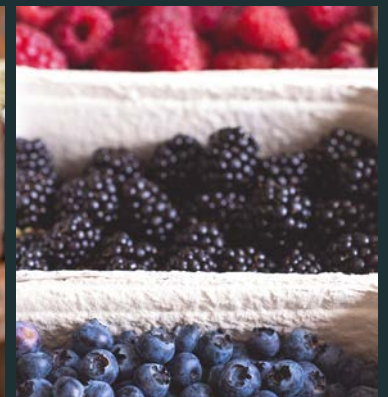




DIREKT VERMARKTUNG FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT



A dramatic landscape photograph serves as the background for the first page. It features a dirt road that curves from the bottom left towards the center, leading the eye into the distance. On the left side of the road stands a large, solitary tree with a full, rounded canopy. The ground is covered in green grass and some wildflowers. In the far distance, a dark line of trees marks the horizon. The sky is filled with large, textured clouds, with light breaking through in places, creating a high-contrast, moody atmosphere.

DER WEG ZUM MEHR-WERT FÜR IHRE PRODUKTE

Vor der Vermarktung steht die Produktion.

Veredelung erzeugt ganz einfach Mehr-Wert aus Ihren Erzeugnissen.

Wir zeigen Ihnen wie beides geht.

Lange Jahre konnten Lebensmittel dem Konsumenten nicht billig genug sein. Offensichtlich haben die Nahrungsmittelskandale der vergangenen Jahre und auch Covid 19 ihr übriges dazu getan, dass sich dies ändert.

Der Anteil regionaler Produkte, als handmade dargestellte Spezialitäten und Premiumqualitäten im Einzelhandel aus Heu-, Weide- oder Bergbauernmilch nimmt stetig zu und hat zumindest für den Handel einen Mehrwert.

Aber: Was kommt bei Ihnen davon an?

Seit Jahren liefern Sie Spitzenmilch an die Molkerei ab und dürfen sich dann über immer geringeres Milchgeld freuen.

Bei Fleisch, Gemüse und natürlich Obst sieht die Welt nicht besser aus.

Florian Rischewski

INHALTSVERZEICHNIS

Der Weg zum Mehrwert	3
Inhaltsverzeichnis	5
Unser Vater war Landwirt	7
Viel Wahrheit	9
Der Pasteur mit Zulassung	11
Der Pasteur, der einfach mehr kann	13
Zukauf VS. Eigenproduktion	15
Das Eis, das mehr kann	17
Der Umwelt zu Liebe	19
Mehr-Wertige Produkte	21
Abfülltechnik mit Mehrwert	23
Die Eismaschine	25
Der Pasteur	27
Der Koch & Kühlkessel	29
Die Verkaufshelfer	31
Seminare und Intensivschulungen	33
Selbstbestimmung statt Franchise	35
Saustark: Finanzierung und Förderung	37
Charaktersache	39
Auf allen Kanälen	41



*»Es genügt nicht,
den Preis einer Sache zu wissen.*

*Wichtig ist es,
ihren Wert zu kennen.*

Rudi Rischewski
Firmengründer



Florian Rischewski

Marc Rischewski

UNSER VATER WAR LANDWIRT

...vielleicht gerade deswegen oder deshalb erst
Recht.

Das wir heute Maschinen für
landwirtschaftliche Erzeuger bauen und in
diesem Markt gut etabliert sind, freut vor allem
auch unseren Vater.

Denn unser Firmengründer war vor seiner
Karriere als KÄLTERUDI selbst Landwirt.

Er erbte als ältester Sohn den landwirtschaft-
lichen Betrieb der Eltern und hatte neben
etlichen Morgen Acker und Wald auch Pferde,
Schweine, Hühner, Bienen und natürlich
Milchkühe.

Diesen Hof baute er in den harten Nachkriegs-
jahren wieder auf und musste ihn aus
politischen Gründen in den späten 50er Jahren
dem polnischen Staat überlassen.

Diese Zeit und Arbeit haben ihn, uns und seine
späteren Entwicklungen stark geprägt.

