



Presseinformation — 04.2020

Beste Systeme für frisches Essen - seit über 130 Jahren, heute und morgen.

Der Anfang

Wir sorgen seit dem 19ten Jahrhundert dafür, dass Menschen ihr Essen immer und überall mit bester Qualität, Sicherheit und Frische verzehren können. Hierfür ist zum einen die richtige Temperatur bei der Lagerung und zum anderen beim Transport entscheidend, beide Grundlagen haben wir bereits früh geschaffen.

Angefangen im Jahr 1886 mit der weltweit bekannten Kühltischfirma Eisfink und in den 60er Jahren weiterentwickelt durch die Kernkompetenz im sicheren Speisentransport mit dem Rieber Behälterstandard im GastroNorm Format und dem thermoport®-Transportsystem. Eine Systemlösung mit der Speisen erstmals unter höchster Sicherheit, Qualität und Hygiene, zeit- und ortsunabhängig verzehrt werden konnten und das auch außerhalb der eigenen vier Wände mit Kühltisch. Eisfink und Rieber bilden zusammen mit weiteren Firmen die max maier® Unternehmensgruppe.

Die Lösung

Bis heute der weltweite Branchenstandard, um Speisen täglich perfekt temperiert auf den Teller zu bringen unter höchster Sicherheit und Hygiene – die entscheidenden Qualitätsfaktoren für gutes Essen.

Dies gewährleisten wir nicht nur durch die sichere System-Infrastruktur, sondern darüber hinaus durch lückenlose Dokumentation der gesetzlich erforderlichen HACCP-Hygiene-richtlinien. Mit dem digitalen CHECK CLOUD System, kann der Prozess über individuelle Hygiene- & Checklisten ganzheitlich, effizient und fehlerfrei organisiert werden. Die Mitarbeiter profitieren durch einfaches und geführtes Handling.

Die Zukunft

Neben Qualität und Sicherheit ist für uns die Nachhaltigkeit entscheidend. Rieber steht für langlebige und robuste Produkte, energieeffizient im Einsatz. Durch die ausschließliche Produktion in Deutschland können wir unseren Kunden weiterhin Systemlösungen bieten und sehen den notwendigen Wandel in der Gastro-Branche als Chance die „Food-Verpflegung von morgen“ neu zu gestalten.

Wie in der Vergangenheit werden wir unseren Beitrag dazu leisten, dass Essen im öffentlichen Raum aufrechterhalten bleibt. Hierzu brauchen wir neues Denken und gemeinschaftliche Konzepte. Wir sind davon überzeugt, dass die Food-Verpackung von morgen, kein Einweg sein darf, sondern Mehrweg – keine gesundheitsschädlichen Materialien, sondern lebensmittelunbedenklicher, hygienischer Edelstahl. Die Antwort für Food to-go, Food Delivery und klassischer Ausgabe ist der einheitliche Standard GN-Behälter, organisiert über unser digitales Mehrwegsystem.

Vielfältige für jeden Anwendungsfall passende Systemlösungen im Groß- & Kleingebäude in Krankenhäusern | Senioren- & Pflegeheimen | Kitas & Schulen | Bildungseinrichtungen | Betriebsgastronomie | Catering | Restaurants | Hotellerie | Militär- & Katastrophenschutz | Hilfsorganisationen | Bundeswehr | JVA | THW | Polizei.