VENTE EN DIRECT DE PRODUITS FERMIERS

KÄLTERUDI®

QUALITÉ ALLEMANDE DEPUIS 1964

EN ROUTE VERS UNE MEILLEURE VALORISATION DE VOS PRODUITS

Avant de vendre vos produits il faut les produire. Une finition raffinée valorise tout simplement vos produits.

Nous vous démontrons comment cela fonctionne.

Pendant de nombreuses années, les aliments etait toujours trop honèreux. De toute évidence, les scandales alimentaires de ces dernieres années et la Covid 19 ont fait que les mauvaises habitudes changent.

La part des produits régionaux, prend de plus en plus de place dans les grandes surfaces. Elles mettent en avant les produits issue de paturâge, de foin et de lait fermier, pour augmenter leur marge bénéficiaire et la valeur ajoutée.

Mais: **Que vous reste-il ?**

Depuis des années vous livrez à votre laiterie du lait de haute qualité. Votre travail est dévalorisé, avec une rémunuration qui baisse de plus en plus .
Il en est ainsi pour la viande, les légumes, les fruits,etc.

Florian D. Rischewski

TABLE DES MATIERES

La route vers la valeur ajoutée	3
Table des matieres	5
Notre père etait agriculteur	7
Beaucoup de verité	9
Le pasteurisateur certifié	11
Le pasteurisateur qui peut le plus	13
Achat vs. production Directe	15
La turbine qui en peut plus	17
Par amour de la nature	19
Meilleur valorisation	21
Portionner avec de la valeur Ajoutée	23
La turbine a glace	25
Le Pasteurisateur	27
Pastocuiseur	29
Les aides a la vente	31
Seminaire ou formation intensive	33
Un concept personalisé	35
Financement et accompagnement	37
Une histoire de caractère	39
Des histoires de reussite	41
Sur touS les réseaux	51

„Il ne suffit pas de connaitre la valeur d'un bien, l'important c'est d'en connaître ses capacités.“

Rudi Rischewski

Florian D. Rischewski

Marc Rischewski

NOTRE PÈRE ÉTAIT AGRICULTEUR

...c'est peut être à cause,
ou grâce a cela qu'aujourd'hui:

nous construisons des machines conçuent pour être utilisées dans l'agriculture. Nous sommes très bien implantés dans ce domaine, partenaire efficace des agriculteurs, ce qui enchante notre père. Car avant de fonder la société il était lui même agriculteur.

En temps que fils ainé il hérite de la ferme de ses parents. En plus de plusieurs hectares de champs et de forêt, il avait également des chevaux, des porcs, des poulets, des abeilles, et bien sûr des vaches laitieres.

Il reconstruit cette ferme dans les années difficile de l'après guerre et doit dans les années 50, pour des raisons Politiques, la céder à l'Etat Polonnais. Ce travail acharné et cette période difficile, nous a forgé pour évoluer ainsi.

Car son ,,Mélangeur-cuiseur-refroidisseur-rapide“ appellé ajourd'hui pasteurisateur, etait solide, simple et efficace, mais déjà très avant-gardiste.

Ces machines étaient ils y a 60 ans, déjà, rapides, écologiques, économiques, ergonomiques, et facilitaient le travail au quotidien.

Des valeurs qui nous tiennent à coeur et qui encore aujourd'hui nous guident dans la recherche et le develloppement de nos machines.

BEACOUP DE VERITÉ

DEPUIS PLUS DE 20 ANS FLORIAN D. RISCHEWSKI TRAVAIL EN ETROITE COLLABORATION AVEC LES AGRICULTEURS ALLEMAND ET EST TOUJOURS CONFRONTE AU MEME PROBLEMES

Les éleveurs laitiers classiques sont de plus en plus sous pression, et décident trop souvent de se tourner vers l'élevage de masse, ce qui veut dire, plus de vaches, des étables toujours plus grande, et de l'automatisation... Il est vrai que c'est une solution, mais il existe d'autres alternatives

TOUT DE QUALITE SUPERRIEUR, MAIS AUCUNE VALORISATION DE VOS PROPRE PRODUITS

Les supermarchés vous vendent des produits Issus de pâturages, de foin et de lait fermier, en générant des bénéfices énormes Le consommateur paie cher pour un bel emballage et une stratégie marketing.
Jusque la tout va bien, mais que vous reste-t-il a vous !
Depuis des années vous livrez du lait de qualité, a votre laiterie et obtenez toujours moins de rémunération