**Denn seine „Misch-Koch-Schnell-Kühler“,
heute Pasteurisierer genannt, waren zum
Einen grundsolide und schnörkellos,
zum Anderen ihrer Zeit weit voraus.**

Sie waren schon vor über 50 Jahren schnell,
umweltschonend, verbrauchsarm und
machten die alltäglichen Arbeiten viel einfacher
und ergonomischer.

Werte, die bis heute das Mark unserer
Entwicklungen sind.



FLORIAN RISCHESKI BETREUT SEIT ÜBER 20 JAHREN LANDWIRTSCHAFTLICHE ERZEUGER IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM UND STÖSST IMMER WIEDER AUF DIE GLEICHEN SORGEN

MILCHVIEHBETRIEBE IMMER MEHR UNTER DRUCK
So steht der klassische Milchviehbetrieb immer mehr unter Druck und entscheidet sich leider nur zu oft für den Weg der Masse. Mehr Kühe, größere Ställe, Vollautomatisierung... Im Einzelfall kann dieses der richtige Weg sein, aber es gibt auch Alternativen:

DIE HERAUSFORDERUNG

All das ist möglich, aber: für alles braucht man Raum, Gerät und Zeit. Oft ist Raum kein Problem, Gerät als das Mittel zum Zweck akzeptiert, aber das Thema Zeit wird allgemein unterschätzt. Auch wird gerne so getan, dass all diese Dinge sich ja fast von alleine machen und ohne Mühen sind und eigentlich ja eh eine Gelddruckmaschine sind, die Ihnen endlich zum großen Geld aus Ihrer Milch verhelfen.

Vor allem Letzteres wird bis zum heutigen Tag von einem holländischen Konzeptanbieter im Bereich Speiseeis gerne behauptet.

ALLES PREMIUM ABER TROTZDEM NICHTS WERT?

Der Handel fährt mit Premiumprodukten aus Heu-, Weide- oder Bergbauernmilch satte Gewinne ein. Der Konsument zahlt teures Geld für eine optimierte Verpackung und gutes Marketing. Soweit so gut, aber: Was kommt bei Ihnen davon an? Seit Jahren liefern Sie Spitzenmilch an die Molkerei ab und dürfen sich dann über immer geringeres Milchgeld freuen.

Es gibt Alternativen

Eine davon ist, sich vom reinen Ablieferbetrieb zum Produzenten zu entwickeln und die eigene Milch selbst zu vermarkten.

Und das in allen Bereichen.

- Milchtankstelle für Rohmilch
- Konsummilch-Frischmilch in regionalen Milchtankstellen und abgefüllt in Flaschen für Endkunden und in Eimern für die regionale Gastronomie.
- Joghurt und Fruchtjoghurt
- Frischkäse in süßen und herzhaften Varianten
- Hartkäse und Weichkäse
- Und natürlich Speiseeis

DIE WAHRHEIT

Ich möchte diese Thematik einmal aus meiner Sicht beleuchten:

Was auch immer Sie mit Ihrer Milch tun: Es wird anstrengend. Und das Schwierigste daran, ist mit Sicherheit nicht die Räume zu schaffen und die Produkte in guter Qualität herzustellen!

NEIN!

Das Schwierigste wird sein den Absatzmarkt für diese Produkte zu finden und zu bearbeiten. Verkauf auf dem regionalen Wochenmarkt und im eigenen Hofladen sind gut und ertragreich, aber eben auch personalintensiv.

Und nicht jeder steht gern vor dem Kunden und kann mit diesem schwierigen Klientel auch noch richtig umgehen.

VIEL WAHRHEIT

EIN GUTER VERKÄUFER

Und an dieser Stelle hat sich in den letzten Jahren ein wunderbarer Trend entwickelt: Die Vermarktung der eigenen Produkte über Verkaufsautomaten. Diese ermöglichen 24 Stunden Öffnungszeiten bei geringem Personaleinsatz.

Das bedeutet für Ihren Kunden absolute Flexibilität und rund um die Uhr Verfügbarkeit ihrer Produkte. Und nicht nur das: Wenn er schon mal da ist, wird erfahrungsgemäß das ganze Angebot wahrgenommen und deutlich mehr gekauft als geplant war.

