

Presseinformation

Januar 2016



°CHECK erhält Intergastra Innovationspreis 2016

Zum neunten Mal verleiht die Messe Stuttgart den Intergastra Innovationspreis. Aus über 100 Bewerbern wählte die hochkarätig besetzte Jury drei Gewinner. Klarer Sieger in der Kategorie Küchentechnik ist das Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK von Rieber. Den Vertretern des Reutlinger Unternehmens wird der Preis am 20.02.2016 im Rahmen der Messe-Eröffnung von Günter Oettinger, EU-Kommissar für Digitalwirtschaft, überreicht.

Die Gastronomie erfindet sich ständig neu, um den Gästen wie den Gastronomen einen höheren Nutzen zu vermitteln. Sichtbar machen das auch Wettbewerbe und Preisverleihungen, wie der Intergastra Innovationspreis, mit dem die Messe Stuttgart die Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit der Branche in den Fokus rückt. Aus über 100 Bewerbern hatte die Jury, die mit bekannten Experten aus der Gastronomie besetzt war, die Aufgabe die Besten herauszufiltern. Bei der Suche nach den Gewinnern orientierte sie sich an den zentralen Bewertungskriterien wie Funktionalität, Bedeutung für die Praxis, Innovationsgrad, Wirtschaftlichkeit, Umweltfreundlichkeit und Betriebssicherheit.

In der Kategorie Küchentechnik ging Rieber mit dem einzigartigen Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK als Sieger hervor. Über QR-Codes, die auf allen Rieber Produkten zu finden sind, macht es sämtliche Prozesse rund um die Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, den Transport und die Ausgabe von Speisen transparent, sicher und rückverfolgbar. Das internetbasierte System zeigt in Echtzeit, welche Speisen sich wo mit welchen Temperaturen befinden. Damit vereinfacht die Rieber-Innovation die Organisation von Abläufen im Food-Flow-Prozess und erleichtert die Abstimmung mit den weiteren Arbeitsabläufen innerhalb eines gastronomischen Betriebes.

Wer das °CHECK-System während der Intergastra (20.- 24.02.2016) live erleben will, findet diesen und die beiden anderen Innovationspreis-Gewinner aus den Kategorien Smart Services und Facility Management in Halle 5 auf der deutlich erkennbaren Newcomer-Fläche oder auf dem Rieber Messestand Halle 1, Stand E30.

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.riber.de

Besuchen Sie uns:

 **INTERGASTRA**

Messe Intergastra, Stuttgart
20.02. – 24.02.2016
Halle 1, Stand E30



Messe Internorga, Hamburg
11.03. – 16.03.2016
Halle A4, Stand 100