Il existe des alternatives

L'une d'elle est de vous séparer de votre coopérative habituelle. Devenir vous-même vendeur de votre propre lait, et cela dans tout les domaines :

- tank à lait pour lait frais
- lait pasteurisé et lait frais
- conditionner en bouteilles pour le consommateur privé et en seau pour la restauration locale
- yaourt et yaourt aux fruits
- fromage frais en version sucré salé
- fromage à pâte dure ou molle
- de la glace artisanale Traditionnelle

LE DÉFI

Tout cela est possible, mais nécessite de la place, du matériel, et du temps.
Souvent la place n'est pas un problème.
Les machines vous intéressent, mais régulièrement le temps est sous-estimé.
On vous fait croire avec plaisir que toutes ces tâches se font toutes seules et sans efforts. On vous fait miroiter que votre lait se transforme en or.
Depuis des années et jusqu'au jour d'aujourd'hui ce concept clé en main vous est proposé par une société Hollandaise, qui est dans la branche de la glace traditionnelle et italienne

LA VERITE

De mon point de vue je voudrais une fois clarifier cette situation. Peu importe ce que vous allez faire avec votre lait, ce sera difficile. Le plus difficile dans tout cela ne sera pas d'aménager un local ni d'élaborer des produits de hautes qualités.
Non,
Le plus difficile sera de trouver la meilleure façon de vendre et de valoriser vos produits et votre temps. La vente sur les marchés et votre propre ferme sont rentables et valorisantes, mais très intensives avec un engagement personnel.
Tout le monde n'est pas destiné a ce retrouver devant une clientèle devenue plus en plus exigeante

UN BON VENDEUR

Et à ce stade : Une merveilleuse tendance c'est développée au cours des dernières années.
La vente en direct de vos propres produits grâce a des distributeurs automatiques, avec des horaires d'ouvertures 24h/24h et moins de personnel. Cela signifie flexibilité et disponibilité à tout moment pour vos clients!
De plus, ils augmentent vos : Si votre client est sur place et qu'il aperçoit toute une gamme de produits disponible, il est tenté d'acheter beaucoup plus de marchandises que prévu.
'On a observé dans une ferme avicole régionale, qui voulait uniquement vendre quelques oeufs, de la viande grillés issue de leurs propres production, réalise aujourd'hui quotidiennement plus de chiffre d'affaire grâce à la vente additionnel de produits de fermiers voisins, sous forme de pommes de terre, viandes de porc à griller, vin, beurre, fromage et confitures...
EN CLAIR: VENTE EN DIRECT DANS VOTRE PROPRE FERME, COÛT DE PERSONNEL REDUIT, horaire d'ouverture 24h/24h, aucun frais de déplacement, pas de véhicule de livraison

CONCEPT TRADITIONNEL OU FRANCHISE SONT-ELLE VRAIMENT DES SOLUTIONS ?

Maintenant il faut encore éclaircir un aspect important qui est la production. Le concept Hollandais bien connu vous vend avec plaisir une formule clé en main avec des recettes prédéfinies et des idées de marketing .
Par contre dans cette formule clé en main la technique des machines n'est pas optimisée, le problème qui surviendra. Tout votre concept glace fonctionnera à merveille mais vous n'arriverez plus à suivre dans la production.
Au début vous allez compenser cela, en augmentant vos horaires de travail. Par contre votre vie de famille et votre santé vont en souffrir. Donc il faudra penser à investir à nouveau .On prendra un équipement plus adapté et ainsi de suite sans voir le bout du tunnel.

CE QUI FONCTIONNE RÉELLEMENT:

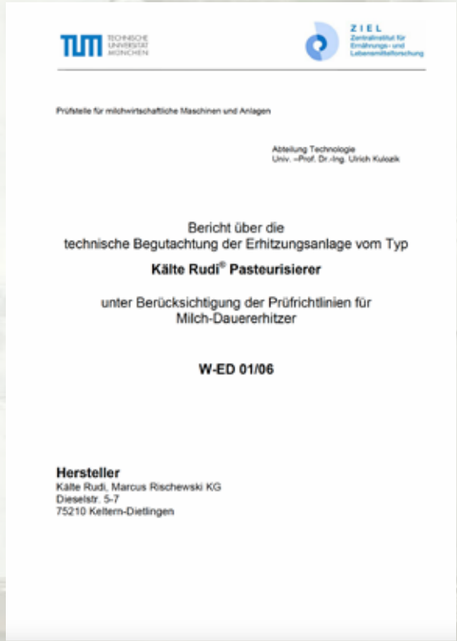
Nous vous conseillons un autre chemin, adapté à votre situation de vie et votre entreprise. A l'écoute de vos envie et de vos attentes nous vous conseillons un équipement optimal avec une formation individuelle pour vous apporter une indépendance et un succès à travers votre travail. Nous restons bien sûr à votre disposition pour partager des contacts concernant du matériel de conditionnement et différents ingrédients. Vous ne serez pas dépendant de certains fournisseurs et de recettes figées. C'est vous qui décidez l ibrement , afin que votre valeur ajouté vous revienne.