So haben wir bei einem regionalen Geflügelhof der „eigentlich“ nur seine Eier und ein wenig Grillfleisch von den eigenen Tieren verkaufen wollte, heute täglich mehrere Hundert Euro Mehrumsatz mit Produkten von Nachbarbetrieben in Form von Kartoffeln, Schweinefleisch zum Grillen, Wein, Butter, Käse und Marmelade.

IM KLARTEXT: UMSÄTZE VOR DER EIGENEN HAUSTÜR, GERINGE PERSONALKOSTEN, Öffnungszeiten rund um die Uhr, keine Fahrtkosten, keine Lieferfahrzeuge.

SIND STANDARD KONZEPTE ODER FRANCHISE WIRKLICH EINE LÖSUNG?

Jetzt ist nur noch der ganz wichtige Aspekt der Produktionszeit zu beleuchten:

Der zuvor bereits erwähnte holländische Konzeptanbieter im Bereich Speiseeis verkauft Ihnen gerne ein Komplettkonzept mit fertigen Rezepten und ganz tollen Vermarktungsideen.

Allerdings ist die Technik im Paket alles andere als effizient. Und so werden Sie das Problem haben, dass wenn der ganze Vertrieb funktioniert, Sie schlichtweg mit der Produktion nicht mehr hinterher kommen. Anfänglich wird dem Problem gerne mit mehr Arbeitszeit abgeholfen.

Das geht aber leider zu Lasten Ihrer Familie und Gesundheit. Also muss irgendwann nachinvestiert werden.

Dann stockt man das Paket auf und ... Und täglich grüßt das Murmeltier!

WAS WIRKLICH FUNKTIONIERT

Wir empfehlen Ihnen einen anderen Weg:

Passend zu Ihrer individuellen Lebenssituation, Ihrem Betrieb, Ihren Vorstellungen und Wünschen, empfehlen wir Ihnen eine effiziente Herstellungs- und Vertriebs technik in Verbindung mit einer individuellen Schulung, um Ihnen selbstbestimmtes und erfolgreiches Arbeiten zu ermöglichen. Natürlich erhalten Sie auf Wunsch auch Kontakte zu Lieferanten für Verpackungsmaterial und Zutaten.

Und **NEIN**: Sie sind vertraglich nicht an irgendwelche Lieferanten oder Rezepturen gebunden. Sie entscheiden völlig frei! So, dass der Mehr-Wert für Sie auch bei Ihnen bleibt.

EINE LANZE FÜR DAS EIS

Als letztes möchte ich hier eine Lanze für die Eisherstellung brechen:

Hier wird nicht Milch weggeschafft, wie beim Käse machen; im Gegenteil: Hier wird Milch veredelt zu einem regionalen Produkt mit über 70% Milchanteil. Auf Wunsch mit 100% regionalen Produkten und einem sehr hohen Deckungsbeitrag. Das bedeutet tatsächlich:

„Mehr Wertschöpfung aus Ihrer Milch“

Und das tolle an der Technik: Sie kann noch viel mehr.

Neben Eis sind Joghurt, Quark, Käse, Milchmodgetränke, Konsummilch, Fruchtzubereitungen, Marmeladen, Gelees, Fruchtsaft, Eierlikör und und und möglich.

Mit gleicher Technik mehr Wert schaffen.

DER PASTEUR MIT ZULASSUNG



TUM TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN

ZIEL Zentrum für Ernährungs- und Lebensmittelforschung

Prüfstelle für landwirtschaftliche Maschinen und Anlagen

Abteilung Technologie
Univ.-Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulczik

Bericht über die
technische Begutachtung der Erhitzungsanlage vom Typ
Kälte Rudi® Pasteurisierer
unter Berücksichtigung der Prüfrichtlinien für
Milch-Dauererhitzer

W-ED 01/06

Hersteller
Kälte Rudi, Marcus Rischewski KG
Dieselstr. 5-7
75210 Keltern-Dietlingen

Der DIBASE Pasteur
hat die rechtliche Zulassung, sowohl zur
Herstellung von Konsummilch, als auch für
Speiseeisherstellung gemäß DIN 11488.

**Eine weitere kostenintensive Abnahme
oder Zertifizierung des Pasteurs ist
nicht notwendig.**

Alles bereits erledigt.

DER PASTEUR, DER EINFACH MEHR KANN



Die Investition in einen DIBASE oder DITHERM Pasteurisierer ist keine produktspezifische.

