



**NATÜRLICH  
NACHHALTIG  
VIELFÄLTIG**



**RABELER FRUCHTCHIPS**  
DRIED FRUITS AND VEGETABLES



Christian Rabeler



Dr. Felix Rabeler



Hans Rabeler



Christiane Rabeler



## // ÜBER UNS

### WILLKOMMEN BEI RABELER FRUCHTCHIPS!

Trocknen - Mahlen - Mischen – Verpacken, in der Lebensmittel-industrie sind wir Ihr B2B-Partner für hochwertige Trockenprodukte!

1993 gegründet, gehört Rabeler heute, als mittelständisches Unter-nehmen, europaweit zu den wenigen Spezialisten für walzenge-trocknete Frucht-, Gemüse- und Getreideprodukte. Darüber hinaus runden wir unser Angebot durch verschiedene weitere Anlagen zum Trocknen, Mahlen, Mischen und Backen sowie zum Verpacken von Industrie- und Einzelhandelsgebinden ab.

Höchste Qualität sehen wir bei Rabeler als Ergebnis höchster An-sprüche an Produkte und Prozesse. Unsere Produkte sind grund-sätzlich GVO-frei und werden ohne Zusatz von Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffen mithilfe nachhaltiger und umweltbewusster Verfahren hergestellt und verpackt. Sie erhalten bei uns nahezu alle Erzeugnisse auf Wunsch glutenfrei, vegan, kosher, in Baby-Food- oder zertifizierter Bio-Qualität.

Der sorgsame und respektvolle Umgang mit dem, was uns die Natur zur Verfügung stellt, und höchste Ansprüche an die Ergeb-nisse spornen uns ebenso an wie das Ziel, unsere Kunden mehr als zufriedenzustellen. Dabei gehen Kompromisslosigkeit, was die Qualität angeht, und Flexibilität im Umgang mit den Wünschen unserer Kunden Hand in Hand. Das Vertrauen, das uns täglich geschenkt wird, verpflichtet uns zu besonderer Verantwortung – gegenüber Lieferanten und Kunden genauso wie zwischen Management und Mitarbeitern.



## UNSERE GESCHICHTE

Die Entwicklung unseres Familienunternehmens belegt die Wirksamkeit einer gemeinsamen inneren Haltung, die jeden von uns bewegt. Dabei motiviert uns seit der Gründung die ständige Frage, wie wir uns dem Wandel der Zeit anpassen und uns stetig verbessern können.

1993

*Gründung der Rabeler Fruchchips GmbH durch Hans-H. und Christiane Rabeler in Penzberg, Oberbayern.*

1995

*Inbetriebnahme des zweiten Walztrockners. Bio-Zertifizierung.*

2003

*Aufnahme der Mitgliedschaft im AÖL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e. V.).*

2006

*Erste Teilnahme am Umweltpakt Bayern.*

2010

*Installation der Photovoltaikanlage für umweltfreundliche Stromproduktion sowie Erweiterung der bestehenden Lagerflächen.*

2011

*Generation 2.1 – Mit Christian Rabeler steigt die zweite Familien-Generation ins Unternehmen ein.*

2017

*Erweiterung der Trocknungskapazitäten durch Inbetriebnahme des dritten Walzentrockners.*

2019

*Erste IFS-Food-Zertifizierung. Christian Rabeler wird Betriebsleiter. Fertigstellung des neuen Betriebsgebäudes in Penzberg und Erweiterung der Photovoltaikanlage zur Eigendeckung von 90 % des Energiebedarfs.*

2020

*Einstieg von Felix Rabeler ins Familienunternehmen.*

2022

*Felix und Christian Rabeler steigen in die Geschäftsführung ein und übernehmen für das Familienunternehmen in zweiter Generation die Verantwortung.*





## DURCHDACHTE TECHNIK – AUS RESPEKT VOR DER NATUR

Mit den bei Rabeler eingesetzten Bearbeitungsverfahren bauen wir auf einen einfachen Grundsatz: So wenig wie möglich und so viel wie nötig in die Natur eingreifen. Unsere Herstellungs- und Bearbeitungsverfahren sind so optimiert, dass sie:



- eine möglichst produktschonende Verarbeitung erlauben,
- eine höchstmögliche, gleichbleibende Qualität sichern,
- höchste hygienische und gesundheitliche Standards einhalten und
- dabei mit möglichst geringem Energieeinsatz arbeiten.

Mit unserem Walzentrocknungsprozess verarbeiten wir Pürees, Saft und Saftkonzentrate von Früchten und Gemüse, Honig und Sirup sowie

Getreidemehle energieeffizient und ressourcenschonend. Die natürliche Farbe und der ursprüngliche Geschmack bleiben dadurch erhalten. Die walzengetrockneten Produkte von Rabeler erhalten Sie in verschiedenen Feinheitsgraden, passend zu Ihrer Anwendung – von Flocken bis zum Pulver.

