

MENSCHEN & KARRIEREN

## Neuer Culinary Manager bei Rieber



Janko Hilliges / Foto: Rieber

Janko Hilliges verstärkt als neuer Culinary Manager das Vertriebsteam von Rieber. Seit dem 1. März bringt der 37-Jährige seine Praxiserfahrung und kulinarische Expertise ein, um den Vertrieb der Meta cooking Systeme von Rieber zu unterstützen.

Dazu zählen die digitale GN-Mehrwegorganisation, die papierlose HACCP-Dokumentation sowie die Schlüsselprodukte thermoporte und K-Pot, die allesamt auf die Optimierung von Küchenabläufen und die Steigerung der Nachhaltigkeit abzielen.

Hilliges begann 2004 seine Karriere mit der Ausbildung zum Koch im Flair Parkhotel Ilshofen. Seine Leidenschaft und sein Talent führten ihn durch renommierte Stationen, darunter das Gourmetrestaurant Passione Rossa mit einem Michelin-Stern und die Schwarzwaldstube unter Harald Wohlfahrt mit drei Michelin-Sternen. Vor seinem Wechsel zu Rieber war er zunächst als Chef2Chef-Manager und später als Key Account-Manager National, Culinary Advisor und Produktentwickler tätig.

In seinen Funktionen als Küchenmeister und Chef2Chef Manager hat er eine langjährige praktische Erfahrung mit den Rieber-Produkten. In seiner neuen Rolle will er diese Praxiserfahrung, sein profundes Marktwissen und seine enge Vernetzung mit der Branche einsetzen. Im neuen urban food lab auf dem Ludwigsburger urbanharbor-Gelände wird er die Vorteile und nachhaltigen Mehrwerte, die mit den Rieber Systemen erzielt werden können, live im Prozess zeigen ? durch kreative Geschmackserlebnisse sowie Optimierungen und Einsparungen mit den richtigen Produkt- und Digitalisierungslösungen. Diese Live-Demonstration zielt darauf ab, die Food-Qualität als Geschmackserlebnis tatsächlich

erlebar zu machen und das Food-Ökosystem partnerschaftlich, nachhaltig und zukunftsweisend zu gestalten.

Mit einem Culinary Manager verfügt Rieber nun über eine ideale Ergänzung für das Vertical Underground-Farming von Microgreens. Seit diesem Jahr baut Rieber unter dem Namen urbanfarmup, in Kooperation mit Farmup, Superfood-Microgreens nachhaltig an. Das soll die Kreation neuer, vitalstoffreicher Food-Konzepte und Geschmackserlebnisse für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Spitzen- und Systemgastronomie ermöglichen.