

Max Maier junior

→ Gemeinsam mit seiner Schwester Madlen stellt er die fünfte Generation des Mittelständlers Rieber. Er führt die Immobiliensparte der Gruppe und verantwortet die Digitalisierung.

Renate Maier und Max Maier senior

→ Über fünf Jahrzehnte haben Max Maier senior und Renate Maier die Unternehmensgruppe Rieber aufgebaut. Er prägt sie bis heute als visionärer Unternehmer und Wegbereiter. 2018 sind die Kinder in das Familienunternehmen eingestiegen. Alle vier sind Gesellschafter und erklären uns im Interview, weshalb sie Rieber digitalisiert haben.



Baden-Württemberg
Reutlingen

Mehr Effizienz für Küchen

Das Unternehmen Rieber wirbt dafür, Partyservice und Großküchen stärker systemisch zu denken. Dafür haben sie die GN-Speisenbehälter voll digitalisiert. Genuss-Handwerkern bringt das vor allem Zeitgewinn.

Interview: Axel Stefan Sonntag
Fotos: Unternehmen

Madlen Maier

→ Sie verantwortet Kommunikation und Marketing der Gruppe. Ihr Antrieb: nicht auf die perfekte Lösung warten, sondern den Wandel aktiv gestalten.

Unternehmer-
Gespräch

E

S IST EIN FAMILIENUNTERNEHMEN, wie es im Buche steht: Rieber gilt als

einer der führenden Anbieter von Küchentechnik für professionelle Genuss-Handwerker. Der Mittelständler weiß um seine Kernkompetenz in der Edelstahlverarbeitung seit 1925. Im Jahre 1964 bringen die Reutlinger den Vorgänger des Speisenbehälters aus Edelstahl, dem heutigen internationalen Gastronorm (GN)-Standard, auf den Markt. In den vergangenen Jahren hat sich das Unternehmen erfolgreich in Richtung Digitalisierung transformiert.

Herr Maier senior, Sie haben Rieber vom Anbieter von Edelstahlbehältern zu einem digitalen Speisenlogistiker transformiert. Warum?

Max Maier senior: Weil der GN-Behälter längst mehr sein kann als nur ein Edelstahlbehälter. Er ist das zentrale Transport- und Organisationselement der Gemeinschaftsverpflegung (GV). Wenn man ihn eindeutig identifizierbar macht, wird er zur Datenquelle. Wir machen die Behälter und Deckel über QR-Codes digital rückverfolgbar.

Welche Daten kommen da zusammen?

Max Maier senior: Das System zeigt Bestände in Echtzeit, unterstützt Equipment-Sicherheitsbestände, Rückverfolgbarkeit, Leihfristen und Kommissionierung. Damit lösen wir klassische Probleme wie Behälter-schwund, Zettelwirtschaft, unvollständige Lieferungen und fehlende Nachweise.

Sie werben mit Digitalisierung, Standardisierung, Automatisierung und KI. Ist die Gastro denn schon so weit?

Max Maier senior: Sie ist weiter, als viele denken, braucht aber Lösungen, die im Alltag funktionieren. Digitalisierung darf kein zusätzliches Projekt sein, sondern muss Arbeit abnehmen. Unsere Systeme sind bewusst praxisnah aufgebaut: QR-Code scannen, messen, bestätigen, fertig. Die App führt den Anwender durch den Prozess. Gerade bei wechselndem Personal, Quereinsteigern oder Zeitarbeit ist das ein entscheidender Punkt.

Und die Prüfer der Veterinärämter, die auf Papierlisten beharren?

Max Maier senior: Ob diese auf Papier oder digital vorliegen, ist aus unserer Sicht nicht die entscheidende Frage. Entscheidend ist, ob sie

Schamel
MEERRETTICH

MEERRETTICH IST VIELFALT & GENUSS

Vielfältiger Meerrettich-Genuss im Glas oder Gastro-Eimer



100% Premium-Qualität



AUF INSTAGRAM

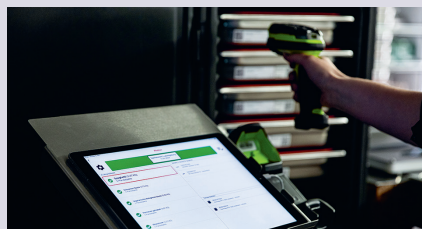
SCHAMEL
SCHARF

Früher Speisebehälter, heute Datenträger

→ Standardmäßig stattet Rieber jeden GN-Speisebehälter mit einem aufgelaserten QR-Code nach GS1 Digital Link aus.

Kostenfrei kann jeder Genuss-Handwerker diesen für die eigene Inventur bzw. die Bestandsübersicht nutzen. Eine Möglichkeit, dem typischen Schwund dieser Behälter vorzubeugen.

Das System kann natürlich deutlich mehr. Der Scan vor dem Befüllen verknüpft den Behälter mit den hinterlegten Speiseinformationen. Eine integrierte Waage gewährleistet, dass jede Lieferposition grammgenau abgefüllt wird. Das System stellt sicher, dass mit jedem Scan am Zielort exakt die Liefermengen und -inhalte ankommen, die der Kunde zuvor orderte.



nachhaltiger werden, ohne den Alltag der Betriebe zu überfordern.

Wir wollen Lösungen schaffen, die Genuss-Handwerkern, Caterern und Großküchen helfen, ihre Qualität sichtbar und beherrschbar zu machen – vom Produkt über den Behälter bis zur Ausgabe.

