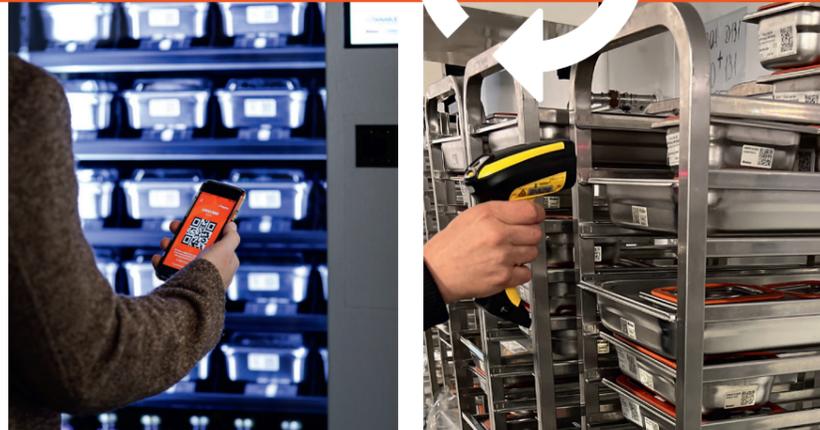


**GN-BEHÄLTER STANDARD
WIRD DIGITAL ÜBER
MEHRWEG QR-CODES**

Damit der Caterer bzw. Gastronom jederzeit weiß wo seine Behälter sind, hat er über das eat**TAINABLE** System volle Transparenz und Sicherheit. Ob Food to go im Restaurant oder in Kantinen, sowie im Großgebäude in Produktionsküchen für die Belieferung von öffentlichen Einrichtungen.

Das System bietet die Allround Lösung nach einem einheitlichen Prinzip. In beiden Fällen wird der Kunden QR-Code mit den Behälter QR-Codes verknüpft.

Im **Kleingebinde** hat der Kunde hierfür seinen eigenen individuellen Kunden QR-Code in der kostenlosen eat**TAINABLE** Endkunden App.



Kleingebinde

Großgebäude

Im **Großgebäude** werden die Behälter QR-Codes vor der Auslieferung auf den QR-Code der Lokation/Einrichtung verbucht, der auf dem Lieferschein aufgedruckt ist. Über mobile, digital vernetzte Scan-Einheiten kann hierbei die QR-Code Erfassung, ohne zusätzlichen Aufwand, direkt in den Küchenprozess integriert werden.

DIE VORTEILE DES GN-STANDARDS

- Edelstahl zu 100% food-safe, hygienisch, geschmacks- & geruchsneutral, ohne Übertragung von Mikroplastik
- langlebig, robust, bruch- & transportsicher
- optimale Raueffizienz, Stapelbarkeit & spülmaschinentauglich
- seit über 60 Jahren der Branchenstandard & praxiserprobt
- Kompatibilität in allen Geräten bis in die Ausgabe

**TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS
EQUIPMENT-LIVE-TRACKING**

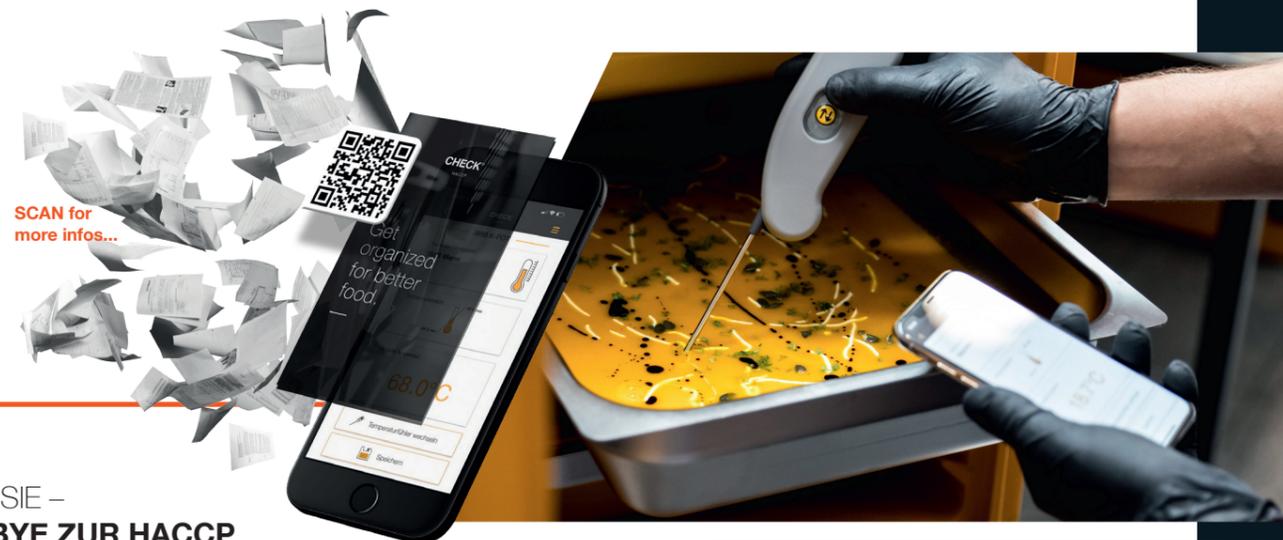


Großgebäude



Made in Germany

eat**TAINABLE** | digitale Mehrwegorganisation für to go, Take Away oder Delivery im Klein- & Großgebäude.



