

RIESS



Spotlight

- RIESS KELOmat ist eines der ältesten Familienunternehmen Niederösterreichs und seit neun Generationen im Familienbesitz. Mit der Übernahme der Marke KELOmat im Jahr 2001 ist das Unternehmen der einzige Kochgeschirrhersteller Österreichs.
- Die Starköchin *Sarah Wiener* ist Botschafterin für nachhaltiges Kochen und von Riess-Emaille begeistert. Sie ist die Namensgeberin der „RIESS EDITION Sarah Wiener“.
- Während der Wirtschaftskrise in den 1930er Jahren ließen die *Brüder Riess* von den Mitarbeitern 15 Arbeiterwohnhäuser erbauen, um sie nicht entlassen zu müssen. Noch heute stellt Riess seinen jungen Mitarbeitern Startwohnungen zu günstigen Konditionen zur Verfügung.
- 35 Arbeitsschritte sind nötig bis ein Kochtopf aus Emaille fertig gestellt ist.

Zertifikate & Auszeichnungen



printissimo | emballissimo

■ MARKT

Der Werkstoff Emaille wurde in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auf der Suche nach einem hygienischen, säurebeständigen und schadstofffreien Küchenwerkstoff erfunden. Emaille ist heute wie damals ein beliebter Küchenwerkstoff. In den letzten Jahren kommt es durch die Rückbesinnung vieler Konsumenten auf nachhaltige Rohstoffe und Erzeugung zu einem deutlichen Marktwachstum. Die zahlreichen positiven Eigenschaften des Werkstoffs und die Tatsache, dass Emaille dank seines magnetischen Eisenkerns auch für Induktionsherde hervorragend geeignet ist, sind weitere Gründe für die steigende Beliebtheit von Emaille in der Küche.

Die RIESS-Emaillemanufaktur ist einer der wenigen Emaillebetriebe in Europa und der einzige in Österreich. In der Emaille-Manufaktur in Ybbsitz werden alle Emaille Produkte handgefertigt und CO₂-neutral produziert. Mit der Konzentration auf Premium-Qualität und einen großen Formen- und Farbenmodus setzt sich RIESS erfolgreich gegen große internationale Mitbewerber durch. Den Fachhandel betreut die Manufaktur aus Niederösterreich persönlich.

■ GESCHICHTE

Bereits 1350 wurde in einer Urkunde der Besitz der Vorfahren „sub eben apud tanzstatt“ erstmals urkundlich erwähnt. Die Gründung des Pfannenhammers fällt auf das Jahr 1550. 1690 gelangte das Unternehmen in Familienbesitz. Im Jahr 1801 kam der aus einer alten erbeingewonnenen Hammerwerksfamilie entstammende *Johann Riess* aus der Eisenstadt Steyr durch Einheirat auf den „Hof und Gut der Tanzstatt mit den Hämmern“.

1890 wurde der Betrieb von einer Schmiede zu einem Betrieb für Metallziehen und -drücken umgestellt. 1922 starteten die Brüder *Julian, Leopold und Josef Riess* mit dem Emaillieren von Kochgeschirr. Von 1926 bis 1935 bauten sie drei Wasserkraftwerke.

Im Jahr 2000 übernahm mit *Julian Riess, Friedrich Riess* und *Susanne Rieß* die neunte Generation der Familie die Führung des Traditionsunternehmens. 2001 wurde die Marke KELOmat übernommen. Damit ist RIESS der einzige Kochgeschirrhersteller Österreichs.

Auch international ist die niederösterreichische Manufaktur erfolgreich. 2005 wurde der Export erweitert und RIESS ist inzwischen in mehr als 35 Länder in Europa, Asien, Amerika und Australien vertreten.

■ MARKE

Die Marke RIESS steht für handgefertigtes Emaille-Kochgeschirr aus Österreich in Premium-Qualität sowie für Schilder und Industriekomponenten aus Emaille. Die bestens ausgebildeten Mitarbeiter und die perfekte Qualität der Rohstoffe garantieren eine hochwertige Verarbeitung für eine extreme Langlebigkeit der Produkte.

Bei Kochgeschirr bietet RIESS ein umfassendes Sortiment für viele Zielgruppen:

Classic steht für die klassischen Formen von 1920 bis 1960. Sie sind das Herzstück des Sortiments in weiss, pastell, schwarz, braun, blau, rot, gelb.

Country sind bodenständige, ländliche Dekors und eine Referenz an den Stammsitz im niederösterreichischen Mostviertel.

Nouvelle gibt es in trendigen Farben und modischen Formen in innovativen und hochwertigsten Materialien.

Die Premiummarke RIESS truehomeware wurde vom jungen Designbüro *dottings* aus Wien (*Katrin Radanitsch* und *Sofia Podreka*) für ökologisch und nachhaltig orientierte Menschen entwickelt: Klare Formen, ehrliches Material und starke Farben zu den Themen Kochen (Aromapots), Aufbewahren (Kitchenmanagement) und Backen (RIESS EDITION Sarah Wiener in Kooperation mit der Starköchin *Sarah Wiener*). www.truehomeware.com





■ ERFOLGE

RIESS ist einer der Leitbetriebe Österreichs und ist mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. *Friedrich Riess* wurde 2012 zum „Unternehmer des Jahres“ gewählt. 2003 erhielt RIESS den Wasserpreis des Landes Niederösterreich.