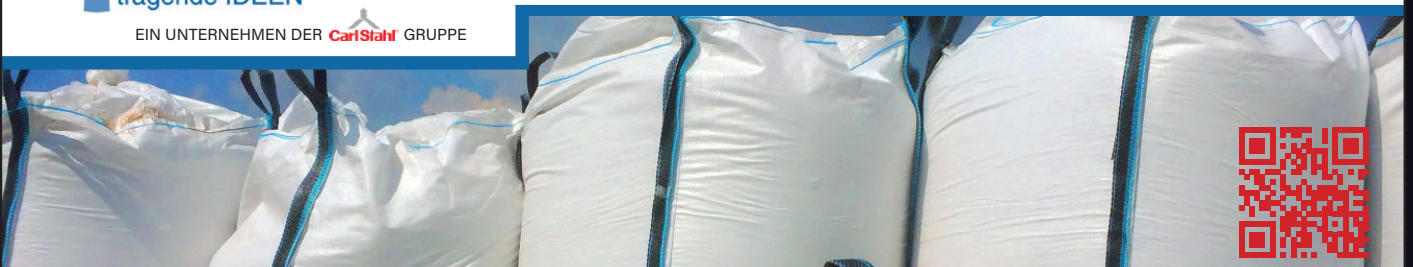


Ob wir Ihr Produkt trocknen, mahlen, mischen, backen oder verpacken dürfen – oder sogar alles: Mit unseren Anlagen bieten wir Ihnen die besten Voraussetzungen für Teil- und Komplettlösungen aus einer Hand. Dabei unterstützen wir Sie bereits bei der Produktentwicklung mit innovativen Ideen und bleiben im Produktionsverlauf flexibel.

**CORFIL**  
tragende IDEEN

EIN UNTERNEHMEN DER **Carl Stahl** GRUPPE

Big Bags | PP-Gewebesäcke | Planen & Netze | Hydraulikwerkzeuge  
Persönliche Schutzausrüstung | Hebetchnik | Training/Schulungen





### **DER NATUR VERBUNDEN – DER NACHWELT VERPFLICHTET**

Von der Walzentechnologie über die Photovoltaikanlage bis hin zur Müllverwertung: Wir geben alles für eine saubere Umwelt.

### **NATURREINE PRODUKTE – RESSOURCENSCHONENDE VERARBEITUNG**

Um den energieeffizienten Prozess der Walzentrocknung und die dabei anfallende Wärme optimal zu nutzen, arbeiten wir mit Wärmerückgewinnung. Zusätzlich investieren wir laufend in die Optimierung unserer Technik und Anlagen. Seit 2010 nutzen wir unsere Photovoltaikanlage zur Teilabdeckung unseres Stromverbrauchs. Aktuell sind das ca. 90 %! Die restlichen 10 % beziehen wir aus zertifizierter erneuerbarer Energieerzeugung. Darüber hinaus beteiligen wir uns bereits seit 2006 jährlich am Umwelt- und Klimapakt Bayern.

Unser nachhaltiges Verhalten schließt auch die systematische Vermeidung, Trennung und das Recycling von Müll ein.

Um die CO<sub>2</sub>-Bilanz unserer Produkte möglichst gering zu halten, legen wir Wert darauf, die Transportwege kurz zu halten, und beziehen diese, wann immer möglich, aus Deutschland und Europa. Zudem stammen rund 70 % unserer Rohwaren aus kontrolliert biologischem Anbau!



### **WIR WERDEN IMMER BESSER – JEDEN TAG EIN STÜCK**

Unseren Entscheidungen stellen wir stets die Frage voran, wie wir die Bedürfnisse unserer Kunden und Konsumenten sowie die der Gesellschaft erfüllen können. Das beginnt bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, reicht über die partnerschaftliche Arbeit mit Kunden und Lieferanten bis hin zu zufriedenen Endkunden. Unser Ziel ist die Herstellung natürlicher, qualitativ hochwertiger und sicherer Lebensmittel. Wir sehen es bei uns, fair, ökologisch und nachhaltig zu agieren und die Rohstoffe zu erstklassigen Produkten zu verarbeiten. Dabei handeln wir stets flexibel und serviceorientiert.

### **AUF AUGENHÖHE MIT UNSEREM TEAM**

Nicht Unternehmen arbeiten, sondern Menschen. Deshalb sind unsere Mitarbeiter das Wichtigste für unsere Produkte und das Wertvollste für den Erfolg unseres Unternehmens. Ihr Wissen und Können, ihre Leidenschaft für ihren Job und die Bereitschaft, sich dafür mit ganzem Herzen einzusetzen, machen Rabeler zu etwas ganz Besonderem: zu einem seit über 25 Jahren stabilen Familienunternehmen mit hervorragenden Zukunftsaussichten. Rabeler bietet aber durch seine langfristige strategische Ausrichtung nicht nur einen sicheren Arbeitsplatz, sondern mit einer soliden Ausbildung auch einen guten Einstieg ins Berufsleben sowie vielfältige Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, die dem Talent und dem Engagement jedes Mitarbeiters gerecht werden.





**RABELER FRUCHTCHIPS GMBH**

Nonnenwaldstraße 20a  
 D-82377 Penzberg  
 Telefon: +49 (0) 8856 – 93550-00  
 E-Mail: info@rabeler-fruchtchips.de  
 www.rabeler-fruchtchips.de



**RABELER FRUCHTCHIPS GMBH**  
 DRIED FRUITS AND VEGETABLES

 <p><b>Störk Umwelttechnik</b> GmbH</p>	<p>Friedrich-Wöhler-Straße 21        78576 Emmingen        Tel. 07465 9291-0        info@stoerk-umwelttechnik.de        www.stoerk-umwelttechnik.de</p>	
		

**BIOFILTERMATERIAL | ABLUFTWÄSCHER | BIOLOGISCHE ABLUFTREINIGUNG  
 BELÜFTUNGSBÖDEN | WARTUNG UND SERVICE | MASCHINENPARK  
 SANIERUNG UND MODERNISIERUNG | ENGINEERING**



**Wir bilden aus:**  
 Verfahrensmechaniker für  
 Kunststoff- und Kautschuktechnik

**Wir sind:**  
 TÜV-zertifizierter Fachbetrieb nach  
 § 19 | WHG

**Unsere Mitarbeiter sind:**  
 SGU-SSC-zertifiziert