SCAN for more infos...

**SAGEN SIE –
GOODBYE ZUR HACCP
ZETTELWIRTSCHAFT**

Digitalisieren Sie jetzt Ihre HACCP Zettelwirtschaft mit **CHECK HACCP**.

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche.

Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Effizientes Energiemanagement – kühlt Ihr Kühlschrank ständig 3 °C zu kalt?

Fragen Sie CHECK HACCP an und decken Sie zusätzlich Ihre Einsparpotentiale auf.

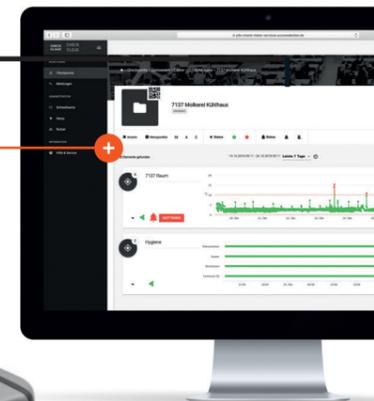


CHECK CLOUD

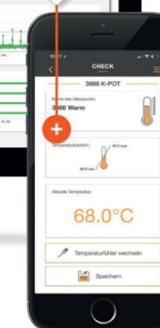
CHECK Cockpit
Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

Mobile CHECK
Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kernthermometer und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

Mobile CHECK
Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).



CHECK App
Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



QR-Code
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK
Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.



DIGITAL VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR MOBILEN KÜCHE IM MEHRWEG

Rieber CONNECT unser digitales Verpflegungssystem | vom Gemeinschaftskühlschrank bis zur mobilen Ausgabeküche mit 100% Gelinggarantie.

multiplar® | CONNECT

Der Gemeinschaftskühlschrank für Food-Sharing in allen Communities, wie Büros, Gebäudekomplexe oder Wohngruppen/heime etc. Die abgetrennten Einzelfächer gewährleisten **100% Sicherheit, Hygiene & Privatsphäre im Sharing-Kühlschrank**. Keine Übertragung von Bakterien, Keimen oder Viren. Zudem bis zu 16-fach niedrigerer Energieverbrauch, im Vergleich zum herkömmlichen Kühlschrank. Über die Öffnung der kleinen Fächer entweicht deutlich weniger Kälte und **spart dadurch Strom & Geld**. Individueller und sicherer Fachzugang der einzelnen Nutzer klassisch über Schlüssel oder digital per App-Öffnung.

K|POT® | CONNECT

Die mobile Küche und Kantine in einem Gerät. **Per App steuerbar für gelingsicheres Regenerieren, Warmhalten & Ausgeben**. Mit exakt abgestimmten und selbst kreierten Programmen von Caterern, Food-Entwicklern & Chefköchen, mit nur einem Klick – à la Minute jederzeit und überall abrufbar. Energieeffiziente und gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit, über das SWISS PLY Mehrschichtmaterial, für perfekte Speisenqualität auf den Punkt.



SCAN for more infos...



Büros | Empfangshallen | Teeküchen | Gemeinschaftsflächen | Betriebsrestaurants | Außenstellen | Gebäudekomplexe | Studentenwerke | Wohngruppen/-heime | Krankenhäuser | Praxen | Polizei | Militär | JVA

K|POT®
CONNECT



100% GELINGGARANTIE
OHNE FACHPERSONAL

Regenerieroptionen
Mikrowellen | K|POT® |
navioven & hybrid kitchen



Kantine der Zukunft
kontaktlos & digital

24/7



STÜWER
Ausgabeautomaten

Sharingkühlschrank
multiplar® CONNECT

Ungekühltes
Lockersystem
von variocube



Mehrweg
Rücknahme-Automat

NEW

GN-thermoplastes®eco
MINIMUM 10 % ENERGIE-
EINSPARUNG ÜBER IHREN PROZESS



SWISS | PLY



Ihr gesamter Prozess –
ein GN-thermoplastes®eco

Unser neues thermoplastes®eco, nicht einfach nur ein GN-Behälter sondern Ihr energiesparender GN-Kochtopf.

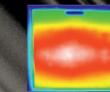
Für Sie und für unsere Umwelt machen wir Klimawandel zur Chefsache in jeder Küche. Denn die größte Innovation ist immer noch das Bestehende besser zu machen – unseren GN-Standard.

Mit unserem neuen thermoplastes®eco sparen Sie täglich Minimum 10% Energie

(kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplastes®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS | PLY Mehrschichtmaterial tauschen.

Der Materialunterschied



EDELSTAHL – normaler GN-Behälter



SWISS | PLY – thermoplastes®eco



Mehr Infos ...



VERGLEICH: 1. Herunterkühlen auf 3 °C ❄️ & 2. Regenerieren auf 72 °C 🔥
(Kartoffelpüree in GN 1/1 100 mm)



Made in Germany