

UNTERNEHMENSPOLITIK

maxmaier® kitchengroup

Rieber ist seit 1925 Technologieführer für mobile und nachhaltige Catering-Systemlösungen – Made in Germany. Durch Digitalisierung connected Rieber den Mensch und das Food mit den Küchen-Systemen, um jederzeit beste Speisenqualität und Sicherheit zu gewährleisten. Als nachhaltig denkendes Familienunternehmen entwickelt Rieber mit META cooking, sowohl energiesparende Cateringsysteme, wie auch digitale Systeme für die Mehrwegorganisation und HACCP-Lebensmittelsicherheit. Um ganzheitliche Lösungen für die aktuellen Herausforderungen der Food-Branche zu bieten, unter ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung gegenüber der Umwelt und für alle Beteiligten in der Gemeinschaftsverpflegung.



MEHRSCICHTMATERIAL

Hinsichtlich der Energieeinsparung bietet das firmeneigene SWISS|PLY-Mehrschichtmaterial, der Tochter Rieber|Alinox für jegliche Temperaturübergänge (warm und kalt) die optimale Lösung für eine deutliche Reduzierung der Energie- und Reinigungskosten. Einsetzbar sowohl tiefgezogen als effizienter Kochtopf im GN-Standardmaß, als auch als Einbaukomponente in Geräten wie Grillplatten, Kipper- oder Kesselböden. Das Mehrschichtmaterial bietet somit vielfältige nachhaltige Synergieeffekte im gesamten Küchenprozess.

since 1980

Made in Switzerland 

SYSTEMPRODUKTE

Sobald die Produktion und der Verzehr von Speisen zeitlich und räumlich voneinander getrennt sind, bietet Rieber mobile Catering-Systeme, die durchgängig auf den Behälterstandard Gastronom ausgelegt sind. Dieses GN-Behälter-Betriebssystem stellt die physische Vernetzung über den gesamten Küchenprozess dar. Diesen innoviert Rieber über die mobilen und energiesparenden System-Geräte und zum anderen über die digitale Plattform CHECK CLOUD, die alle Food- und Küchen-Informationen ganzheitlich vernetzt und organisiert. Insbesondere der sichere Speisen-Transport und die Mehrwegrückverfolgung zählen zum Rieber Kerngeschäft.

since 1925

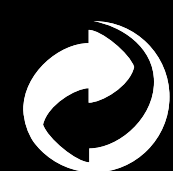
Made in Germany 

DIGITALE SYSTEME

Die Plattform CHECK CLOUD dokumentiert die gesetzlich geforderte HACCP-Lebensmittelsicherheit transparent, papierlos, zeit- und kostensparend mit dem System CHECK HACCP. Zudem werden über CHECK TRACE GN-Behälter rückverfolgbar im Mehrwegsystem organisiert. Durch nachrüstbare QR-Codes und Sensoren ist somit jederzeit in „Echtzeit“ digital einsehbar, welche Speise in welchem Behälter sich wo und mit welcher Temperatur befindet. Darüber hinaus sind weitere Features wie universale Checklisten, Hygiene- oder Reinigungslisten möglich. Zudem wird über das IoT-System Rieber CONNECT, dem Bediener automatisch die richtigen Informationen zur Verfügung gestellt, sodass jederzeit und überall reproduzierbare Food-Qualität gewährleistet werden kann.



ZERTIFIKAT ENERGIE-AGENTUR
DER WIRTSCHAFT
FREIWILLIGER KLIMASCHUTZ
& ENERGIEEFFIZIENZ



DerGrünePunkt

UMWELTZERTIFIKAT GRÜNER PUNKT 2019
ISO-ZERTIFIZIERUNGEN – 9001 | 14001 | 50001

ENTWICKLUNG & BETRIEB ZERTIFIZIERT NACH DIN EN ISO/IEC
27001:2017 – SOFTWARE MADE & HOSTED IN GERMANY
INFORMATION SECURITY MANAGEMENT SYSTEM | ISMS

CODE OF CONDUCT

Über unser integriertes Managementsystem, können wir die Qualität unserer Produkte, unser Umweltbewusstsein und Energiemanagement fortlaufend verbessern, wie auch den Gesundheitsschutz, sowie Informations- und Datensicherheit. Zudem die Sicherstellung von gesetzlichen und behördlichen Vorgaben, Richtlinien sowie Normen bzw. bindender Verpflichtungen aus Umwelt-, Arbeits-, Gesundheitsschutz sowie Informations- und Datensicherheit.

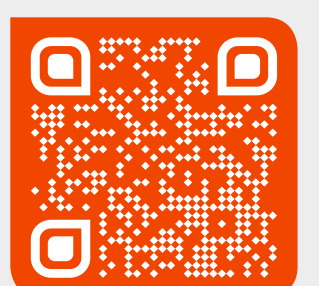
Qualifizierte, motivierte sowie engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unser wichtigster Erfolgsfaktor, für die Entwicklung sicherer, bedienungsfreundlicher und verbrauchsarmer Erzeugnisse, wobei starker Fokus auf höchste Recyclbarkeit gelegt wird. Neue Technologien werden daher in Bezug auf ressourcenschonende Verwendung von Rohstoffen, Energie, Wasser und mögliche Gefährdungen von Menschen, Tieren und Umwelt vorausschauend beurteilt.

Für Einhaltung aktueller Umwelt- und Sicherheitsstandards motivieren wir unsere Lieferanten und Vertragspartner durch gezielte Vorgaben und Informationen. Beim Umgang mit gefährlichen Stoffen befolgen wir geforderte Sicherheitsstandards und versuchen, diese Gemische nach Möglichkeit laufend durch geeignete Alternativen zu ersetzen.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und optimieren regelmäßig nicht nur unseren Energie- und Wasserverbrauch, sondern insbesondere auch den Umgang mit unseren Rohstoffen. Für uns hat die Vermeidung von (Kunststoff-)Abfällen allerhöchste Priorität.

WEITERE BEREICHE

Durch das langjährige Know-How in der Edelstahl Verfahrens- und Materialtechnologie ist Rieber, zudem in weiteren Zulieferindustrien vertreten. Firmenintern stellen diese Kernkompetenzen, kombiniert mit den vielfältigen Digitalisierungsfeldern des Unternehmens den maßgeblichen Treiber für die Ausbildung unserer Auszubildenden und Mitarbeiter dar, über die Traditionsfirma Eisfink, um einen kontinuierlichen Wissens- und Know-How-Transfer aufrechtzuerhalten. Mit der Firma Rieber Services, wird die Synergie zur Sparte Immobilienentwicklung und -vermietung abgebildet, die maßgeblich von den vielfältigen Serviceangeboten lebt, wie bspw. nachhaltige 24/7 Food-Versorgungskonzepte organisiert im digitalen Mehrwegsystem von Rieber.



SCANNEN FÜR ALLE INFOS UND ZERTIFIKATE