

Rieber

CONNECT



**DIGITALES VERPFLEGUNGSSYSTEM
MIT ABSOLUTER GELINGGARANTIE – 24/7**

Made in Germany

INHALTS- VERZEICHNIS

RIEBER CONNECT SYSTEM	2-3
EATTAINABLE MEHRWEGSYSTEM	4-5
SYSTEMPRODUKTE	6-7
HOW TO CONNECT	8-9
KÜHLEN – MULTIPOLAR® CONNECT	10-15
ZUBEREITEN – K POT® CONNECT	16-19
CHECK CLOUD	20-21
SERVICE PAGE	22-23
ABOUT	24-25

24/7 FLEXIBILITÄT & GELINGGARANTIE

Digital vom Kühlschrank bis zur Ausgabeküche im Mehrweg.

Mit unseren Rieber CONNECT Produkten ermöglichen wir Ihnen neue Geschäftsmodelle und Verpflegungskonzepte. Digital organisiert über unser nachhaltiges eat**TAINABLE** Mehrwegsystem, mit Rieber GN-Behältern aus lebensmittelunbedenklichem Edelstahl – für perfekte Speisenqualität und Genuss mit absoluter Frische.



How to connect



Der effiziente Sharing Kühlschrank für Schicht- & Büromitarbeiter, Studenten, Erzieher oder Servicekräfte.



multipolar[®]
CONNECT

Die einzelnen Fächer können den unterschiedlichen Nutzern flexibel zugewiesen werden. Mit einem Klick in der App kann dann das eigene Fach vom Nutzer jederzeit geöffnet werden. Optimal für die Kühlung von Cook & Chill Speisen im GN-Mehrwegsystem, sowie für alle weiteren Snacks und Speisen.

Made in Germany

Made in Germany

K | POT[®]
CONNECT



Per App absolut gelingsicher regenerieren, Warmhalten und Ausgeben in nur einem Gerät. Mit einem optimal gleichmäßigen Wärmeübergang für perfekte Frische und Genuss über das SWISS-PLY Mehrschichtmaterial.

Ausgezeichnet mit dem
KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2020
in Gold und Bronze



Die Herausforderung

Stationäre Verpflegung



Unsere Lösung

24/7 betreiben



- + absolute Gelinggarantie
- + bedien- & prozesssicher
- + ohne Fachpersonal einsetzbar
- + 24/7 Verpflegung immer & überall
- + flexible & mobile Infrastruktur
- + Mehrwegsystem ohne Pfand



Exakt abgestimmte und selbst kreierte Programme von Caterern, Food-Entwicklern und Chefköchen. Mit einem Klick - à la minute jederzeit und überall abrufbar.



EAT TAINABLE MEHRWEGSYSTEM

Unsere nachhaltige Mehrweglösung für Food mit höchster Qualität.

Unser digital organisiertes Mehrwegsystem basiert auf hygienischen und lebensmittelunbedenklichen Edelstahl Gastronorm-Behältern, dem etablierten Branchenstandard in vielfältigen Größen & Varianten.



- Für die Gastronomie
- Metzger
- Bäcker
- Food-Händler
- Lieferanten
- Caterer und Kantinen



- + digital organisiert ohne Pfand
- + flexibel und universal nachrüstbar
- + ohne Einwegmüll und Mikroplastik aus Verpackungen
- + absolut lebensmittelunbedenklich und hygienisch in Edelstahl
- + standardisiert und stapelbar im GN-Maß
- + universal für alle Behältnisse nachrüstbar
- + im Kleingebinde einfach über die App scannen
- + im Großgebilde über automatisierte Scannerbrücken und Roboterarm

Made in Germany

Made in Germany

Rieber

Rieber



eatTAINABLE



eatTAINABLE

Ob für Food to go oder delivery, Einzelportionen oder Großgebilde. eatTAINABLE kann für jeden Einsatz einfach über QR-Code Kleber universal nachgerüstet werden.

- + zentraler Dashboard-Überblick über Mehrwegbehälter
- + sicher isoliert über thermoport® Transport-System
- + für Ihren Bedarf individuell anpassbar



Für Einzelpportionen



Für Mehrportionen

SYSTEM-PRODUKTE

Rieber

Catering auf neue Art

Flexibel, räumlich & zeitlich entkoppelt.
Für den gekühlten Transport, das Lagern
& Kühlen sowie Regenerieren.