BRISEZ LA GLACE

En dernier je voudrais briser l'épée de damocles sur la production de la glace.
Avec la production de glace vous n'arrivez pas à vous débarrasser votre stock de lait comme quand on produit un fromage, mais au contraire le lait est mis en valeurs comme produit régional noble, avec une glace qui contient 70% de lait. Selon vos désirs avec 100% de produits régionaux vous obtiendrait une marge bénéficiaire très importante
Ceci représente vraiment:

- **plus de valeur ajoutée grâce à votre lait**
- **Et ce qui est génial avec cette technologie, c'est qu'elle peut faire bien plus encore.**
- **la glace et plus encore : les yaourt, fromage blanc, fromage, lait aromatisé, lait pasteurisé, pulpes de fruits, marmelades, les gelées, et les liqueurs**
- **avec la même technicité ajoutez plus de valeur.**

LE PASTEURISATEUR CERTIFIÉ



TUM TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN

ZIEL Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung

Prüfstelle für milchwirtschaftliche Maschinen und Anlagen

Abteilung Technologie
Univ. –Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik

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

Le pasteurisateur DIBASE possède la certification pour préparer du lait pasteurisé ainsi que les mix de glace selon la norme DIN 11488.

Plus besoin de payer cher un organisme de certification pour approuver votre process.

Tout est déjà réalisé.

LE PASTEURISATEUR QUI EN PEUT LE PLUS

L'investissement dans un pasteurisateur DIBASE ou pasto-cuiseur DITHERM ne s'arrete pas à une seule fonction.

La polyvalence d'utilisation dans differents domaines de la transformation des aliments amortit l'achat beaucoup plus rapidement. Il peut utilisé dans la laiterie, fromagerie, glacerie, boulangerie, patisserie,restauration, cuisines collectives...

ACHETER OU PRODUIRE SOI-MÊME ?

Et si au lieu d'acheter , vous conceviez vous-même certaines de vos matières premières ?

Un exemple tout simple dans votre domaine d'activité laitiere: des préparations de fruits pour vos yaourt.

Economisez de l'argent et préparez vous-même facilement vos propres preparations de fruits. Le pasteurisateur transforme n'importe quel fruit, qu'il soit issu de votre propre culture ou acheté en surgelé. Préparez simplement et économiquement, vos propres recettes, de purée de fruits pour agrémenter vos yaourt.

Economisez jusqu'a 50% en produisant vous même vos préparations de fruits à la place de les acheter.
En plus des économies, vous gagnez également en personnalisation, flexibilité, et souplesse.

LA TURBINE A GLACE, QUI EN PEUT PLUS

Portions emballées et emballages familiaux. Vente libre sous forme de boules de glaces ou de spécialitées en coupe.

Des vacherins et entremets glacés , des batonnets glacés sous differentes formes. Coupe glacée, desserts glacés, pralines glacées, granité, sorbet, migniardises glacée...

TOUT DANS UNE MACHINE

PAR AMOUR DE LA NATURE

Comparé à d'autres machines le pasteurisateur DIBASE ne produit du froid que lorsque c'est nécessaire.

Cette technologie efficace et respectueuse de l'environnement rend les pasteurisateurs plus flexibles et plus faciles à utiliser.

Vous pouvez ainsi réaliser jusqu'a 12 cycles de pasteurisation en une journée de travail.

NOUVEAU : équipé en série du Emulsifiant micronICE.

De plus aucun local technique n'est necessaire, et dans la plupart des cas la machine est prête à être branchée. Aucune modification technique n'est à effectuer.

UNE MEILLEUR VALORISATION DES PRODUITS

En plus de la crème glacée vous pouvez également produire grâce au DIBASE des sorbets, du lait pasteurisé, du lait arômatisé, des yaourts, du chocolat chaud, thé glacé, fromage à pâte molle, purée de fruits, gelée, dessoupes, des bouillons, du lait de poule, des liqueurs, des coulis de fruits, du pana-cotta, des vinaigrettes, ...
... et beaucoup d'autres produits liquides que vous pourrez produire vous même.

