

Der Mamito **MEHR**wertEffekt

Weniger Öl-Verbrauch bedeutet weniger Ressourcenbedarf – bei gleichzeitig geringeren Betriebskosten und konstant hoher Frittierqualität.



1. Was unterscheidet Mamito von anderen?

Mamito ist Ihr Experte rund um das Thema Frittieren. Aus unserer Hand erhalten Sie nicht nur Hochleistungsfritteusen, Öl-Messgeräte, Filter, Reinigungs- und Pflegemittel, sondern vor allem hochwertiges Premium Frittier-Öl. Auch legen wir viel Wert auf die passende Beratung, damit Sie das Beste aus Ihren frittierten Speisen herausholen können. Viele der beschriebenen Effekte beruhen auf eigenen Praxiserfahrungen sowie unabhängigen Untersuchungen und Kundenerfahrungsberichten. Was heißt das im Klartext? Mithilfe unserer Öl-Messtechnik, Dosier-System sowie Filterungs-Prozess, erreichen Sie einfach perfekt frittierte Ergebnisse.

Unser Premium Frittier-Öl Mamito Extra liefert perfekte Produkte in Qualität, Geschmack und Farbe auch aus frischem Öl. Es ist rein pflanzlich, frei von Palmöl und kommt dabei ganz ohne synthetische Zusatzstoffe aus. Die flüssige Konsistenz unseres Frittier-Öls sowie unser hochwertiges Mamito-Zubehör ermöglichen das einfache Befüllen der Fritteuse. Das sorgt zusätzlich dafür, dass in der Küche Zeit und dementsprechend auch Kosten - je nach Betriebsgröße und Einsatz - eingespart werden können.

Unsere Hochleistungsfritteusen sind dank modernster Technik ganz einfach per Knopfdruck zu bedienen.

Unsere ideal aufeinander abgestimmten Komponenten Mamito Extra, Mamito Kombi Konzentrat, die perfekte Frittier-Technik sowie die richtige Pflege des Öls sorgen für eine hohe und gleichbleibende Frittier-Qualität – und das bis zu 17 Tage - unter Anwendung der Mamito-Methode.

Alle Vorteile sind ohne Mehrarbeit möglich. Im Gegenteil: Da die Öl-Standzeit im Vergleich zu vielen herkömmlichen Frittier-Ölen länger ist, muss sogar weniger Zeit aufgebracht werden. Zusammenfassend bietet Ihnen Mamito beste Frittier-Ergebnisse bei konstant hoher Qualität und gleichzeitig reduzierten Kosten.

2. Warum sollte ich Frittier-Öl von Mamito verwenden?

Es gibt zahlreiche Argumente, die für den Einsatz des Premium Frittier-Öls Mamito Extra sprechen:

- Im Mamito Extra Frittier-Öl findet eine ideale Wärmeübertragung statt, dadurch verkürzt sich die Produktionszeit und Speisen nehmen insgesamt weniger Öl auf, als bei vergleichbaren Produkten.
- Deutlich seltenere Öl-Wechsel als bei herkömmlichen Frittier-Ölen durch längere Standzeit: Mamito Extra muss, bei der richtigen Anwendung und Pflege, nur alle 50-60 Stunden gewechselt werden, während viele herkömmliche Frittier-Öle alle 25-30 Stunden komplett getauscht werden müssen.

- Weniger Öl-Wechsel sparen Zeit in der Küche (vor allem Arbeitsaufwand) und Ressourcen, da insgesamt weniger Öl benötigt wird.
- Gleichbleibend hohe Produkt-Qualität in frischem Öl, direkt nach dem Aufheizen; bei längerer Standzeit selbst bis zum nächsten Öl-Wechsel.
- Geeignet für alle Speisen: ob Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder Süßspeisen.
- Besteht aus wärmostabilem Rapsöl, ist vegan, rein pflanzlich, frei von synthetischen Zusatzstoffen und frei von Palmöl.

Kurzgesagt: **Mamito Extra ist die ideale Grundlage für alle Betriebe** – von kleinen Imbissen bis hin zu großen Franchise-Netzwerken sowie Bäckereien – **und matcht mit nahezu allen gewerblichen Fritteuse.** Auch die Reinigung ist mithilfe der Reinigungs- und Pflegeprodukte von Mamito ein Kinderspiel.

3. Was unterscheidet Mamito Extra von herkömmlichen Frittierölen?

Mamito Extra ist ein Premium Hochleistungs-Rapsöl mit Vitaminzusatz. Doch was bedeutet das im Vergleich zu herkömmlichen Frittier-Ölen?

