



PRESSEINFORMATION

Pressekontakt: Irene Salzmann - M: press@truehomeware.com, T +43 (0)664 61 46 401

Studie in Kooperation mit der FH Wieselburg zeigt:

RIESS Email bringt Nachhaltigkeit in die Küche durch CO₂-neutrale Produktion und natürliche Grundstoffe

Das im Jahr 1550 als Pfannenschmiede gegründete Familienunternehmen RIESS hat seinen Firmensitz in Ybbsitz an der niederösterreichischen Eisenstrasse. Seit 1922 fertigt man mit Hand hochwertiges Emaille-Kochgeschirr in der traditionsreichen Manufaktur.

Es entspricht den Grundwerten des Unternehmens, dass die Produktion auf Nachhaltigkeit und Qualität ausgerichtet ist und zur Erhaltung einer gesunden Natur für künftige Generationen beiträgt.

Emaille-Kochgeschirr von RIESS beweist, dass Nachhaltigkeit beim Kochen nicht bei den Zutaten aufhören muss. RIESS Kochgeschirr aus Emaille erfüllt dieses Kriterium bei Kochtöpfen, Pfannen und Backformen, hat einen magnetisierbaren "Kern", ist damit automatisch Induktionsgeschirr, und auch für alle anderen Herdarten verwendbar.

Eigene Wasserkraft ermöglicht CO₂-neutrale Produktion

In den Jahren 1926 bis 1935 bauten die drei Gebrüder RIESS drei Wasserkraftwerke zur Stromversorgung ihres Unternehmens. Die drei Wasserkraftwerke liefern bis heute umweltfreundlichen Öko-Strom, der den Bedarf der Produktion übersteigt. Der Überschuss fließt in das öffentliche Stromnetz, damit wird das in den einzelnen Produktionsschritten anfallende CO₂ ausgeglichen.

Dies bedeutet, dass die Umwelt bzw. Atmosphäre bei der Herstellung eines Produktes mit keinen zusätzlichen CO₂-Emissionen belastet wird.

FH Wieselburg liefert Fakten

Den Beweis mit Daten und Fakten für die CO₂-neutrale Produktion liefert eine Untersuchung der FH Wiener Neustadt, Campus Wieselburg.

Die Umweltauswirkungen berechneten die Studenten mit Hilfe der Datenbank von Gemis 4.6 (GEMIS = Globales Emissions-Modell Integrierter Systeme) berechnet. Die Ergebnisse flossen in eine **Produktökobilanz nach der Norm ISO 14044** „Umweltmanagement – Ökobilanz Anforderungen und Anleitungen“ ein.

Das Ergebnis zeigt, dass folgende drei Punkte am maßgeblichsten zur CO₂-neutralen Öko-Bilanz von RIESS beitragen:

1. Ökostromüberschuss der drei Wasserkraftwerke
2. Geringe Abwassermengen (23% des Inputs)
3. Hoher Anteil an Metallrecycling (35%)

Erstes Umweltzeichen für CO2-neutrale Herstellung bei Kochgeschirr



Auf Basis dieser Ergebnisse wurde das erste Umweltzeichen für CO2-neutrale Herstellung bei Kochgeschirr entwickelt und bei den Konsumenten getestet.

Das neue Umweltzeichen von RIESS zeigt den Konsumenten auf einen Blick, dass die Herstellung von RIESS Email CO2-neutral erfolgt.

Das Zeichen gibt gute Orientierung beim Kauf innerhalb der Vielzahl der angebotenen Produkte und gibt Sicherheit durch den Kauf einen Beitrag zur Erhaltung der Natur zu leisten.

Zum Projekt mit der FH Wiener Neustadt: Die Fachhochschule Wiener Neustadt, Campus Wieselburg wurde im Herbst 2012 vom Unternehmen RIESS KELOmat GmbH mit dem Projekt „CO2-neutraler Kochtopf – Umweltzeichen für Emaille-Geschirr“ beauftragt. Das Projektteam besteht FH-seitig aus 6 StudentInnen des Bachelor-Studiengangs „Produktmarketing und Projektmanagement“ und sowie Marketing-ExpertInnen mit mehrjähriger nationaler und internationaler Berufserfahrung und unterschiedlichen Schwerpunkten wie z.B. Corporate Social Responsibility, Nachhaltigkeit, Markt- und Konsumentenforschung oder Logodesign.

Zu RIESS KELOmat: Seit 1550 Jahren produziert die Firma RIESS KELOmat Kochgeschirr und Emaille-Formen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel. Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen in neunter Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. 2001 erwarb RIESS die Traditionsmarke KELOmat und firmiert seither unter Riess KELOmat mit den beiden eigenständigen Marken RIESS und KELOmat. Es ist der einzige Emaillierbetrieb und Kochgeschirrhersteller in Österreich und vertreibt seine Produkte in 27 Ländern weltweit.

Pressekontakt: Irene Salzmann E-Mail: press@truehomeware.com, Tel: +43 (0)664 61 46 401