Suchen Sie eine flexible Lösung mit der Sie vorproduziertes oder gekühltes Essen im Mehrwegsystem anliefern können und sich Ihre Kunden Ihr Essen wann immer Sie es wünschen aus Ihrem eigenen Fach im Kühlschrank entnehmen und frisch regenerieren können? Mit unserem multipolar® CONNECT und den kompatiblen mobilen Regenerierlösungen ist dies problemlos möglich. Damit Ihre Gäste zu jeder Zeit ein leckeres und qualitativ hochwertiges Essen genießen können. Für absolute Sicherheit in Sachen automatischer HACCP-Temperaturdokumentation ist der Kühlschrank jederzeit mit einem CHECK-Sensor nachrüstbar. Bitte fragen Sie an.



GN-System



GN-Behälter
& Deckelsystem



GN-thermoplates®
& Deckelsystem

GN-Behälter & thermoplates®

Rieber verfügt dank seiner vielfältigen Edelstahl GN-Behältervarianten sowie seines SWISS-PLY Mehrschichtmaterials und einer Vielzahl an Deckeln, über ein umfangreiches GN-Sortiment im Markt. In Kombination mit unserem thermoport®, multipolar® CONNECT, navioven und K|POT® eignen sich die GN-Behälter bzw. thermoplates® in den Größen GN 1/2, 1/3 und 1/6 perfekt zum hygienischen und standardisierten Lagern, Transportieren, Regenerieren & Ausgeben von Speisen. Unsere thermoplates® begleiten Sie sogar über die komplette Prozesskette vom standardisierten Lagern bis hin zur Ausgabe – ohne umzuschütten. In verschiedenen Größen, Tiefen & Ausführungen erhältlich.

Rieber

Die Caterer-Gesamtlösung

Leckeres Essen frisch auf den Punkt gegart – einfach & sicher wann immer Ihre Kunden es wünschen.

Transportieren

Sicherer Speisentransport im Haus & außer Haus (gekühlt/neutral). Das Rieber thermoport® Sortiment bietet für jede Anforderung im Speisentransport die perfekte Lösung – damit die Speisen im GN-System mit bester Speisenqualität und absoluter Transportsicherheit zum multipolar® CONNECT gelangen. In Kunststoff oder Edelstahl, neutral oder gekühlt, als Top- oder Frontlader-Variante und auch als Einportion-Variante erhältlich. In verschiedenen Ausführungen und Größenoptionen lieferbar.



thermoport® Modelle



thermoport®
1000 K cool

thermoport®
100 K hybrid

thermoport®
3000 K gekühlt

Lagern & Kühlen

Kühlen & Lagern vor Ort im multipolar® CONNECT. Perfekt gekühlte individuell bestückbare Einzel-Fächer für Ihre Kunden, die Ihre frisch gekochten Speisen wann immer Sie wünschen entnehmen können, auch ohne Schlüssel. Ihre Kunden können das für sie zugewiesene Fach, sicher über die Rieber CONNECT App öffnen. Diese Zugangsberechtigungen können Sie schnell und bequem zentral über Ihr Dashboard vergeben, sowie neue Nutzer anlegen bzw. löschen.



multipolar® CONNECT

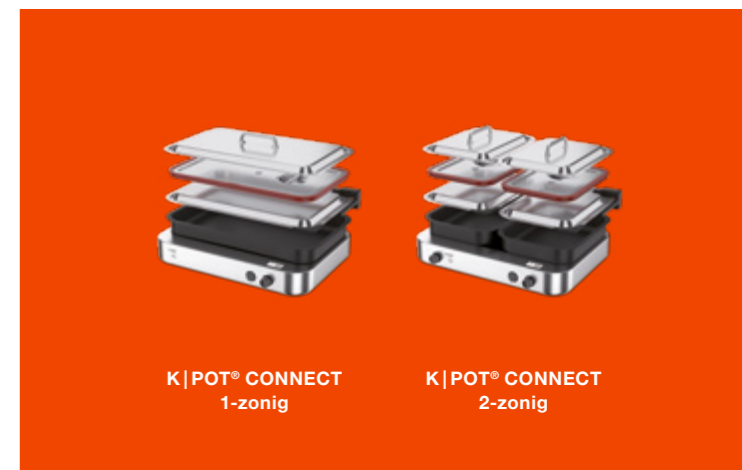


Regenerieren

Unser mobiles Aufschlaggerät K|POT® CONNECT zum Warmhalten, Regenerieren, Kochen und automatischen Zubereiten von Speisen. Bedienerfreundlich und einfach zu handhaben über die Rieber CONNECT-App, mit abrufbaren hinterlegten Programmen für absolute Gelinggarantie immer und überall. Erhältlich in GN 1/1 Format mit 1- oder 2-zonigem Ceranfeld, Gehäuse aus Edelstahl oder schwarz pulverbeschichtet.



K|POT® CONNECT



K|POT® CONNECT
1-zonig

K|POT® CONNECT
2-zonig

Made in Germany

HOW TO CONNECT

RIEBER CONNECT

Die App- und Systemanwendung einfach und bedienerfreundlich.