Die Zusammensetzung ermöglicht deutlich längere Standzeiten sowie eine konstant hohe Frittierqualität und das bei idealen Fritteusen-Temperaturen von 170 °C. Die längere Standzeit rechnet sich dabei schon nach kurzer Zeit. Der Ölverbrauch in Ihrer Küche kann deutlich reduziert werden. Das schont Ihren Geldbeutel und spart darüber hinaus Ressourcen, da insgesamt weniger Frittier-Öl verbraucht wird. Durch den geringeren Ölbedarf können die mit Herstellung, Transport und Entsorgung verbundenen CO₂-Emissionen reduziert werden.

In unseren Praxistests erreichten vergleichbare Standardfrittieröle Standzeiten von rund 25–30 Heizstunden. Mit Mamito Extra waren unter denselben Bedingungen 50–60 Heizstunden möglich, ohne dabei an Qualität zu verlieren. Und das bereits ab dem ersten Frittier-Vorgang.

4. Wie kann man mit Mamito CO₂ einsparen und Ressourcen schonen?

Bereits nach dem ersten Öl-Wechsel haben Sie eine Menge CO₂ eingespart. Denn der Öl-Wechsel muss im Schnitt nur halb so oft erfolgen wie bei vielen herkömmlichen Ölen.

Beispielrechnung auf Basis folgender Annahmen:

Ausgehend von einer Kienle Fritteuse VX 62 P, mit 2 Becken à 15 Liter

Ohne Mamito Extra benötigen Sie 2 x 15 Liter Öl und müssen rund 6 x pro Monat einen Ölwechsel vollziehen. Mit Mamito Extra benötigen Sie ebenfalls 2 x 15 Liter, müssen aber nur 3 x pro Monat das Öl wechseln.

Daraus ergibt sich eine Einsparung von 50 %:

Herkömmliches Öl:	2 x 15 Liter x 6 = 180 Liter Frittier-Öl
Mamito Extra:	2 x 15 Liter x 3 = 90 Liter Frittier-Öl

Die dargestellten CO₂-Berechnungen basieren auf einem Emissionsfaktor von rund 2,7 kg CO₂ je Liter Rapsöl (Quelle: Umweltnetz Schweiz). Je nach Herkunft, Aufbau, Verarbeitung und Transport können die tatsächlichen Emissionen variieren.

Ohne Mamito werden pro Monat also 486 kg CO₂ ausgestoßen, mit Mamito sind es nur 243 kg.

Auf das Jahr gerechnet können Sie somit 2.916 kg CO₂ mit dem Einsatz von Mamito Extra einsparen.



Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
66625 Nohfelden
Germany

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Beispielrechnung auf Basis folgender Annahmen:

Ausgehend von einer Kienle Fritteuse VX 31 P + VX 62 P mit 3 Becken à 15 Liter:

Herkömmliches Öl: $3 \times 15 \text{ Liter} \times 6 = 270 \text{ Liter Frittier-Öl pro Monat}$
Mamito Extra: $3 \times 15 \text{ Liter} \times 3 = 135 \text{ Liter Frittier-Öl pro Monat}$

Bei 2,7 kg CO₂ pro Liter Rapsöl, werden bei einem herkömmlichen Frittier-Öl pro Monat also 729 kg CO₂ ausgestoßen, mit Mamito sind es nur 364,5 kg.

Im dargestellten Beispiel lassen sich dadurch rechnerisch rund 4.374 kg CO₂-Emissionen vermeiden, die bei Herstellung des zusätzlich benötigten Öls entstehen würden.



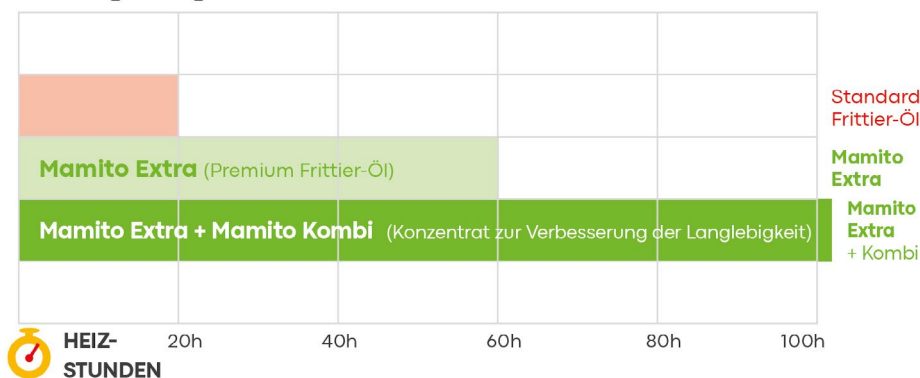
Im Detail erklärt:

