



Kurzbegründung zur Nominierung des 12. Deutschen Nachhaltigkeitspreises

FiltaFry

Das Franchiseunternehmen FiltaFry ist auf den mobilen Full Service rund um Fritteuse und Frittieröl spezialisiert und trägt mit seiner innovativen Lösung zu einer nachhaltigeren Gastronomie bei. Durch eine Kombination aus Fritteusenreinigung und Filterung auf Mikrobasis verlängert sich die Nutzungsdauer des von Gastronomen genutzten Öls um bis zu 100 Prozent. Endgültig verbrauchtes Öl wird von FiltaFry entsorgt und zu Biodieselöl weiterverarbeitet. Zudem berät FiltaFry Köche in Sachen effizientes und schonendes Frittieren. Als nachhaltigen Zusatzservice bietet das Unternehmen u.a. einen Vor-Ort-Ersatzservice für Kühlschranksdichtungen an, um unnötige Energieverschwendung in der Küche zu vermeiden. Innerhalb eines Jahres konnten 240.000 Liter Frittieröl eingespart werden, was eine Verringerung der CO₂-Emissionen um bis zu 403.000 kg bedeutet. In fünf Jahren sollen es bereits eine Million Liter sein.