

GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



■ TAKE-AWAY

Schick verpackt, ökologisch korrekt



EQUIPMENT
Teuflich gute
Werkzeuge



EISTRENDS
Verführung
zum Genuss



KOCHJACKEN
Feine Stoffe
für den Job



An der Spitze ein Visionär

Woher kommen Lebensmittel, Produkte, Geräte, Ausstattungen, Logistik- und Transportlösungen, IT-Systeme oder auch Service- und Dienstleistungsangebote für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung? GV-kompakt fragt vor Ort nach und schaut bei Unternehmen hinter die Kulissen.

RIEBER GMBH & CO. KG

Text und Fotos: Birgit Lehmann

Auf den ersten Blick ist Rieber ein Hersteller von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie, wie andere auch. Was das Unternehmen jedoch auf gewisse Art einzigartig macht, ihm Impulse verleiht, seine Mitarbeiter fordert und inspiriert und ihm weit über die Branche hinaus Strahlkraft verleiht, ist ein visionärer Kopf. Max Maier, Inhaber, Innovator, Philosoph, Stratege, Visionär lenkt die Geschicke der Rieber GmbH & Co. KG seit 2005. Er wirkt seiner Zeit weit voraus. Aber er nimmt jeden, der sich darauf einlässt, gern mit auf Gedankenreise.

Die Geschichte von Rieber beginnt in Reutlingen, dem Tor zur Schwäbischen Alb, 1925 mit der Unternehmensgründung als Bau- und Möbelschreinerei. Schon bald baut das Werk serienweise Spülchränke aus Teakholz mit emailliertem Einsatzbecken. Doch mehr und mehr steigt die Firma auf Spülen aus rostfreiem Edelstahl um. 1950 fertigt sie die Becken bereits zu 15 Prozent aus dem blanken, strapazierfähigen, hygienischen Material.

Kompetenz in Edelstahl

Die Verarbeitung von Edelstahl ist bis heute eine wichtige Kompetenz des Unternehmens. „Für das Tiefziehen haben unsere Fachleute ein

Händchen“, sagt Marketingmitarbeiterin Nadja Falkenburger während der Werksführung. Und in der Tat begegnen einem auf Schritt und Tritt auf diese Weise geformte Produkte und Elemente. Zu hunderten lagern tiefgezogene Edelstahlspülbecken, Wannen und Abtropfelemente auf dem Werkshof, warten hier auf ihre endgültige Verarbeitung bzw. Auslieferung. Wind und Wetter könnten ihnen nichts anhaben, versichert die Marketingfrau. Das Material sei robust.

Auf fast meterhohen Coils kommt der Rohstoff ins Unternehmen. Im Werk 1 an Riebers Stammsitz in der Hoffmannstraße 44 wird das Edelstahlband von der Rolle gewickelt, geglättet und dann zugeschnitten. Danach folgt bereits die Formgebung, die zweite Dimension. Das Material wird gekantet, gebogen, tiefgezogen. Damit es nicht reißt, bekommt es vor dem Formen einen feinen Ölfilm. Dann verrichten Pressen mit einer Kraft zwischen 30 und 2.000 Tonnen ihre nimmermüde Arbeit. Allein im Schnitt 2.400 Gastronormbehälter (GN) verschiedener Größen entstehen so täglich. Das macht eine Jahresproduktion von ca. 600.000 Stück. Je nach Größe und Tiefe der GN-Behälter müssen diese im Glühofen zwischengeglüht werden, da sie nicht in einem Arbeitsgang produzierbar sind. Hier kann das Material bis auf 1.070 Grad Celsius erhitzt und dann erneut gezogen werden.

Neben den imposanten Pressen, dem Laserschneid, dem Glühofen und verschiedenen Roboteranlagen für die unterschiedlichsten Anwendungsfälle, arbeitet im Werk 1 auch eine

Waschstraße. Sie befreit alle tiefgezogenen Teile wieder von ihrem Ölfilm. Außerdem beherbergt diese Produktionsstätte den Werkzeugbau und die Entwicklungsabteilung.