Mit dem **Premium Frittier-Öl Mamito Extra** lässt sich die Öl-Standzeit, unter Anwendung der Mamito-Methode, verdoppeln. In unseren Praxistests haben vergleichbare Standardfrittieröle eine Standzeit von bis zu 30 Heizstunden, bis es gewechselt und entsorgt werden muss. Unser Mamito Extra hat unter gleichen Bedingungen eine Standzeit von bis zu 60 Heizstunden bevor es gewechselt und entsorgt werden muss. Das spart mindestens einen kompletten Öl-Wechsel Vorgang. Ergo muss weniger Öl hergestellt werden, was wiederum Ressourcen schont.

Mit dem **Mamito Kombi – Konzentrat** lässt sich die Standzeit unseres Premium Frittier-Öls Mamito Extra um ein Vielfaches verlängern. Bis zu 100 Heizstunden sind möglich. Um diese zu erreichen, sollten Sie auf die Mamito Methode setzen. Diese beinhaltet neben unserem Know-How auch das nötige Equipment wie zum Beispiel Öl-Messgeräte (um die Öl-Qualität zu prüfen), Öl-Filter (um das Öl täglich zu filtern), Basisreiniger, Fritteusen-Profi sowie Reinigungssets, um die Fritteuse in einem Top-Zustand zu halten. **So lassen sich bis zu 100 Heizstunden mit einer Öl-Füllung realisieren.** In unseren Praxistests fallen bei vergleichbaren Standardfrittierölen in der gleichen Zeit drei Öl-Wechsel an. Bei einem Fassungsvermögen von 10 Litern in einem Fritteusenbecken sind das 30 Liter Frittier-Öl-Verbrauch, mit der Mamito Methode sind es dagegen nur 10 Liter. **Das sind 66 % weniger Öl das gesät, geerntet, gepresst und hergestellt werden muss. Durch den geringeren Ölverbrauch fällt entsprechend weniger Verpackungsmaterial an.**

Was bedeuten unsere CO₂-Berechnungen?

Verlängerung der Öl-Standzeit



Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
66625 Nohfelden
Germany

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Die dargestellten CO₂-Werte beziehen sich ausschließlich auf die Herstellung der zusätzlich benötigten Frittierölmengen. Da mit der Mamito-Methode insgesamt weniger Frittieröl benötigt wird, können sich auch die mit Herstellung, Verpackung und Transport dieses Öls verbundenen CO₂-Emissionen entsprechend reduzieren. Die angegebenen Werte dienen der Veranschaulichung und basieren auf den im Dokument beschriebenen Berechnungsgrundlagen.

Was resultiert aus der Ressourceneinsparung?

Ein weiterer Vorteil des geringeren Ölverbrauchs ist der reduzierte Bedarf an Verpackungsmaterial. Mit unserer Bag-in-Box („Beutel im Karton“) halten wir den entstehenden Verpackungsmüll so gering wie möglich.

Die Bag-in-Box bietet darüber hinaus noch weitere Vorteile:

- hygienisch: lebensmittelechter Beutel,
- einfache Handhabung,
- geringer Platzbedarf,
- geringes Verpackungsgewicht

Das Verpackungssystem der Bag in Box wurde auf einen möglichst geringen Materialeinsatz ausgelegt.

Das Verpackungssystem Bag in Box bietet eine ganze Reihe von Vorteilen gegenüber vergleichbaren Verpackungen. So ist die Bag-in-Box Verpackungskombination aus wiederverwendbarem Pappkarton und Polyethylenbeutel leicht und wesentlich platzsparender als Flaschen. Das geringe Gewicht kann den Energiebedarf für Transport und Handling reduzieren. Die Boxen sind stapelbar, verbrauchen wenig Platz und sind gut lager- und transportierbar. Der leere Beutel wird nach Verwendung einfach entsorgt und ist recycelbar. Der Pappkarton kann zusammengefoldet und ebenfalls recycelt werden.