En plus dans le DITHERM vous pourrez produire des masses plus épaisses comme la crème pâtissière, la pâte à choux, le biscuit, du goulasch, de la bolognèse, des émincés, de la marmelade, de la confiture, des Chutneys, des sauces hollandaises et béchamel et d'autres recettes dans votre domaine d'activité.

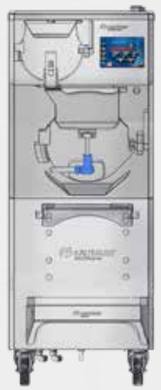
PORTIONNER AVEC DE LA VALEUR AJOUTÉE

Le doseur peut bien plus que doser de la crème glacée. Il peut aussi bien doser des masses chaudes que froides. Crème glacée, fromage blanc, crème, meringue, fromage frais, crème pâtissière, yaourt, marmelade, confiture, soupe, sauces, bouillon, vinaigrette....

En configuration de table, ou en tant qu'appareil autonome avec verin hydraulique pour un remplissage ergonomique.

LA TURBINE A GLACE EST LE COEUR DE VOTRE PRODUCTION

LA TURBINE À GLACE COMBINÉE : PASTEURISER ET REFROIDIR EN UNE SEULE MACHINE



Je doute que le monde reserve à quiconque une surprise plus exaltante que la premiere aventure avec une glace

Heywood Broun

LA TURBINE A GLACE

Nom : DICOM Serie 4
Début du projet : 1996
Production en série : 1999
Lieu de naissance : Keltern-Allemangne
Nom de code : diametro glacies apparatus,
Turbine à glace diagonale,
Matériel : 90% INOX, 7% cuivre, 3% autres
Créateur : Marc RISCHEWSKI

LA TURBINE A GLACE DIAGONALE DICOM EST LA REFERENCE DE TOUTE LES MACHINES A GLACES

Elle combine une construction solide avec une technique moderne, du génie, et de l`amour, pour uns glaces bien faite.

Grâce a ces éléments et une construction affinée jusqu´au dernier détail, une utilisation intuitive, la production de glace, sorbet, sera agréable et simple.

- Dynamique
- Gestion de consistance intelligente
- Flexible
- Utilisation intuitive
- 100% personnalisable
- Nettoyage simplifié

DES COMPÉTENCES PARTICULIÉRES

Tout les modèles sont capable de produire de la glace à partir de 1.5litres de mix et ceci Jusqu'à 28 Litres en obtenant le même résultat d´une glace séche et onctueuse.
Ainsi votre machine vous accompagne durant toutes les saisons dans votre laboratoire.
La pale hélicoidale transforme vos mix glacés en une glace particulièrement crémeuse, avec une fonte en bouche agréable.

DES RESULTATS A VOUS COUPER LE SOUFFLE

Rapidité à partir de 25 secondes/ par litre de Mix
Capacité: jusqu´à 28 Litres par charge

La construction ergonomique de la machine permet un travial qui ne vous fatiguera pas, et qui prendra soin de votre dos

LE PASTEURISATEUR

1964

RUDOLF RISCHEWSKI

AGRICULTEUR ET FONDATEUR DE LA SOCIETE KÄLTE RUDI.

Inventeur Mondial du premier pasteurisateur à cuve rectangulaire, et jusqu'à aujourd'hui l'unique avec bain marie cyclique

Nettoyage du robinet intégré

UNIQUE SELLING PROPOSITION

TÜV

Prüfbericht für mikrobenhaltige Getränke und Anlagen

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

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

PAS DISPONIBLE PARTOUT!

Certification incluse.
Tout les modèles sont certifiés par le TÜV de Munich
Aucune perte de temps ou d'argent pour obtenir les certifications

Nom : DIBASE Serie 6
Debut du projet : 1963
Production en serie : 1964
Lieu de naissance : Bad Kreuznach - Allemagne
Nom de code : ferventi ollae et concitantem refrigerationem rapidisque, pasteurisateur
Materiel : 90% INOX, 7% cuivre, 3% autres
Createur : Rudolf RISCHEWSKI

LE DIBASE EST LE PREMIER PASTEURISATEUR MONDIAL A CUVE RECTANGULAIRE ET JUSOU'AU JOUR D'AUJOURD'HUI AVEC BAIN MARIE CYCLIQUE.

Ce système unique le rend flexible performant economique et prend soin de votre lait. Pas uniquement pour vos mix de glace mais bien sur pour tout vos autres produits liquides.