Gastronorm entsteht 1964

Rund 2,5 Kilometer Luftlinie südwestlich davon, in der Karl-Henschel-Straße im Industriegebiet Betzingen, liegen die miteinander verbundenen Werksteile 3 und 4. Das frühere Werk 2 existiert heute nicht mehr. Mit Mann und Maus, Menschen und Maschinen zog es vor einigen Jahren ins heutige Werk 1 um. „Ein Riesenspektakel für die Stadt“, erinnert sich Nadja Falkenburger, „die imposanten Maschinen unterwegs zu sehen. Die größte Maschine hatte ein Transportgewicht von über 80 Tonnen.“ In der Firmengeschichte hat der Standort jedoch noch aus einem anderen Grund seinen festen Platz. Er war 1963 durch den Kauf einer ehemaligen Weberei zu Rieber gekommen. Die Belegschaft hatte man übernommen und umgeschult. Ein Jahr später gelangt von hier das komplette NORMset auf den Markt, der Vorgänger der heutigen Gastronorm.

Werk 3 in Betzingen wurde wiederum zeitgleich zu einer weiteren Innovation auf einer Fläche von 8.000 Quadratmetern fertiggestellt.



Zehn Jahre nach dem ersten Rieber Thermoport aus Edelstahl im Jahre 1968, kam 1978 der erste Thermoport aus Kunststoff auf den Markt. Bis heute gilt diese Entwicklung als eines der Kernprodukte des Herstellers. Werk 3 ist wiederum bis heute die Heimstätte der Firma für den Anlagenbau und die Maßfertigung. Eine Vielzahl an Erzeugnissen des Firmenportfolios wird hier gefertigt, verschweißt, montiert und mit dem technischen Innenleben ausgestattet. Es gibt sogar noch einen kleinen Schreinerbereich. Am Ende eines jeden Anlagenbaues werden alle Elemente einmal komplett aufgestellt und geprüft. 1995, zwei Jahre nach der Umfirmierung von Rieber in die Rieber GmbH & Co. KG, wurde Werk 4 gebaut. Hier läuft seitdem auf über 10.000 Quadratmetern die Serienfertigung. Außerdem ist die Lehrwerkstatt für die Auszubildenden hier untergebracht. Die Kühlmöbelfabrikation in Trebbin bei Berlin komplettiert seit 1992 die Produktionsstandorte des Unternehmens, das insgesamt rund 600 Mitarbeiter beschäftigt und einen Jahresumsatz von rund 100 Millionen Euro erzielt. Tochtergesellschaften für den Vertrieb sind in Österreich, der Schweiz, Benelux und Großbritannien.

Ressourcenschonende Lösungen

Das von Max Maier geführte Unternehmen stellt aktuell den Menschen und das Lebensmittel ins Zentrum seiner Produkte und Lösungen. Neue Entwicklungen sind darauf ausgerichtet, den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit zu fördern, die Qualität des Lebensmittels bis zum Verzehr und eine gesunde Ernährung des Menschen zu sichern. Im Portfolio finden sich deshalb Produkte für die gesamte Kette des Kochens: von der richtigen Lagerung frischer Zutaten in Kühlsystemen über die Vorbereitung an der Wasserstelle, die richtige Zubereitung bis hin zum Transport und der Ausgabe bzw. dem Servieren. Und das Alles ist über den kompletten Prozess in einem Behälter möglich, in Thermoplates, Kochgeschirr im GN-Format. Generell gibt der jeweilige Deckel dem gesamten GN360-Mehrwegsystem über den Prozess hinweg die Funktion. Vernetzung und Organisation funktionieren über den neuesten Coup des Unternehmens: Check, das Digitalisierungs- und Organisationssystem basierend auf einer Cloud-Lösung.

NACHGEFRAGT



Foto: Rieber

bei Max Maier, Inhaber der Rieber GmbH & Co. KG, zu seinen Erwartungen an die Expo 2015.

„Mehrweg vom Feld bis zum Teller“

Herr Maier, Ihr Unternehmen ist Partner der ARGE Deutscher Pavillon zur Weltausstellung Expo in Mailand, die am 1. Mai begonnen hat. Was erwarten Sie von diesem Ereignis?
Kommunikation! Und die Chance, das Thema Schutz der Lebensmittel in einem breiten Kontext begreifbar zu machen, vor allem gesellschaftlich relevante Gruppen, wie etwa Politiker oder Medienleute, dafür zu sensibilisieren.