Weiterführende Informationen Ökobilanzen für verschiedene Verpackungsmaterialien wie u. a. Kanister, PET-Flasche, Bag in Box:

<https://carbotech.ch/projekte/okobilanz-von-60-getrankeverpackungen/>

https://carbotech.ch/cms/wp-content/uploads/Carbotech_LCA_PET-REcycling-Schweiz.pdf

https://www.umweltbundesamt.de/search?global_search=getr%C3%A4nkeverpackung&sort_by=relevance&sort_order=DESC

<https://www.oelqa.de/olivenoel-5-liter-kanister-oder-bag-in-box>

Ein weiterer positiver Effekt, der durch die Ressourceneinsparung entsteht, ist der **geringere Logistik-Aufwand**. Auch hier ist zu beachten, dass mit der Mamito Methode weniger Öl transportiert werden muss, da weniger Öl gebraucht wird. Dadurch können auch die mit dem Transport verbundenen CO₂-Emissionen reduziert werden.

Ein geringerer Ölbedarf kann außerdem ggf. langfristig auch den Bedarf an Rohstoffen reduzieren.

5. Warum rechnet sich die Mamito-Methode?

Nicht der Literpreis allein entscheidet über die Wirtschaftlichkeit, sondern die tatsächlich benötigte Ölmenge über den gesamten Nutzungszeitraum.

Durch die längere Öl-Standzeit wird insgesamt weniger Frittieröl benötigt. Dadurch reduzieren sich Öl-Verbrauch sowie der Zeitaufwand für Nachbestellungen und Öl-Wechsel.

Je nach Betriebsgröße, Einsatzbereich und konsequenter Anwendung der Mamito-Methode kann sich der Einsatz von Mamito Extra trotz höherem Literpreis bereits nach kurzer Zeit wirtschaftlich rechnen.

6. Warum wir bewusst auf Palmöl verzichten

Unser Premium Frittier-Öl Mamito Extra, unser Rapsöl mit Butteraroma sowie unser Mamito Kombi – Konzentrat sind frei von Palmöl. Kurz gesagt: Wir verzichten in all unseren Produkten komplett auf die Verwendung von Palmöl. Warum das so ist, möchten wir Ihnen kurz erklären:

Palmöl steckt in Schokocreme, Keksen, Gebäck und vielen Fertigprodukten. Der Grund dafür ist einfach: Es ist eines der günstigsten weltweit am häufigsten verwendeten Pflanzenöle. Warum wir dennoch auf Palmöl



Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
66625 Nohfelden
Germany

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

verzichten:

- Der Anbau von Ölpalmen kann – insbesondere bei nicht nachhaltiger Bewirtschaftung – zur Umwandlung von Regenwaldflächen sowie zu ökologischen und sozialen Problemen beitragen.
- Bei der Raffination von Palmöl können unter bestimmten Herstellungsbedingungen Prozesskontaminanten entstehen. Dazu zählen unter anderem Stoffe wie Glycidyl-Fettsäureester, die von Behörden gesundheitlich bewertet werden und möglichst gering gehalten werden sollten.

Aus diesen Gründen setzen wir konsequent auf hochwertiges Rapsöl als Basis unserer Produkte. Damit verbinden wir hohe Frittierqualität mit einer bewusst palmölfreien Rezeptur.

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

<https://www.global2000.at/warum-ist-palmoel-schlecht>

https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_87107696/palmoel-folgen-fuer-umwelt-und-gesundheit-und-gute-alternativen.html

7. Welche Vorteile hat Mamito für mein Frittiergut?

Die Mamito-Methode erleichtert nicht nur Ihre Arbeitsabläufe und kann Betriebskosten reduzieren – auch Ihre Gäste profitieren von einer konstant hohen Frittierqualität. Unser Mamito Extra eignet sich für alle Speisen, die frittiert werden. Egal ob Schnitzel, Fisch, Vegetarisches, Veganer oder Süßspeisen. Die gleichmäßige Wärmeübertragung unterstützt eine konstante Frittierqualität und eine geringe Ölaufnahme des Frittierguts.

Die hohe Qualität von Mamito Extra zeigt sich auch in der Farbe, Qualität sowie dem Geschmack Ihrer Produkte. Und das sowohl bei Heizstunde 1 als auch bei Stunde 25, 45 oder weit darüber hinaus, unter Anwendung der Mamito-Methode.

Mamito Extra bleibt auch bei Raumtemperatur flüssig. Dadurch können Sie Ihre Fritteuse einfach befüllen und es bleiben – im Gegensatz zu halbflüssigen Ölen – nahezu keine Reste im Behälter. Das macht das Öl auch in kaltem Zustand filterfähig.

