

Presseinformation

November 2015

Rieber auf der IGEHO 2015 in Basel


Mit konsequenten Weiterentwicklungen und interessanten Innovationen im Großküchenbereich sowie rund um die Speisenverteilung, präsentiert sich Rieber auch dieses Jahr auf der Messe „Igeho“ in Basel. Rieber bietet für die gestiegenen Anforderungen im Speisentransport und im Speisenhandling praktische, energieeffiziente, systemorientierte und flexible Lösungen. Für überall dort wo zwischen Produktion und Verzehr von Lebensmitteln eine zeitliche oder räumliche Entkopplung stattfindet machen wir gemeinsam mit dem **thermoport®** und der **gastronorm360** Ihren Speisenprozess sicher und transparent.

Das Digitalisierungs- und Organisationssystem **°CHECK** in Kombination mit dem Behälter-Mehrwegsystem **gastronorm360** und der eindeutigen Identifizierung via **QR-Code**, ermöglicht eine optimierte Organisation, Rückverfolgbarkeit und Transparenz (HACCP) über die gesamte Prozesskette im Food flow. So kann zum Beispiel über einen am Speisentransportbehälter angebrachten QR-Code belegt werden, wohin die Reise geht, und mit welchem Inhalt. Die im Transportbehälter befindlichen Behälter mit Deckel samt deren Inhalt werden mittels angebrachtem QR-Code identifiziert und eindeutig zugeordnet. So können Daten zum Behältertyp, Eigentümer, der eingefüllten Speise, für welchen Kunden, ebenso hinterlegt werden wie die nun verpflichtende Angabe der Allergenkennzeichnung. Indem die relevanten Daten digital und in Echtzeit dokumentiert, verwaltet und anytime, anywhere via Internet abrufbar sind, entfällt die lästige Zettelwirtschaft und der Nutzer profitiert durch Zeitersparnis und der Sicherheit im Umgang mit den Lebensmitteln. Ursprünglich als digitales Temperaturmess-System entwickelt ist °CHECK in der Zwischenzeit viel mehr: ein komplettes, digitalisiertes Management-System, das auch für viele andere Bereiche interessant geworden ist, in denen es darum geht Prozesse zu organisieren und transparent zu machen.

Eine attraktive Lösung zum Transportieren und Ausgeben von warmen sowie gekühlten Speisen ist der neue **thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt**- mit aktiver oder passiver Kühlung erhältlich. In zwei komplett isolierte Bereiche aufgeteilt, kann im oberen Bereich regeneriert, niedertemperaturgegart oder warmgehalten werden. Im unteren Fach kann mit aktiver oder passiver Kühlung gekühlt werden. Der thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt sorgt für einen reibungslosen Ablauf auch bei größeren Veranstaltungen.

Für kleinere Essgruppen geeignet ist der **thermoport® 4.0 100 K hybrid**, er gilt als Raumwunder für eine variable, maximierte Bestückung. Durch einen Isosteg kann hier in Kalt- und Warmbereiche aufgeteilt werden, dabei sind zahlreiche Einstapel-Varianten möglich. So können auch kleinere Essgruppen wie z.B Kindergärten, Altenheime usw. mit einem kompletten Menü versorgen werden.


Erstmals auf der Messe zeigt Rieber das Frontcooking-Modul **acs 1600 O₃** mit einem



**der
mehrweg
code**

Organisieren Sie mit °CHECK Ihr gesamtes GN-System zu einem transparenten Mehrweg-Kreislauf. Der Food-Flow 4.0

www.riever.de



Messe Igeho, Basel
21. – 25.11.2015
Halle 1.0, Stand C104

neuen **kombinierten Geruchs- und Schadstofffilter** mit 10-fach höherer Kapazität und dank des geringeren Druckwiderstandes, mit einer höheren Absaugleistung. Die Neuerung gilt bei allen acs Frontcooking-Modulen.

Das neue **Rundriemenband** wird mit 4 Riemen betrieben und optimiert die exakte Führung der Tablett, Gastronormbehälter oder Teller. Es überzeugt mit einem geringen Geräuschpegel und einer vereinfachten Reinigung.

Ein weiteres Highlight ist das neue Mitglied in der varithek[®]-Familie: der kombinierte **Pastakoche 4.0 / Fritteuse 4.0**. Dahinter verbirgt sich Pasta-Set und Frittier-Set in einem Gerät. Mit kurzer Aufheiz- und Reaktionszeit ist es als Auf Tisch- oder Einstellgerät für acs-Frontcooking-Stationen geeignet. Eine perfekte Ergänzung im Frontcooking.

Weitere Geräte wie der K- POT, hybrid kitchen 200, thermoport[®], TablettwagenTWF, die Kühlschränke gastropolar und multipolar sowie der Tiefkühler MP7 sind ebenfalls auf der Messe präsent.

Die Geräte von Rieber sind mit °CHECK ausgestattet. Eine Nachrüstung bei vorhandenen Geräten ist jederzeit möglich.

Rieber ist °CHECK ready – für einen rückverfolgbaren, transparenten und sicheren Prozess.

Wir freuen uns auf Sie!

Auf der **Igeho** in Basel vom 21. 11. – 25. 11. 2015 / Halle 1.0, Stand C104.

Rieber

Get organized for BetterFood.



der mehrweg code

Organisieren Sie mit °CHECK Ihr gesamtes GN-System zu einem transparenten Mehrweg-Kreislauf. Der Food-Flow 4.0

www.riever.de

igeho

Messe igeho, Basel
21. – 25. 11. 2015
Halle 1.0, Stand C104