Die vielseitige Nutzbarkeit in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbearbeitung amortisiert den Kauf deutlich schneller.

Nutzbar in Molkerei, Käserei, Eisküche, Backstube, Konditorei, Catering, Produktionsküche...



ZUKAUF VS. EIGEN- PRODUKTION

Neben zusätzlichen Produkten, können natürlich auch Produkte, die bisher zugekauft werden, in Eigenregie hergestellt werden.

Ein Beispiel hierzu, sind gerade in der Milchwirtschaft, die Fruchtzubereitungen für Ihren Joghurt.

Sparen Sie bares Geld und stellen individuelle Fruchtzubereitungen ganz einfach selbst her. Der Pasteur verwandelt jegliche Frucht, ob aus eigenem Anbau oder zugekauft Tiefkühlpüree, in individuelle, günstige und gut zu verarbeitenden Fruchtzubereitungen.

Die eigene Herstellung spart je nach Einkaufskonditionen gerne mehr als 50% und ist simpel.

Neben der Ersparnis punkten Sie zusätzlich durch Individualität, Flexibilität und Saisonalität.

DAS EIS, DAS MEHR KANN



Abgepackte Portionen und Familienpacks,
offener Verkauf als Kugleis oder als
Becherspezialität,
Eistorten zu verschiedenen Anlässen,
Stieleise in vielen verschiedenen Formen,
Eis im Glas, Eisdesserts, Eispralinen, Granita,
Sorbet, Sherbet, Spumone...

ALLES IN EINER MASCHINE

DER UMWELT ZU LIEBE



Im Gegensatz zum üblichen Milchpasteur erzeugt der DIBASE nur dann Kälte, wenn er sie benötigt.

Diese effiziente und umweltschonende Technik macht sie flexibler und besser nutzbar.

So können bis zu 12 Pasteurisierungsprozesse pro Tag realisiert werden.

Zudem wird kein zusätzlicher Maschinenraum benötigt und üblicherweise sind auch keine baulichen Veränderungen erforderlich.



MEHR-WERTIGE PRODUKTE

Neben Eis können im DIBASE noch Konsummilch, Joghurt, Trinkjoghurt, Trinkschokolade, Molke Drinks, Eistee, Käse, Fruchtsaft, Gelee, Fruchtsaucen, Cremesuppen, Brühen, Eierlikör, pasteurisiertes Ei, Dessertsaucen, Panna Cotta, Salatsauce, ...



... und viele andere flüssige Produkte hergestellt werden.

Zusätzlich können im DITHERM auch alle dickflüssigen Produkte wie Pudding, Brandmasse, Biskuit, Gulasch, Bolognese, Chilli, Geschnetzeltes, Brotaufstriche, Kräuterbutter, Chutneys, Relish, Hollandaise, Fruchtfüllungen, Grützen, Salate, Frikadellen, vegetarische Bratlinge ... hergestellt werden.



ABFÜLLTECHNIK MIT MEHR-WERT



Die Abfüllmaschine kann selbstverständlich mehr als Eis portionieren.

Neben kalten Produkten kann natürlich auch heiße Ware ;-) abgefüllt werden. Eis, Quark, Topfen, Sahne, Baiser, Schichtkäse, Frischkäse, Vanillecreme, Joghurt, Marmelade, Suppe, Sauce, Gulasch, Eintopf....

Als Tischmaschine oder als Standgerät mit Hydraulik-Heber zum ergonomischen Abfüllen.



DIE EISMASCHINE IST DAS
HERZSTÜCK IHRER PRODUKTION



DIE KOMBIMASCHINE
PASTEURISIERT
UND FRIERT
IN EINER MASCHINE



Ich bezweifle, dass die Welt für
jemanden
eine aufregendere Überraschung
bereithält
als das erste Abenteuer mit Eis.
Heywood Brown

DIE EISMASCHINE



Name: DICOM Serie 4
Projektstart: 1996
Serienreife: 1999
Geburtsort: Keltern-Deutschland
Spezies: diametro glaciers apparatus, Diagonalfreezer
Material: 90 % Edelstahl, 7 % Kupfer, 3% Diverses
Erfinder: Marc Rischewski
Preis: ab 29.940,00 €

DIE DICOM IST DER DIAGONAL-FREEZER
unter den Eismaschinen.
Sie kombiniert solide Maschinenbaukunst mit
Physik, Genie und Liebe zum Eis.
Durch die bis ins letzte Detail durchdachte
Bauweise und Bedienoberfläche, lässt sich die
Herstellung von Glace/Eis/Gelato ganz
einfach angehen.

