

Speiseöl - Food Waste oder nicht?

Nachhaltiger Einsatz von Frittieröl

Johannes Lang

Berater Qualität & Nachhaltigkeit



Über Eldora

Die Eldora Gruppe umfasst 7 juristische Einheiten

Alle Firmen in der Eldora Gruppe sind in der Gastronomie oder den damit verbundenen Dienstleistungen tätig. Das Direktionskomitee der Eldora Gruppe ist verantwortlich für die Führung aller Firmen.

Die Eldora AG ist in der Gemeinschaftsgastronomie tätig

Die Eldora AG feiert 2019 sein hundertjähriges Bestehen. Der Hauptsitz ist in Rolle (VD). Das Büro in Zürich, bearbeitet den Deutschschweizer Markt. Die DSR-Stiftung ist alleinige Aktionärin der Eldora AG und verfügt somit über das gesamte Aktienkapital.



Zahlen & Fakten

- Über 280 Mitarbeiterrestaurants
- 2'000 Eldora Mitarbeitende in der Schweiz
- 30'000 Gäste täglich
- 13 Millionen Speisen & Getränke jährlich
- 312 Millionen Jahresumsatz
- Hauptsitz in Rolle mit 100 Mitarbeitenden
- Sitz Zürich mit 20 Mitarbeitenden



eldora

No. 2

ZWEITGRÖSSTER
CATERER

No. 1_p

VIERTGRÖSSTES
GASTRONOMIE-
UNTERNEHMEN



Nachhaltiger Einsatz von Frittieröl

Eldora sieht in Frittieröl ein wertvolles Lebensmittel, welches wir nachhaltig einsetzen.

Das Ziel ist, langfristig signifikant Frittieröl einzusparen und damit auch Kosten reduzieren können.

Deshalb starteten wir im April 2021 den Einsatz von Magnesol Filterpads im Pilotbetrieb in einem unserer Grossbetriebe in Zürich.

Pilotbetrieb

Testhorizont	6. April 2021 bis 7. Mai 2021
Testbetrieb Zürich	Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse Uetlihof 1,
Ausgangslage	Der Betrieb frittiert 2-3 mal in der Woche. Bisher musste das Öl nach 3-4 Wochen entsorgt werden

Vorgehen

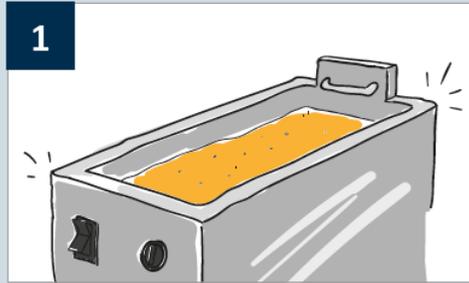
- Aufnahme des IST-Zustands
- Die Fritteusen werden für einen optimalen Testbeginn gereinigt
- Start Testlauf
- Die Experten der Firma Solfina waren vor Ort, um eine gute Einführung zu gewährleisten
- Wöchentliche Kontrolle vor Ort, um den Prozess zur Anwendung der Magnesol Filterpads sicher zu stellen.
- Wöchentliche Kontrolle der Fittieröle durch Messen der polaren Anteile, TPM-Wert (Total Polar Materials)

Benötigtes Material

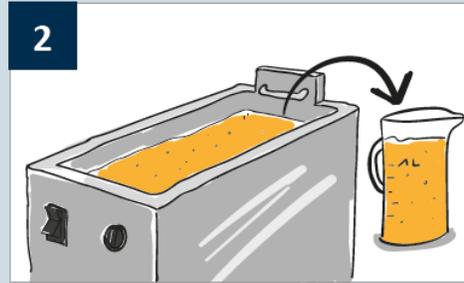
Fritteusenreiniger MAGICLEAN®	Magnesol® FILTERPADS	Aufbewahrungsbox
		

Anwendung von Magnesol Pads

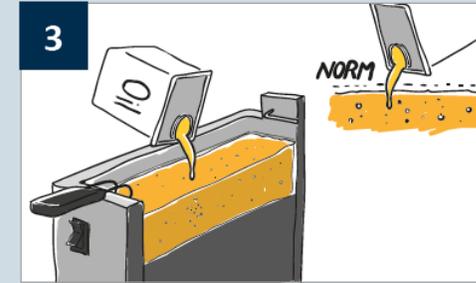
Die tägliche Verwendung von Magnesol® Filterpads



1
Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit einer stets sauberen Fritteuse.



