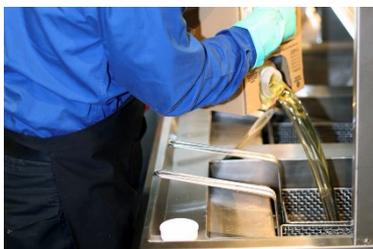
Les partenaires de service Filta récupèrent aussi l'huile usagée pour la transformer en biodiesel dans le respect de l'environnement. Là encore, le restaurateur en a pour son argent : Filta le rémunère généralement environ 20 cents par litre d'huile de friture usagée, selon qu'il utilise ou non les autres services.

Photos de presse :

Photo 1 : L'huile est pompée de la friteuse, micro-filtrée dans la machine mobile brevetée et repompée dans la friteuse.

Photo 2 : Remplissage des friteuses avec de l'huile neuve

Photo 3 : Huile de friture avant et après micro-filtration



À propos de Filta

Le Full Service mobile de Filta pour les friteuses a été créé en Grande-Bretagne en 1996 et fonctionne sur le principe de la franchise. Depuis, il est implanté dans de nombreux pays à travers le monde, y compris en France depuis 2021 avec FiltaFry France. Le concept comprend la filtration et le nettoyage de l'huile alimentaire ainsi que le nettoyage des friteuses sur place, y compris la collecte et l'élimination de l'huile usagée dans les règles de l'art. Filta peut livrer de l'huile neuve sur demande et remplir les friteuses. Filta propose aussi d'autres services, dont la réalisation directement sur site de joints de réfrigérateur, le nettoyage des canalisations sans produits chimiques, ainsi que des solutions de pointe dans le domaine de la séparation des graisses et du nettoyage permanent des systèmes d'extraction. Ses clients sont des restaurants et des snack-bars, des hôtels, des traiteurs, des complexes sportifs, des parcs de loisirs, des cafétérias, des cantines et bien d'autres encore. www.filtafry.fr

Contact presse

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