- ✓ dynamisch
- ✓ intelligente Konsistenzsteuerung
- ✓ flexibel
- ✓ kinderleicht zu bedienen
- ✓ 100% individuell einstellbar
- ✓ einfache Reinigung

Besondere Fähigkeiten

Alle Modelle können die klitzekleine Menge von 1,5 Liter genauso
perfekt gefrieren, wie auch große Füllmengen bis zu 16 Litern pro
Charge zu perfektem Eis verarbeiten. Somit sind sie ganzjährig
die perfekten Begleiter in der Eisküche.

Das diagonale Knetwerkzeug verwandelt die Eismixe in besonders
cremiges, standfestes und zartschmelzendes Eis.



ERGEBNISSE DIE SICH SEHEN
LASSEN KÖNNEN:



Geschwindigkeit
ab 25 Sekunden/Liter Mix
Füllmenge: bis 16 Liter
pro Charge



Die ergonomische Bauweise der
Maschinen ermöglicht
ermüdungsarmes Arbeiten und
schont den Rücken.

DER PASTEUR

1964

RUDOLF RISCHESKI

Landwirt und
Gründer von KÄLTE RUDI
ERFINDER
der ersten eckigen
Pasteurierer weltweit
und bis heute der einzige
mit zyklischer Bain-Marie.

UNIQUE
SELLING
PROPOSITION



Integrierte Hahnpülung



NICHT ÜBERALL SO!

Typprüfung inklusive.
Alle Modelle sind von
der TU München zertifiziert.

Keine teure und zeitraubende
Einzelabnahme.



TUM TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN
ZIEL Zentrum für Innovationen und Lebensmittelforschung

Professur für milchtechnische Maschinen und Anlagen
Abteilung Technologie
Univ.-Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kubeck
Bericht über die
technische Begutachtung der Erhitzungsanlage vom Typ
Kälte Rudi® Pasteurierer
unter Berücksichtigung der Prüfrichtlinien für
Milch-Dauererhitzer

W-ED 01/06

Hersteller
Kälte Rudi, Marcus Rischewski KG
Dieselstr. 5-7
75210 Kettlen-Dietingen



Name: DIBASE Serie 6
Projektstart: 1963
Serienreife: 1964
Geburtsort: Bad Kreuznach-Deutschland
Spezies: Ferventi ollae et concitantem refrigerationem
rapidisque, Pasteurierer
Material: 90 % Edelstahl, 7 % Kupfer, 3% Diverses
Erfinder: Rudolf Rischewski
Preis: ab 22.230,00 €

Der DIBASE ist der erste eckige
Pasteurierer weltweit und bis
heute der einzige mit zyklischer
Bain-Marie.

Dieses einzigartige System macht
ihn flexibel, leistungsstark,
verbrauchsarm und schonend für
Ihre Milch.

Natürlich nicht nur für Eismix,
sondern für alles Flüssige.



- ✓ Flexible Füllmenge
- ✓ Schonende Erwärmung und Abkühlung
- ✓ Perfekte Emulsion
- ✓ Anbrennen unmöglich
- ✓ HACCP-Protokoll automatisch
- ✓ Hygienische und einfachste Reinigung
- ✓ Integrierte Hahnpülung und
Reinigungsbrause

Besondere Fähigkeiten

Der Mixer mit bis zu 3000U/min arbeitet geräuscharm und verarbeitet Ihren Mix
klumpenfrei zur perfekten Emulsion und spart viele zeitraubende manuelle
Arbeitsschritte.

Zyklisches Bain-Marie Verfahren bewahrt das natürliche Aroma von Milch und Sahne
und beugt Anbrennen und Ausfrieren vor.

Vollautomatische Abläufe sichern Produktqualität und erleichtern das Arbeiten.
Reinigungsoptimierte Konstruktion und solide Werkstoffe erleichtern die tägliche
Reinigung und Pflege.

