



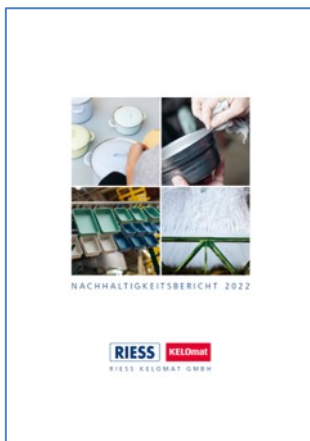
PRESSEINFORMATION

Pressekontakt: Irene Salzmann - M: presse@riess.at, T +43 (0)664 61 46 401

RIESS KELOMAT mit neuem Nachhaltigkeitsbericht 2022

Die nachhaltigen Vorzüge des Werkstoffs Emaille überzeugen heute mehr denn je

RIESS Emaillegeschirr wird überdies CO2-neutral und ressourcenschonend hergestellt



RIESS KELOMAT GmbH ist Spezialist für Emaille und ist stolz darauf im Einklang mit der Natur zu produzieren. Bereits die Großväter der heutigen Eigentümer Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß setzten weitblickend bereits in den 30er Jahren mit dem Bau der Wasserkraftwerke auf CO2-neutrale Produktion. Die heutige neunte Generation verbessert weiterhin laufend die Umweltbilanz und baute 2016 ein viertes Kraftwerk, um auch in Zukunft die umweltfreundliche Produktion zu sichern.

Details dazu lassen sich im jüngst erschienenen Nachhaltigkeitsbericht 2022 nachlesen.

Natürliche Materialien

In der Herstellung werden rein natürliche Materialien verwendet, wie Eisen und Glas, bestehend aus Quarz, Ton, Feldspat, Borax, Soda & Pottasche. So ist Emaillegeschirr zu 100% recycelbar.

Ressourcenschonende Produktion mit Wasserkraft und Wärmerückgewinnung

Emaille ist Glas auf Eisen im Brennofen miteinander verschmolzen, dieser Vorgang passiert in der RIESS Emaille-Manufaktur möglichst ressourcenschonend: „Die eigene Wasserkraft ermöglicht uns CO2-neutral zu produzieren. Überdies nutzen wir die Abwärme des Brennofens um unsere Betriebshallen zu heizen oder für die Trocknung. Durch ein umfassendes Wasserschutzkonzept haben wir den Wasserverbrauch bereits seit 1976 um 90% reduziert und durch Klärung des Spülwassers geben wir gereinigtes Wasser dem Kreislauf zurück. Wir arbeiten laufend daran unsere Umweltbilanz weiter zu verbessern, was in unserem Nachhaltigkeitsbericht nachzulesen ist.“ erläutert Julian Riess die umweltfreundliche Philosophie des Unternehmens aus Ybbsitz in Niederösterreich.

Langlebige Produkte mit vielen, nachhaltigen Eigenschaften

Emaillegeschirr hält bei sorgfältiger Nutzung ein Leben lang und bringt eine Reihe von Vorteilen mit sich. So sind Emailletöpfe und -pfannen energiesparend beim Kochen und Braten. Dafür sorgt die gute Wärmeleitung und -speicherung des Eisenkerns. Die porenlos glatte Oberfläche aus Glas wiederum wirkt bakterienhemmend, bewahrt die Aromen und ist leicht zu reinigen.

Auch in der Produktentwicklung setzt man auf nachhaltige Themen. So wurden 2022 mit „Serve + Store“ multifunktionale Vorratsbehälter für Aufbewahren, Servieren und Aufwärmen vorgestellt, mit dem Ziel der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken und den Alltag durch die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten zu erleichtern. Für das Produkt erhielt man den RedDot Designpreis 2022 für Produktdesign. Das Designbüro dottings war für die Entwicklung verantwortlich.

Firmenphilosophie: Ökologischer Weitblick, nachhaltiges Denken, soziale Verantwortung

Bei RIESS KELOMAT denkt man in Generationen für das Unternehmen, seine Mitarbeiter*innen und die Natur. Nachhaltiges Denken ist bei RIESS kein Lippenbekenntnis, das zeigen die zahlreichen Auszeichnungen (RIESS bereits zum vierten Mal „Green Brand“ zertifiziert) und der Bau eines vierten Wasserkraftwerkes 2016, um die Stromversorgung auch für die nächste Generation sicherzustellen.

Die CO₂-neutrale Produktion: vom Rohling zum Topf mit eigener Wasserkraft



Der Rohling
nach Tiefziehen

Tunken im
Emalleschlicker

Endkontrolle
nach dem Brennen

Aromapot

Serve + Store
Vorratsbehälter

eigene Wasserkraft
CO₂-neutral produziert

Fotolinks

https://www.dropbox.com/sh/lobfjvenpogt4bj/AADUkqCO-tbEFYma_SPHcKJ8a?dl=0

Die Marke RIESS

Die Marke RIESS steht für hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille und damit für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen und Backen.

Seit 1922 emailliert das traditionsreiche österreichische Familienunternehmen Kochgeschirr, in vielen Farben und Designs. Die RIESS-Produkte werden liebevoll in Handarbeit gefertigt und dank eigener Wasserkraft CO₂-neutral hergestellt.

Emaille ist ein rundum natürlicher Werkstoff und nichts anderes als Glas auf Eisen. Dank des Metallkerns ist RIESS Geschirr für alle Herdarten, auch für Induktion, geeignet. Die Wärmespeicherung ist optimal, das spart Energie. Emaille ist aromaneutral, leicht zu reinigen und hat viele andere Vorteile. www.riess.at

Zu RIESS KELOMAT

Seit 1550 produziert das Familienunternehmen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel. Seit 1922 wird Kochgeschirr aus hochwertigem Emaille hergestellt. 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 Emaillebetrieb und Kochgeschirrhersteller in Österreich und vertreibt seine Produkte in 35 Ländern weltweit. Riess Kelomat ist weiters in den Geschäftsfeldern Emailleschilder und Industriekomponenten tätig. www.riesskelomat.at

Pressekontakt

Irene Salzmann E-Mail: presse@riess.at, Tel: +43 (0)664 61 46 401