2
Entnehmen Sie 1 Liter Öl pro Filterpad. Dieses Öl eignet sich ideal zum Braten am Herd, Grill und Ofen.



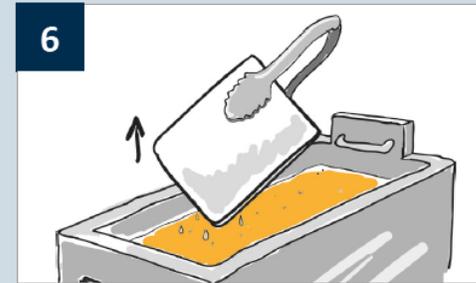
3
Bringen Sie die Fritteuse mit frischem Öl auf Normstand und heizen diese auf (170°C).



4
Messen Sie das heiße Öl mit einem Testgerät (bei uns erhältlich) und notieren Sie den TPM-Wert. Der Idealbereich liegt bei 8 - 18% TPM.



5
Entfernen Sie den Frittierkorb und legen Sie 1 Filterpad pro 10 Liter Öl in die heiße Fritteuse. Nun können Sie wie gewohnt mit Ihrer Fritteuse arbeiten. Die Filterpads stören Sie dabei nicht.



6
Am Service-Ende Filterpads mit einer Zange entnehmen, abtropfen lassen und im Hausmüll entsorgen.

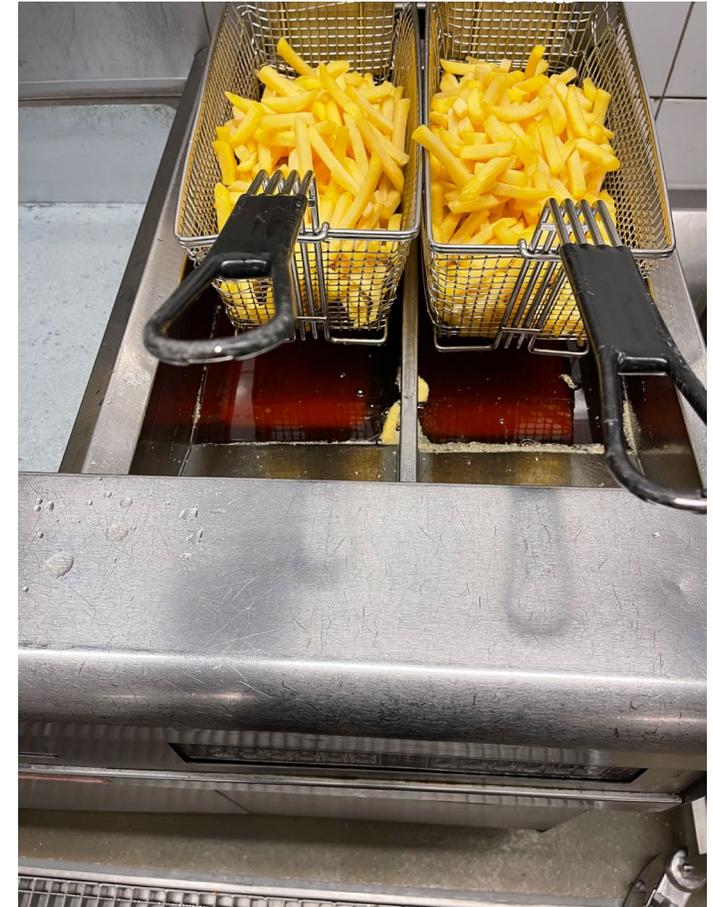
Umsetzung im Betrieb

- Die Magnesol Filterpads werden in der Fritteuse unter die Heizstäbe gelegt.
- Dabei funktionieren Sie wie ein Schwamm, welcher die negativen Bestandteile aus dem Frittieröl herauszieht.
- Als Messgrösse und Indikator dient uns der TPM Wert.

TPM-Wert

Gehalt an polaren Substanzen (total polar materials) im Frittieröl.

Ein sicherer Parameter um das Ausmass des Fettverderbs beim Frittieren zu messen.