ERGEBNISSE DIE SICH SEHEN
LASSEN KÖNNEN:



Prozessdauer ab 60
Minuten/Charge
Volumen von 45 bis 600 Liter



Durch variable Bauhöhe und Tiefe
passen Sie die Maschine an Ihre
persönlichen Gegebenheiten an.

DER KOCH & KÜHLKESSEL

AUFFALLENDE ANDERS!



DURCH DICK UND DÜNN



MARMELADE



JOGHURT VOM HOF



MICH GIBT ES AUCH IN GROSS
BIS 500 LITER



SÜSS UND SALZIG



Name: DITHERM Serie 4
Projektstart: 1988
Serienreife: 1990
Geburtsort: Keltern-Deutschland
Spezies: Ferventi ollae et concitantem refrigerationem rapidisque, Pasteur
Material: 90 % Edelstahl, 7 % Kupfer, 3% Diverses
Erfinder: Marc Rischewski
Preis: ab 33.910,00 €

Der DITHERM ist der erste runde Pasteurisierer von KÄLTE RUDI und bis heute der einzige mit zyklischer Bain-Marie. Dieses einzigartige System sorgt für variable Nutzung, kürzeste Produktionszeiten und schonender Verarbeitung. Er ist heute aus der Großküche, Konditorei, Bäckerei und Landküche nicht mehr wegzudenken. Er eignet sich perfekt für alles Pikante und Süße, von flüssig bis dickflüssig.

- ✓ Flexible Füllmenge von 10-100%
- ✓ Schnelle Erwärmung und Abkühlung
- ✓ Anbrennen unmöglich
- ✓ HACCP-Protokoll automatisch
- ✓ Hygienische und einfachste Reinigung
- ✓ Integrierte Hahnspülung und Reinigungsbrause

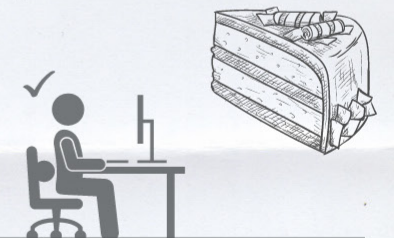
Besondere Fähigkeiten

Der auffallend anders gestaltete Kessel bringt mehr Möglichkeiten in der Nutzung. Schonendes und trotzdem kräftiges bearbeiten, bei gleichzeitiger Schonung des Produktes. Der optional erhältliche Mixer mit bis zu 3000 U/min arbeitet geräuscharm, kann beliebig zugeschaltet werden und sorgt für perfekte Emulsionen. Vollautomatische individuelle Programme optimieren Produktionsabläufe und sichern Produktqualität. Reinigungsoptimierte Konstruktion und solide Werkstoffe erleichtern die tägliche Reinigung und Pflege.

ERGEBNISSE DIE SICH SEHEN LASSEN KÖNNEN:



Prozessdauer ab 60 Minuten/Charge
Volumen von 40 bis 500 Liter



Mit variabler Bauhöhe und Tiefe passen Sie die Maschine an Ihre persönlichen Gegebenheiten an. Das wird zusätzlich durch unterschiedliche Bauserien unterstützt.

DIE VERKAUFSHELFER

VERKAUFSAUTOMATEN

ermöglichen 24h Verfügbarkeit Ihrer Produkte für den Kunden. In unserer flexiblen Gesellschaft, ein gern gesehener Vorteil, den sonst nur Tankstellen haben.



365 Tage 24/7 rund um die Uhr.

Flexible Bestückung und als Kühlautomat für Milchprodukte, Früchte, Fleisch... aber auch als Tiefkühlvariante für alles gefrorene lieferbar. Das Design? Natürlich individuell.

DER VERKAUFSANHÄNGER

Ein echter Buddy im Markt. Ob als Verkaufsstand auf dem Wochenmarkt oder auf dem Hof, als Eventmobil für Straßenfeste und Vereinsfeiern, oder als Geburtstags- oder Hochzeitsüberraschung. Die Verwendung des Buddy ist genauso vielfältig, wie seine Ausstattung und sein Design. Von Grund auf für Ihren Bedarf geplant, gebaut und ausgestattet.