Warum ist Ihnen das so wichtig?
Weil Nahrung uns Menschen die Energie liefert. Deshalb steht Rieber für protecting food. Ich sehe die Firma nicht als Gerätehersteller. Vielmehr fühlen wir uns verantwortlich für die Lebensmittel, für ihren Transport, ihre Lagerung. Dafür haben wir intelligentes Equipment. Aber das genügt nicht, um

die künftigen Herausforderungen zur Ernährung der Menschheit oder – wie es bei der Expo heißt – für Feeding the Planet zu meistern. Dazu braucht es einen Paradigmenwechsel.
Wie soll der aussehen? Was ist Ihre Vision? Und warum können wir nicht so weitermachen wie bisher? Es gibt doch viele gute Ansätze, Prozesse im Außer-Haus-Geschäft zu optimieren.
Wenn wir so weitermachen, bekommen wir die Gesamtkosten für die Ernährung nicht in den Griff. Und wir erreichen niemals das Ziel, jedem Menschen seinen Anspruch auf bestes Essen – den er, meiner tiefsten Überzeugung nach, hat – zu erfüllen. Die guten Ansätze erkenne ich respektvoll an. Aber sie bekämpfen nur Symptome. Meine Vision für die urbane Ernährung verlangt

den Wechsel vom heutigen Transportsystem zu einem Mehrwegbetriebsystem. Wir müssen weg von Einweg, weg von langen Transportwegen, weg von Verschwendung, weg vom Totkochen der Lebensmittel.
Was wird denn stattdessen die Prozesse der Ernährung in der Zukunft bestimmen?
Der Außer-Haus-Markt wird den Großteil bestimmen, aber anders, als wir ihn heute kennen. Essen wird überall und jederzeit von End- wie Großverbrauchern webbasiert bestellt und geliefert bzw. abgeholt. In intelligenten, vernetzten Mehrwegsystemen. Kochen daheim am eigenen Herd wird dann etwas sein, was wir der schönen Zeremonie wegen betreiben, zu besonderen Anlässen, nicht mehr täglich. Vergleichbar etwa mit

heutigen Grillabenden, die uns ans Kochen am offenen Feuer erinnern.
Diese Zukunftsmusik klingt zunächst wenig sinnlich. Wo bleibt der Genuss?
Genuss liefern die perfekt zubereiteten Speisen, die Frische der Produkte, die Farben und Düfte, gewährleistet durch intelligente Technik für die Speisenzubereitung, fachgerechte Lagerung und Transport und natürlich durch die gekonnte Verarbeitung der Lebensmittel durch Profiköche.
Bleiben wir bei den Profis. Welche Rolle soll den Köchen in dieser neuen Ära zukommen?
Sie können dann hauptsächlich wieder das tun, was sie lieben: kochen. Das System entlastet sie von ungeliebten Nebentätigkeiten, wie ordern, putzen, dokumentieren, kennzeichnen, organisieren. Und die Technik garantiert ihnen, dass ihre Bemühungen, ihr Handwerk und ihre Kreativität beim Gast tatsächlich ankommen.
Das hört sich noch recht utopisch an. Wieviel von

dem, was Sie uns als Vision beschreiben, ist heute schon umsetzbar?
Es beginnt immer alles mit dem ersten Schritt. Wie die Einführung standardisierter GN-Behälter. Eine Revolution! Heute zeigen wir unser Mehrwegsystem GN360 4.0 zur Expo. Mit dem Internet verbundene Küchentechnik ist längst Realität. Aktuell bauen wir in Ludwigsburg eine Musterküche, die unsere Überlegungen neuer Organisationsstrukturen erlebbar und nachvollziehbar machen wird.
Ist das Ihre Einladung an potenzielle Partner, gemeinsam die Reise in eine neue Zeit anzutreten?
Es ist ein Weg, die Prozesse, die ich forcieren will, begreifbar zu machen. Die wirtschaftlichen Vorteile für die Beteiligten müssen sichtbar werden, wenn sie sich engagieren sollen. Das ist nicht einfach. Kommunikation ist nötig. Mit Entscheidern und Lenkern. Und da sind wir wieder bei der Expo. Mehrweg vom Feld bis zum Teller ist unsere Vision für Feeding the Planet.