TPM-Werte Pilotbetrieb

Uetlihof

Datum	TPM-Wert							
	Fritteuse 1	Fritteuse 2	Fritteuse 3	Fritteuse 4	Fritteuse 5	Fritteuse 6	Fritteuse 7	Fritteuse 8
Freitag, 9. April 2021	7.00	6.50	6.50	6.50	17.50	17.00	18.00	16.00
Freitag, 23. April 2021	6.50	6.00	6.50	6.50	4.50	4.50	4.00	4.00
Freitag, 30. April 2021	7.50	8.00	7.50	7.50	6.50	6.00	6.50	6.50
Freitag, 7. Mai 2021	5.50	6.00	5.50	5.50	5.00	5.00	5.00	4.50
Montag, 17. Mai 2021	11.50	12.00	6.50	7.50	8.00	8.00	7.50	7.00
Freitag, 28. Mai 2021	8.50	8.50	6.00	5.00	7.50	6.00	7.00	6.50
Freitag, 4. Juni 2021	9.00	10.50	11.00	10.00	15.50	17.00	10.00	9.00
Freitag, 11. Juni 2021	10.00	11.50	11.50	10.50	11.00	10.50	11.50	10.50
Freitag, 18. Juni 2021*	10.00	11.50	11.50	11.50	11.50	11.00	12.00	12.00
Freitag, 25. Juni 2021	11.50	6.00	4.50	4.50	7.80	8.00	7.50	6.50

- Öl wurde ausgewechselt, obwohl der TPM-Wert der Norm entsprach

Fazit aus dem Pilotbetrieb

- Das Öl der Fritteusen war während der Testphase stabil und musste nicht gewechselt werden.
- Die Stabilität konnte vom 9.04.21 bis 25.06.21 gehalten werden. Dadurch musste das Öl während 3 Monaten nicht gewechselt werden und behielt eine konstante Qualität.
- Aufgrund der Magnesol Filterpads konnten wir während des Testzeitraums über 50% des Öl einsparen.
- Aufgrund der eindeutigen Ergebnisse haben wir das Projekt im Sommer 2021 auf alle Restaurants in der Deutschschweiz ausgeweitet.

Implementierung in den Betrieben

- Die Implementierung stellte Solfina mittels Schulungen sicher.
- Die Schulungen fanden jeweils für mehrere Betriebe zusammen in den Regionen Zürich / Zug und Luzern statt.
- Kleinere Betriebe wurden teils auch direkt durch Solfina vor Ort geschult.

Auswertung einiger Betriebe

Betrieb	Polare Anteile					Durchschnitt
9336	17	13	11	11.5	10.5	12.5
9317	18	15.5	15	13	12	16.35
9597	8	10	10	12		10
9395	10.5	13.5	15.5	18		14.375
9630	11	13	14	5	6	9.1375
9493	4.5	5	6.5	12.4	18.3	9.34
9629	10	11				10.5
9549	18	14.8	17	19.6		17.35
9550	14.8	19	19.6	18	21	18.48

Fazit der Implementierung

- Einsparung von Frittieröl um teils über 50%.
- Das Frittieröl konnte in den Betrieben mindestens einen Monat verwendet werden. Vorausgesetzt natürlich die Pads werden korrekt und permanent angewendet.
- Insbesondere in Betrieben, in denen viel Pommes Frites frittiert werden, stellen wir fest, dass das Öl nicht mehr ausgewechselt werden muss.
- Viel Potenzial besteht damit in Schulkantinen und Betrieben, welche mit Grossfritteusen arbeiten.

Feedbacks aus den Betrieben

- **Küchenchef Uetlihof**

Der Prozess ist sehr einfach und er funktioniert. Da wir jeden Freitag Cordon Bleu oder Schnitzel braten, können wir das entnommene Öl ideal dafür verwenden.

- **Küchenchef Tower**

Durch die Filterpads spare ich über 50% Frittieröl. Ich schätze, dass wir dadurch effektiver mit dem Öl arbeiten können. Das Handling ist gut, Filterpads können teils bei geringen Mengen Frittiergut auch zwei Mal verwendet werden.

- **Geschäftsführer Schulkantine**

Ich bin erstaunt, wie effektiv sie sind. Für mich ist es zwar ein grösserer Arbeitsaufwand, da ich alleine bin, aber es zahlt sich aus.

- **Geschäftsführerin Mitarbeiterrestaurant**

Wir sind wir sehr zufrieden mit den Filterpads!

Vielen Dank

Bei Fragen stehe ich Ihnen
gerne zur Verfügung