SEMINARE UND INTENSIVSCHULUNGEN

WIR ZEIGEN AUCH WIE'S GEHT

Verkaufen können alle.

Wir zeigen in unseren Seminaren und Schulungen aber auch genau wie man die Produkte darin herstellt.

Dabei geht es nicht um Maschinenbedienung und „**Beutel auf, heiß Wasser drauf**“, NEIN.

Individuelle Schulungen, die je nach Vorkenntnissen angepasst werden, sind für uns genauso Alltag, wie strukturierte Seminare in Kleingruppen mit festgelegten Lehrinhalten. Auf Wunsch wird Ihr Projekt bis hin zu eigens für Sie angefertigten Rezepten begleitet. Ganz nach Ihren Wünschen.

FACHBERATUNG

STATT VERKAUFGSGESPRÄCH

Unsere Fachberater aus allen verschiedenen Anwendungsbereichen sind allesamt Meister Ihres Faches. Bäcker, Konditoren, Köche, Speiseeishersteller...

Natürlich leben wir vom Verkauf, alles andere wäre gelogen. Aber wir stellen eine ausführliche Bedarfsanalyse und Beratung vor den Verkauf und optimieren so Ihren Nutzen.

SELBSTBESTIMMUNG STATT FRANCHISE

*So läuft der
Hase nicht!*

Wer heute in eine Vermarktung einsteigen möchte, spielt häufig mit dem Gedanken sich in Konzepte einzukaufen oder Franchise-Modellen anzuschließen. Auch deren Marketing schläft nicht.

Es wird vermittelt, dass es ohne großes Zutun eine Art Erfolgsgarantie gibt, die mit hohen Erträgen lockt.

Ganz ehrlich: So läuft der Hase nicht!

Gerade in der Milchveredlung zum Eis wird die Ertragsseite deutlich davon beeinflusst, für welches Herstellungskonzept Sie sich entscheiden.

Durch eine kleine zeitliche Investition in Schulung, werden Sie unabhängig und fahren mit Ihrer eigenen Strategie gesunde Erträge ein.

SAUSTARK FINANZIERUNG UND FÖRDERUNG

Viele Landes- und Bundesmittel stehen jedes Jahr zur Verfügung.

Bis zu 50% Investitionszulagen konnten je nach Region und Projekt erreicht werden.

Zusätzlich bieten wir maßgeschneiderte Finanzierungskonzepte an, welche das Investment vereinfachen .

MASCHINEN-FINANZIERUNG EISMASCHINE



**SCHON AB
PRO MONAT
300,00 €**

STARTERPAKET RUNDUM SORGLOS EISMASCHINE UND PASTEUR



+



**SCHON AB
PRO MONAT
600,00 €**

Es ist nicht der Hof, der den Landwirt ausmacht-sondern die Liebe, die harte Arbeit und der Charakter.



4

Eben ganz Du

Und weil jeder Charakter ein eigener ist, gibt es keine gleichen Lösungen für alle! Kein Standard-Konzept und kein Franchise. Sondern individuell entwickelte nachhaltige Lösungen mit eigenen regionalen Produkten, Geschmäckern, Aromen und Designs.

AUF ALLEN KANÄLEN

REGELMÄSSIG NEUE REZEPTE

Folgen Sie uns auf Instagram und Facebook



WIR SIND ERREICHBAR ÜBER
WHAT'S APP

SCHNELL DIREKT UND UNKOMPLIZIERT
+49 151 446 686 83



Sie wissen nicht, ob unsere
Maschinen Ihre Probleme lösen?
Sprechen Sie uns an!



UNSER
GESAMTKATALOG

EINFACH
ANFORDERN

EINFACH ANFORDERN
SPEZIELL KÜCHE &
SALZIGE ANWENDUNGEN



FORMEL COOK & CHILL
DER WOHL SCHNELLSTE RÜCK-KÜHL-KESSLER DER WELT



QUALITY MADE IN GERMANY SINCE 1964

SIE ERREICHEN UNS
UNTER:
+49 7236 / 9829 0



PER MAIL ERREICHEN SIE
UNS UNTER:
Info@kaelte-rudi.de

LIFEHACKS

FOLGEN SIE UNS
AUF YOUTUBE



UNSERE HOMEPAGE





Die Idee Eis herzustellen habe ich aus Amerika mitgebracht. Dort gibt es zahlreiche Farmen, die ihr eigenes Eis herstellen. Das hat mich inspiriert.