- Contenance flexible
- Chauffage et refroidissement doux
- Emulsion parfaite
- Le mix n'accroche pas
- HACCP Protocole automatique
- Entretien et nettoyage facile
- Robinet de nettoyage automatique et douchette de rinçage

DES PERFORMANCES UNIQUES

Le mixeur qui peut tourner jusqu'à 3000 tours/minute Travaille silencieusement, et réduit votre mix sans grumeaux en obtenant une émulsion parfaite. Ainsi vous économisez un énorme travail manuel. Le bain marie cyclique permet de valoriser naturellement l'arôme de votre lait et de votre crème, et évite toute brûlure ou congélation de votre produit.

Des processus automatisés permettent d'obtenir une qualité régulière et une facilité de travail. Construction solide avec des matériaux de qualité, conçus pour un nettoyage et un entretien facile au quotidien.

DES RESULTATS A VOUS COUPER LE SOUFFLE

Durée d'un cycle chaud froid 60 minutes par charge
Capacité: de 45 à 600 litres

Grâce a une hauteur et une profondeur variable, votre machine s'adapte à votre environnement et votre morphologie

DIFFERENT AU PREMIER

AUSSI BIEN SOLIDE QUE LIQUIDE

CONFITURES

YAOURT DE LA FERME

J'EXISTE AUSSI EN GRAND JUSQU'A 500 LITRES

SUCRÉ ET SALÉ

CUVE DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT

Nom : DITHERM Serie 4
Début du projet : 1988
Production en série : 1990
Lieu de naissance : Keltern-Allemagne
Nom de code : ferventi ollae et concitantem refrigerationem rapidisque, pasto-cuiseur
Matériel : 90% INOX, 7% cuivre, 3% autres
Créateur : Marc RISCHEWSKI

LE DITHERM EST LE PREMIER PASTO-CUISEUR ROND DE KÄLTE RUDI ET JUSOU'À AUJOURD'HUI LE SEUL AVEC BAIN MARIE CYCLIQUE.

Ce système unique permet une utilisation variable, des temps de fabrication réduit, en préservant les aliments. Aujourd'hui il est impensable de travailler sans cet appareil dans les cuisines collectives, la pâtisserie, la boulangerie, la cuisine traditionnelle. Il s'adapte parfaitement à vos préparations sucrées ou salées, liquide ou consistante.

- Contenance flexible de 10 a 100 %
- Chauffe et refroidissement rapide
- Le mix n'accroche pas
- HACCP protocole automatique
- Entretien et nettoyage facile
- Nettoyage du robinet automatique et douchette de rincage

DES PERFORMANCES UNIQUES

La cuve qui est visiblement différente permet une utilisation naultiple et simplifiée dans votre travail. Une machine ultra performante mais qui préserve quand même la qualité de vos aliments. Le mixeur silencieux disponible en option, tourne jusqu'à 3000 tours/minutes et peut être utilisé à tout moment Il vous apporte des émulsions parfaites.

Des processus automatisés permettent d'obtenir une qualité régulière et une facilité de travail. Construction solide avec des matériaux de qualité, conçus pour un nettoyage et un entretien facile au quotidien

DES RESULTATS A VOUS COUPER LE SOUFFLE

Durée s*un cycle 60 minutes par charge
Capacité: de 40 à 500 litres

Grâce a une hauteur et une profondeur variable, votre machine s'adapte à votre environnement et votre morphologie. Une gamme de machine identique avec des dimensions differente

LES AIDES A LA VENTE

LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Ils vous offrent une disponibilité de vos produits 24h/24h. Dans un monde toujours plus pressé, ces alternatives de vente sont les bien-venues. La flexibilité de ces appareils vous offre la possibilité de proposer vos produits, tout au long de l'année, et ceci meme la nuit. **365 jours 24/7** a la seconde près. Remplissage et approvisionement facilité, ces machines sont disponibles en version réfrigérées pour produits laitiers, fruits ,et viandes. Disponible egalement en version congelation pour tout vos produits surgelés.
Le Design ? biensur personalisable a souhait.

LA REMORQUE DE VENTE

Un vrai partenaire pour vous accompagner. Que ce soit comme stand de vente au marché ou dans votre ferme. Pour un évènement précis ou une fête de rue. Pour un comité d'entreprise ou un anniversaire, et même pour un mariage. Votre remorque est toujours prête et flexible. Les usages de votre remorque sont tout aussi nombreux que leur configuration ou leur design. Construit celon votre utilité, vos besoins, et agencée selon vos envies.