Ist das Thema künstliche Intelligenz ein Thema für Rieber?

Madlen Maier: Absolut! Wir sind mitten in den Entwicklungen. Mit der KI können wir die tägliche Arbeit der GV weiter für alle Beteiligten erleichtern. Wenn etwa ein bestimmtes Essen auf dem Speiseplan stehen soll, erstellt die KI die benötigten Mittel und Einkaufslisten. Oder sie ermittelt das nötige Küchenequipment



Mehr Sicherheit, weniger Papier.

vollständig, plausibel, schnell auffindbar und revisionssicher sind. Wir bieten ein voll digitales System an, welches alle gewünschten Listen per Knopfdruck erstellt und ausdruckt – wenn ein Prüfer diese auf Papierform vorliegen haben will. Fakt ist aber, dass beispielsweise einer unserer Kunden 175.000 Listen pro Jahr einspart, inklusive der damit verbundenen Arbeitszeit der Mitarbeiter für die Ablage – die Platzkapazitäten für die Akten mal ganz außen vor gelassen.

Frau Maier, als fünfte Generation wollen Sie die Zukunft der GV „neu schreiben“.

In welche Richtung soll das gehen?

Madlen Maier: Indem wir sie nicht mehr nur als Produktion von Essen betrachten, sondern als vernetztes System aus Qualität, Logistik, Nachhaltigkeit, Daten und Genuss. Die GV der Zukunft muss effizienter werden, aber nicht unpersönlicher. Sie muss digitaler werden, aber nicht komplizierter. Und sie muss



Das Ziel: absolute Sicherheit bei Temperaturen, Hygiene und Dokumentation.



→ **Ein voll vernetztes, digitales System:** Links oben erfasst im Kühlhaus ein spülmaschinentauglicher Sensor (hier fest angebracht) die Temperatur und optional auch die Luftfeuchte. Ein wichtiger Baustein des HACCP-Konzeptes. Die Messabstände sind frei konfigurierbar und gehen automatisch an ein lokales Gateway.

Links unten: Auch per App lassen sich diese dokumentierten Werte aufrufen. Ebenso sind hier Checklisten hinterlegt, die für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar sind (zum Beispiel für Wartungen, Facility Management und Reinigung).

Rechts: In das System wandert auch die Kerntemperaturmessung der zubereiteten Lebensmittel nach dem Prinzip „Scannen – Messen – Senden“. Der bluetoothfähige Fühler erfasst den Wert und gibt diesen unmittelbar an die App weiter. Bei Abweichungen zum vorgeschriebenen Grenzwert erhält der Benutzer automatisch die richtigen Korrektur- sowie Handlungsmaßnahmen.

für eine vorgegebene Zahl an Gästen, mit denen zu rechnen ist.

Herr Maier junior, wie wichtig bleibt Ihnen das einstige Brot-und-Butter-Geschäft mit den GN-Behältern noch?

Max Maier junior: Es bleibt extrem wichtig. Der GN-Behälter ist weiterhin die Basis unserer Welt. Aber seine Rolle verändert sich. Früher war er vor allem ein physisches Produkt. Heute wird er zum digitalen Prozessbaustein. Durch den QR-Code wird er eindeutig identifizierbar. Er kann mit Informationen zu Inhalt, Charge, Zielort, Mindesthaltbarkeit, Reinigung, Leihdauer oder Rücklauf verbunden werden.

Mit Microgreens haben Sie in ein neues Geschäftsfeld investiert. Weshalb?

Max Maier junior: Weil wir die Zukunft der Speisenversorgung nicht nur über

Logistik und Behälter denken, sondern auch über Frische, Geschmack und Nährwert. Kleine Sprossen, also Microgreens, sind ein sehr spannendes Produkt: Sie sind vielseitig einsetzbar, bringen intensive Aromen und können Gerichte optisch und geschmacklich aufwerten. Für uns passt das sehr gut zur Frage: Wie kann die Großküche frischer, gesünder und attraktiver werden?

Immer mehr Großanbieter steigen ins Catering ein. Wie können mittelständische Genuss-Handwerker am Ball bleiben?

Max Maier junior: Indem sie ihre Stärken mit professionellen Systemen verbinden. Mittelständische Genuss-Handwerker profilieren sich oft über ihre Nähe zum Kunden, Qualität, Flexibilität und Glaubwürdigkeit. Aber sie müssen alle ihre Prozesse so aufstellen, dass

sie mit größeren Strukturen mithalten können. Große Wettbewerber gewinnen über Skalierung. Der Mittelstand kann gewinnen, wenn er Handwerk, Qualität und digitale Prozesssicherheit intelligent kombiniert. Genau dafür bauen wir unsere Systeme. ●

Zum Betrieb

→ Rieber will den „Foodflow“ digital, nachvollziehbar und revisionssicher dokumentieren. Die Reutlinger werben für ihre Technik mit 80 Prozent Zeit- und 100 Prozent Papierersparnis. Die Webseite nennt viele Beispiele und Clips, wie das genau funktioniert:

www.riever.systems

Sprehe[®]
feinkost

SO SCHMECKT WIRTSHAUS HEUTE

Neu interpretierte Klassiker – unkompliziert,
zeitsparend und verlässlich.

www.sprehe.de

Sprehe
Chicken Haxen

Sprehe
Backhendl