Mit seinen Aromapots wurde RIESS mit dem Red Dot design award 2011 honourable mention ausgezeichnet und für den Staatspreis Verpackung 2010 und für Staatspreis Design 2011 sowie für den deutscher Designpreis 2012 und 2013 nominiert. Für die Verpackung der Aromapots erhielt RIESS den Emballissimo 2011.

Für die Verpackung mit Eurolochung seiner Kelomat Küchenhelfer wurde dem Unternehmen 2012 der Staatspreis für vorbildliche Verpackung verliehen.

■ KOMMUNIKATION

Die Aufklärung über den Werkstoff, die traditionsreiche Geschichte des Unternehmens und seiner Marke sowie die CO₂-neutrale Produktion sind die drei Bausteine in der Markenkommunikation.

Das Wissen um den Werkstoff Emaille ist bei den meisten Konsumenten gering. Informationen über den Werkstoff, die richtige Reinigung und Pflege der Produkte, sowie Tipps für energiesparendes und schonendes Kochen werden daher über viele Kommunikationskanäle vermittelt. Mit jedem er-

worbenen Stück erhält der Konsument detaillierte Informationen über Emaille und eine Bedienungsanleitung zur sicheren Verwendung. Die Kontaktaufnahme mit dem Unternehmen oder seinen Händlern bei Fragen und Beschwerden ist einfach und unbürokratisch.

RIESS verbreitet alle Informationen auch über seine Webseiten, Publikationen wie „Kochen mit Emaille“ und „Email - Werkstoff der Könige“, Medienarbeit sowie Product Placement in Kochbüchern.

Dem Fachhandel werden Schulungen angeboten, um das Wissen über Emaille zu vertiefen. RIESS öffnet die Türen der Emaillemanufaktur auch gerne für Gruppenbesichtigungen.

■ GRÜNE FAKTEN

Emaille ist ein ökologischer, gesunder und recyclebarer Werkstoff aus natürlichen Grundstoffen. Vereinfacht ausgedrückt ist Emaille Glas auf Eisen, dass bei 850 Grad im Brennofen miteinander verbunden wird. Es besteht aus den natürlichen Rohstoffen, Quarz, Feldspat, Soda, Borax, Aluminiumoxid und anderen Metalloxiden.

Seit 1932 wird es in der Manufaktur ausschließlich mit eigener Wasserkraft aus drei betriebseigenen Kleinkraftwerken und somit CO₂-neutral erzeugt. Ein nachhaltiges Wasserschutzkonzept wurde etabliert, sodass der Anteil des Abwassers geringe 23 Prozent des Inputs beträgt.

RIESS setzt auf kurze Lieferwege und umweltschonenden Transport auf Wasser oder Schiene. Die Produktverpackung ist aus umweltfreundlichem Papier und es wird weitgehend auf aufwändige Einzelkartons verzichtet. Transportkartons werden der Wiederverwertung zugeführt.



Emailprodukte sind extrem langlebig und über das Metallrecyclingsystem zu 100 % recycelbar. Sie sind unbedenklich bei Nickelallergie und schnitt- und kratzfest. Emaille ist aromaneutral und induktionsgeeignet. Damit eignet sich das Geschirr bestens für gesundes und energiesparendes Kochen.

■ GRÜNE ZUKUNFT

RIESS denkt in Generationen und nachhaltiges Wirtschaften ist kein Schlagwort für das Unternehmen. Der Idee, langlebige Gesundheitsgeschirr aus Emaille zu erzeugen, fühlt sich das Traditionsunternehmen gestern, heute und morgen verpflichtet. Mit der Region des niederösterreichischen Mostviertels und seinen Menschen ist RIESS tief verbunden.

RIESS lebt auch in Zukunft aus tiefster Überzeugung für den Werkstoff Emaille. Künftig soll die unternehmenseigene Werkserkraft weiter ausgebaut werden. Die Manufaktur strebt laufende Verbesserungen der Umweltbilanz an und macht diese im regelmäßig erscheinenden CSR-Bericht für die Öffentlichkeit transparent.

Auch zukünftig verschreibt sich RIESS seinen Unternehmenswerten: dem ökologischen Weitblick, dem nachhaltigen Denken und der sozialen Verantwortung.

AUF EINEN BLICK

- 1550 als Pfannenschmiede gegründet
- 1922 startet Emaillierung von Kochgeschirr unter der Marke RIESS
- Drei Wasserkraftwerke - erbaut zwischen 1926 und 1930 - sorgen für die CO₂-neutrale Erzeugung von RIESS Kochgeschirr.
- 2001 kommt die Marke KELOmat ins Unternehmen
- Jährlich Produktion von 1,5 Millionen Töpfen
- 115 Mitarbeiter
- Export in mehr als 35 Länder weltweit

Kontakt

Internet: www.riesskelomat.at
www.riess.at

E-Mail: verkauf@riess.at

Facebook: facebook.com/pages/Truehomeware/145496432175275?fref=ts

Anschrift: RIESS KELOmat GmbH
Maisberg 47
3341 Ybbsitz

Telefon: +43 (0)7443 86315 22