SEMINAIRE OU FORMATION INTENSIVE

NOUS VOUS MONTRONS COMMENT CELA FONCTIONNE

Tout le monde peut et sait vendre. Nous montrons exactement dans nos séminares et formations comment elaborer des produits de qualité dans nos machines. Dans ces formations il ne suffit pas d'utiliser la machine ou d'ouvrir une préparation pour y ajouter de l'eau Bouillante. Non, il s'agit de formations instructives qui seront adaptées à vos acquis existant. Nos séminaires se font sous forme de petits groupes pour lesquels sont définis les thèmes à aborder. Sur demande :votre projet peut être personalisé jusqu'à l"elaboration de vos propres ecettes. Le tout selon vos désirs.

PARTENAIRE AU LIEU DE VENDEUR

Nos partenaires et conseillers sont issus de differents domaines, et surtout utilisateurs de nos machine. Ce sont des boulangers, patissiers, confiseurs, cuisiniers, ou responsables agroalimentaire. Naturellement nous vivons de la vente, toute autre démarche serait mentir. Mais avant de vendre nous conseillons et analysons vos besoins. Après cela, **notre vente sera la plus ajustée et la plus optimale à vos besoins**

CONCEPT PERSONNALISÉ AU LIEU DE FRANCHISE

Si aujourd'hui quelqu'un veut se lancer dans la vente en direct à la ferme, il a plutôt tendance à se dirigervers un concept existant, ou alors, adhérer à unefranchise. Mais il faut dire que les conceptsmarketing sont en constante évolution.
On nous fait croire que le succès est au rendez-vous, avec de belles marges bénéficiaires, sans trop se fatiguer, et avec un investissemment réduit.

TRÈS HONNÊTEMENT: ON VOUS POSE UN LAPIN!

Surtout lorsqu'il s'agit de transformer le lait en crème glacée. Le rendement est considérablement influencé par le concept de production que vous choisissez. En prenant un peu de temps à vous former. Vous deviendrez indépendants, et libre de créer votre propre stratégie de vente en direct qui sera adaptée à votre ferme. Vous pourrez donc y générer des revenus en conséquence.

PLUS BESOIN DE TUER UN COCHON POUR FINANCER UNE KÄLTE RUDI

De nombreuses aides locale et nationales sont disponibles suivant chaque région. Des aides allant jusqu'a 50% de l'investissement sont disponible. Mais en plus de ces aides, nous vous accompagnons comme partenaire financier, avec notre solution de financement sur mesure.

FINANCEMENT
DE TURBINE
A GLACE

A PARTIR
DE 385,00 €
PAR MOIS

LA TURBINE À GLACE
COMBINÉE : PASTEURISER
ET REFROIDIR EN UNE
SEULE MACHINE

A PARTIR
DE 495,00 €
PAR MOIS

La combinaison pour démarrer
PASTEURISATEUR +
TURBINE A GLACE

A PARTIR
DE 650,00 €
PAR MOIS

Ce n'est pas la ferme, qui définit l'agriculteur ,mais l'amour, le travail acharné et le caractère.

Une partie de vous

Et parce que chacun a une personalité unique, il n'existe pas de solution miracle. Aucun concept standard, ni aucune franchise ne peut s'adapter à tout le monde. Mais si vous devellopez des solutions durables avec des produits régionaux, un goût unique, des arômes authentiques vous aurez le concept personnalisé, qui mettra en avant les produits de votre ferme.

DES HISTOIRES DE REUSSITE

J'ai importé des Etats-Unis, l'idée de fabriquer de la glace à la ferme. La-bas il y a énomement de fermes qui produisent leur propre glace. Cela m'a inspiré. Avant nous avions des machines Italiennes puis nous avons changé pour KÄLTE RUDI.
La qualité de fabrication allemande est vraiment diffe-rente, aujourd'hui je ne pourrait plus m'en passer.

Mais le travail ne se réalise pas tout seul, il ne suffit pas d'avoir une bonne machine et des bons conseils il nous faut quand même beaucoup de volonté et de perseverance.

Julia et Jens Griesel
Griesels Milchhof
DE-34281 Gudensberg-Obervorschütz
www.griesels-milchhof.de

Nous cherchions une solution pour une meilleure valorisation de notre propre lait.
C'est ainsi que nous avons décidés en 2012 de produi-re notre propre glace. Dans notre recherche nous avons trouvé la société KÄLTE RUDI. Avec KÄLTE RUDI nous avons trouvé un partenaire allemand compétent. Parti-culièrement Florian D. RISCHEWSKI qui nous a soutenu, pas seulement avec des conseils pour le choix des ma-chines, mais également avec des conseils et astuces sur l'élaboration de nos recettes.