Wir hatten vorher italienische Maschinen und haben dann zu KÄLTE RUDI gewechselt.

Die deutsche Wertarbeit war ein deutlicher Unterschied, auf den ich heute nicht mehr verzichten möchte.

Von selbst macht sich die Arbeit aber nicht. Außer guter Technik und zuverlässigem Support, benötigt man noch viel Herzblut und Durchhaltevermögen.

Jens und Julia Griesel
Griesels Milchlhof
DE-34281 Gudensberg-Obervorschütz



Unsere ersten Versuche mit der BIO-Eisproduktion waren schon 2005. Die Nachfrage nach unserem BIO-Eis wurde immer mehr und wir waren 2011 auf der Suche nach einer soliden Ausstattung für unsere Produktion.

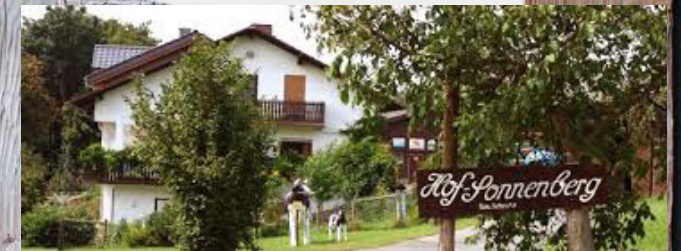
So kamen wir zu KÄLTE RUDI und wir füllten uns sofort gut aufgehoben. **Danke für die fachliche Unterstützung sowohl bei den Rezepturen, als auch bei den technischen Herausforderungen.**

Sylvia und Gerhard Stadler
Stadler Biohof KG
Krien 40
AT-4134 Putzleinsdorf



Wir suchten nach einer geeigneten Wertschöpfung unserer damaligen eigenen Milch. So entschieden wir uns 2012 in die Eisproduktion einzusteigen und fanden den Weg zu KÄLTE RUDI. Mit KÄLTE RUDI haben wir einen kompetenten, deutschen Partner gefunden. **Speziell Florian Rischewski steht uns mit seinem Spitzen-Support, nicht nur in Sachen Maschinen, mit Rat und Tat zur Seite.**

Marcus Schecke Speiseeisherstellung
Hof Sonnenberg
DE-63619 Bad Orb



Was vor 20 Jahren mit dem Aufbau einer kleinen Hofkäserei begann, gipfelt nun mit dem Besitz einer KÄLTE RUDI-Eismaschine. Inspiriert durch einen Kurs des VHM stand damals für mich fest: Die von Kälte-Rudi oder keine. Nach einem Eis-Kurs vor Ort waren alle von dem Eis-Virus „infiziert“. Das Schöne: Die Maschine wurde geliefert und wir konnten sofort mit der Produktion beginnen, Milch gibt es ja reichlich auf einem Milchhof mit 70 Milchkühen. Selbst wenn sich einmal eine Frage ergibt, steht Florian immer hilfsbereit zur Seite, seine Rezepte sind einfach nur super lecker. Durch das neue Angebot haben viele neue Kunden den Weg in unseren Hofladen und das Hofcafé gefunden, besonders junge Familien. Aber auch die älteren Besucher/innen sind so begeistert, dass sie das Eis inzwischen von Kassel bis nach Berlin als Delikatesse mit zur Verwandtschaft nehmen. Als Fazit können wir nur sagen:

Die Veredelung der Hofmilch, durch diese Eismaschine, gibt der Milch den Wert, den die Milch seit Jahrzehnten verdient.

Familie Jütte, Hofkäserei & Hofcafé
DE-34233 Fuldatal





MADE IN GERMANY SINCE 1964

KÄLTE RUDI GMBH & CO. KG
INFO@KAELTE-RUDI.DE
WWW.KAELTE-RUDI.DE

DIESELSTRASSE 5-7
75210 KELTERN - DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UNVERBINDLICH / 2020-10-28_V002_DE / 100_WMD