8. Warum setzt Mamito auf Rapsöl?

Bei Mamito setzen wir bewusst auf hochwertiges Rapsöl. Es eignet sich aufgrund seiner Eigenschaften hervorragend zum Frittieren und überzeugt gleichzeitig durch seine vielseitige Nutzung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

- Hoher Ertrag: Ein Hektar Raps liefert durchschnittlich 3,5 bis 4,5 Tonnen Rapssaat. Daraus entstehen rund 1.650 Liter hochwertiges Rapsöl.
- Nahezu vollständige Verwertung: Neben dem Rapsöl entsteht hochwertiges Rapsschrot, das als heimisches, gentechnikfreies Eiweißfuttermittel genutzt wird und dazu beitragen kann, den Bedarf an importierten Eiweißfuttermitteln wie Soja zu reduzieren.
- Wertvoll für Bestäuber: Während der Blüte stellt Raps eine wichtige Nektar- und Pollenquelle für Honig- und Wildbienen dar. Ein Hektar Raps liefert bis zu 144 kg Nektar und 36 kg Pollen.
- Positive Effekte für den Boden: Rapspflanzen nehmen während ihres Wachstums CO₂ auf, speichern Kohlenstoff in ihrer Biomasse und fördern durch ihre Pflanzenreste den Humusaufbau. Zudem trägt die tiefe Durchwurzelung zur Verbesserung der Bodenstruktur bei.
- Lebensraum für zahlreiche Organismen: Die lange Standzeit der Kultur bietet vielen Insekten und Bodenlebewesen Nahrung und Lebensraum und leistet damit einen Beitrag zu vielfältigen Fruchtfolgen in der Landwirtschaft.

https://www.ufop.de/agrar-info/verbraucher-info/steckbriefe/raps/?utm_source=chatgpt.com

https://www.ufop.de/presse/aktuelle-pressemittelungen/world-bee-day-2020-bienennektar-rapsfeld/?utm_source=chatgpt.com

9. Alle Vorteile auf einen Blick



Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
66625 Nohfelden
Germany

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.

Die Mamito-Methode bietet zahlreiche Vorteile – für Ihren Betrieb, Ihre Gäste und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Für Ihren Betrieb:

- Weniger Frittier-Öl durch längere Öl-Standzeiten.
- Weniger Öl-Wechsel und dadurch geringerer Zeitaufwand.
- Weniger Verpackungsmaterial und geringerer Entsorgungsaufwand.
- Weniger Bestell- und Logistikaufwand.
- Wirtschaftlicher Einsatz durch geringeren Gesamtölverbrauch.

Für Ihre Frittierqualität:

- Konstante Frittierqualität über lange Einsatzzeiten bei Anwendung der Mamito-Methode.
- Gleichmäßige, knusprig goldgelbe Bräunung sowie überzeugender Geschmack Ihrer Speisen.
- Für nahezu alle frittierten Lebensmittel geeignet – von Fleisch und Fisch bis hin zu vegetarischen, veganen und süßen Speisen.
- Flüssig auch bei üblichen Lagertemperaturen und dadurch einfach in der Handhabung sowie gut filterfähig.

Für Ressourcen und Umwelt:

- Der geringere Frittierölbedarf reduziert gleichzeitig den Bedarf an Verpackungsmaterial und Transport.
- Da insgesamt weniger Frittier-Öl benötigt wird, können sich auch die mit Herstellung, Verpackung und Transport verbundenen CO₂-Emissionen entsprechend reduzieren. Grundlage der Berechnung ist ein Emissionsfaktor von rund 2,7 kg CO₂ je Liter Rapsöl.
- Unsere Produkte sind palmölfrei. Wir verzichten bewusst auf Palmöl, da dessen Anbau – insbesondere bei nicht nachhaltiger Bewirtschaftung – zur Umwandlung von Regenwaldflächen sowie zu ökologischen und sozialen Problemen beitragen kann.
- Unsere Öle und Konzentrate sind rein pflanzlich.

Unser Fazit:

Mit der Mamito-Methode entscheiden Sie sich für eine wirtschaftliche, qualitativ hochwertige und ressourcenschonende Lösung für Ihre Küche. Der geringere Frittierölverbrauch bildet die Grundlage für viele weitere Vorteile – von längeren Öl-Standzeiten und geringerem Arbeitsaufwand bis hin zu einem reduzierten Bedarf an Verpackung, Transport und den damit verbundenen CO₂-Emissionen.

Der Mamito MEHRwerteffect – Weil effizientes Frittieren der beste Weg ist, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Ressourcenschonung miteinander zu verbinden.



Mamito GmbH

Hunsrückstr. 49
66625 Nohfelden
Germany

fon +49 6852 42699-0
fax +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de

www.mamito.de

Stand 07/26



Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.