Marcus Schecke
Hof Sonnenberg
DE-63619 Bad Orb
www.hof-sonnenberg.de

YouTube

Vous trouverez l'interview sur notre chaîne YouTube.

DES HISTOIRES DE REUSSITE

Nos premiers essais de glace BIO ont commencé en 2005. La demande de notre glace BIO n'a cessé d'augmenter, et en 2011 nous étions à la recherche d'un matériel performant pour répondre à nos besoins.

C'est ainsi que nous sommes arrivés chez KÄLTE RUDI, et on s'est senti comme à la maison.

Merci pour votre soutien très professionnel, aussi bien dans la conception des recettes, que pour la prouesse technique..

Sylvia et Gerhard Stadler
Stadler Biohof KG
Krien 40
AT-4134 Putzleinsdorf
www.bio-eis.net

Ce qui a commence il y a 20 ans avec la création d'une petite fromagerie fermière a atteint son sommet avec l'achat d'une turbine à glace KÄLTE RUDI. Inspiré lors d'une formation avec différentes turbines, j'était **convaincue** que ce serait une KÄLTE RUDI et pas une autre. Après un séminaire de démonstration dans leurs locaux,tous les participants ont été infectés par le virus de la glace.
Le plus: la machine a été livrée et nous avons pu démarrer la production tout de suite.Il y a beaucoup de lait dans une ferme de 70 vaches laitières.
Même si une question se pose, Florian est toujours la pour vous aider. Ses recettes sont tout simplement délicieuses. Depuis que nous produisons notre propre glace, de nombreux nouveaux clients, ont découvert notre café et magasin de vente à la ferme, particulièrement des jeunes familles.
Mais également des client réguliers qui nous connaissait déjà, qui sont conquis par notre glace, l'emmènent de Kassel à Berlin, pour la faire découvrir a leurs proches.
Pour conclure nous pouvons seulement vous dire :
La valorisation de notre lait fermier à travers cette turbine à glace donne à notre lait un prix qu'il aurait du avoir depuis des décennies.
Famille Jütte, Fromagerie et café à la ferme
Weidberg 1
DE-34233 Fuldatal – Simmershausen
www.weidberghof.de

DES HISTOIRES DE REUSSITE

Olivier Heppi Pâtisserie
8, Rue des Chenes
FR-67600 Bindernheim

Je gère avec ma femme une petite pâtisserie dans laquelle nous nous consacrons entièrement à l'art de la pâtisserie et de la confiserie. Nous nous concentrons sur les commandes individuelles et les délices sur mesure qui font palpiter le coeur de nos 300 clients.
Il y a plus de 15 ans, nous avons fait la connaissance de KÄLTE RUDI lors d'un salon.
À cette époque, nous étions confrontés à une question difficile : devions-nous miser sur des machines ou sur des collaborateurs dans notre pâtisserie ? Après mûre réflexion et consultation, nous avons décidé d'investir dans des machines. Un élément décisif qui nous a convaincus d'opter pour KÄLTE RUDI est la proximité géographique de notre pâtisserie en Alsace. Cette proximité nous permet de bénéficier d'un service rapide et efficace en cas de besoin, ce qui est inestimable pour nous.
Il n'est pas exagéré de dire que la société KÄLTE RUDI est en quelque sorte devenue notre famille. Cette longue collaboration nous a apporté non seulement des machines de haute qualité, mais aussi une relation de confiance et de proximité avec cette entreprise, qui partage notre passion pour l'exceptionnel. C'est pourquoi nous sommes également l'interlocuteur des personnes intéressées par KÄLTE RUDI en France.

YouTube

Vous trouverez l'interview sur notre chaîne YouTube.

Molkerei Thiry

Molkerei Thiry

Notre philosophie repose sur la vision d'offrir des produits laitiers aussi naturels et frais que possible. Nous garantissons une fraîcheur 24 heures sur 24 - a peine sorti de la traite, le lait est déjà sur la table. Nous pouvons tenir cette promesse car nos vaches laitières sont élevées avec soin dans le bien-être animal. Elles broutent entre avril et octobre et sont nourries sans OGM, ce qui a un impact important sur la qualité de notre lait.
Nous utilisons des méthodes traditionnelles de pasteurisation douce du lait, qui est chauffé à 75°C. Nous produisons également nos glaces avec notre propre lait, directement à la ferme par le biais des machines de KÄLTE RUDI. Le pasteurisateur DIBASE et la machine à glace DICOM nous facilitent énormément le travail. Nous avons appris à connaître et à apprécier KÄLTE RUDI comme un partenaire absolument fiable. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons proposer à nos clients des produits alliant qualité, fraîcheur et durabilité.

Molkerei Thiry, 19, rue du Stade
LU-4995 Schouweiler
www.molkerei-thiry.lu

DES HISTOIRES DE REUSSITE

Olivier Bajard
Champion du monde des métiers du dessert, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

La pâtisserie, le chocolat, les crèmes glacées, les glaces et les canapés sont un art raffiné, sensuel et délicat. C'est ce que nous vivons dans notre entreprise de production et à l'Ecole Internationale de Pâtisserie. Pour nous, cela ne passe pas seulement par l'excellente qualité des matières premières, mais aussi par une technique adaptée.
Grâce à KÄLTE RUDI, nous disposons d'un pasteurisateur et d'une sorbetière fiables qui facilitent énormément notre travail et élèvent la qualité de nos produits à un niveau supérieur. Ce qui nous a particulièrement impressionnés chez KÄLTE RUDI, c'est la possibilité de voir les machines en direct sur place. L'expérience personnelle de la technologie nous a donné confiance pour faire le bon choix.
Mon école, créée en 2005, a développé une approche originale et complète de la formation professionnelle, adaptée à la réalité des entreprises.

DES HISTOIRES DE REUSSITE

Olivier Bajard
Champion du monde des Métiers du Dessert
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Olivier Bajard :
„Soucieux de transmettre nos connaissances, nous partageons avec nos étudiants, apprentis et professionnels notre savoir-faire et les exigences du métier. Notre objectif est de former des professionnels hautement qualifiés en pâtisserie, chocolaterie et glacerie, dans un souci de rationalité, de rentabilité et d'efficacité.
Aujourd'hui, nous, l'École Internationale de Pâtisserie, sommes une référence en France et à l'international pour les professionnels de la restauration".

355, rue docteur Parcé – Zone Agrosud
FR-66000 PERPIGNAN
www.olivier-bajard.com

SUR TOUS LES RÉSEAUX

REGULIEREMENT DE NOUVELLE RECETTE

Suivez nous sur

Vous ne savez pas si nos machines, répondent a vos problèmes.

Demandez nous!

NOUS SOMMES JOIGNABLE PAR WHATSAPP RAPIDEMENT, DIRECTEMENT, ET FACILEMENT

+33-632-762261

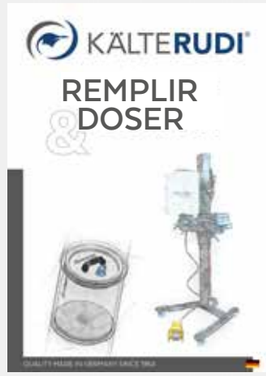
TELEPHONEZ NOUS AU:

+33-632-762261

+49 7236 9829-0

NOTRE CATALOGUE GENERAL

DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE



SUR SIMPLE DEMANDE CUISINE GASTRONOMIQUE ET COLLECTIVE

ASTUCES

SUIVEZ NOUS SUR NOTRE CHAINE

YouTube

Nous sommes là pour vous chez vous et en ligne !

- Toujours à jour : catalogues,...
- Visites des clients de référentes
- Réunions en ligne
- Essais d'installation
- Visites sur place
- Séminaires
- Vidéos explicatives avec conseils
- KÄLTERUDI — Nous rendre visite

DEMANDE PAR MAIL A L'ADRESSE:

Info@kaelte-rudi.de

NOTRE SITE INTERNET

KÄLTERUDI

VISITEZ NOS SALONS INTERNES

Festival d'automne
OCTOBRE

Spring Opening
MARS

GELATISSIMO
Messe Stuttgart
Key to Markets

Aménagement de magasins et de laboratoires

KÄLTERUDI®

FABRICATION ALLEMANDE DEPUIS 1964

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

DIESELSTRASSE 5-7
DE-75210 KELTERN
ALLEMAGNE

TÉL. :+33-632-762261
+49 7236 9829-0

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET D'ERREURS D'IMPRESSION I ILLUSTRATIONS À TITRE PUREMENT INDICATIF / 2023-09-15_V001_FR / 1000_WMD