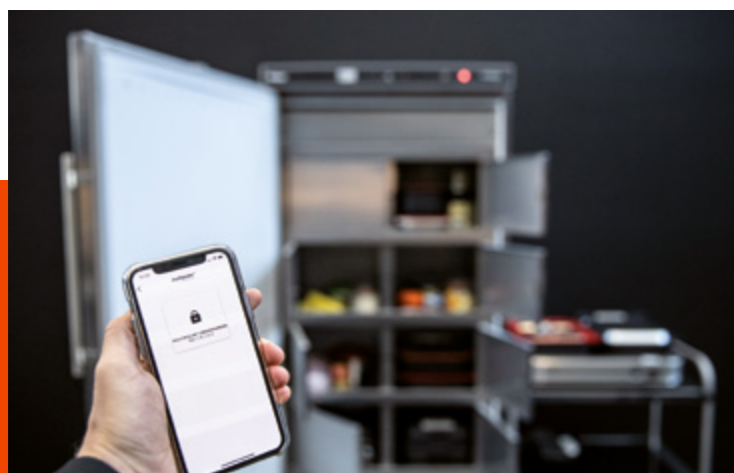


App Store



Google Play Store

Die Rieber CONNECT-App bietet für die neuen Rieber Produkte aus der CONNECT-Reihe verschiedene digitale Services & Zusatzfunktionen. Diese können zudem einfach über das zentrale Dashboard vom Admin verwaltet und konfiguriert werden. Die digitale Gesamtlösung mit 100% Gelinggarantie und Bedienerfreundlichkeit in der Anwendung.



Schritt 1:

Sie bekommen vorab eine E-Mail mit der Aufforderung die App herunter zu laden und ein Passwort zu vergeben.

Schritt 2:

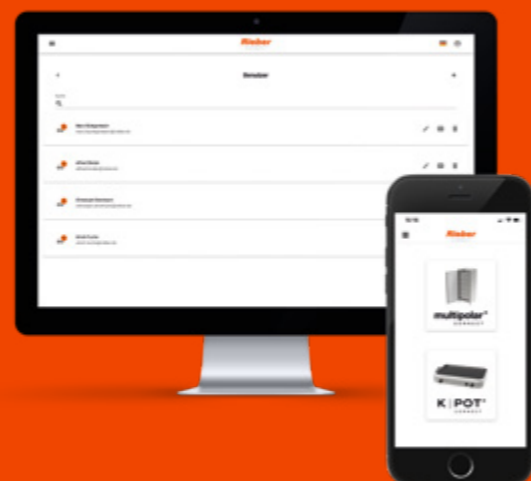
Herunterladen und Installieren der App.

Schritt 3:

Passwort vergeben/anmelden.

Schritt 4:

Bluetooth-Nutzung zulassen.



Made in Germany

Made in Germany

CONNECT



multipolar® CONNECT

Für den multipolar® CONNECT fungiert die App als digitaler Schlüssel des Sharing-Kühlschranks. Über das Dashboard können die Fächer somit mehreren Personen zugewiesen werden, die diese z. B. im Schichtbetrieb sharen können.

K|POT® CONNECT

Beim K|POT® CONNECT können mit der App perfekt abgestimmte Programme mit nur einem Klick abgerufen und aufgespielt werden. Damit frische Speisen von jedermann immer und überall á la minute regeneriert werden können mit absoluter Gelinggarantie.



▶ Perfekt in Anwendung mit unserem GN-Betriebssystem und thermoplates® zum Lagern, Transportieren, Kochen und Ausgeben in einem Mehrweg-Behälter, der wechselbare Deckel gibt die Funktion.



eatTAINABLE

Das flexible 24/7 Verpflegungskonzept aus Kühlen und Lagern mit dem multipolar® CONNECT und Regenerieren & Ausgeben mit dem K|POT® CONNECT kann über unser eatTAINABLE Mehrwegsystem ebenso mit der Rieber CONNECT-App digital, ohne Pfand organisiert werden. Komplette lebensmittelunbedenklich im Edelstahl GN-System nachhaltig verpackt, für frisches und gesundes Essen ohne Einwegplastikverpackung.

KÜHLEN

multipolar® CONNECT

Der digitale Sharing-Kühlschrank.

Individuelle und flexible Sharinglösung zum effizienten Kühlen von Lebensmitteln, ohne klassischen Schlüssel, sondern mit digitaler Öffnungsfunktion über die dazugehörige Rieber CONNECT App. Somit kann der multipolar® CONNECT digital geöffnet und von mehreren Personen gleichzeitig geshared werden, für optimal effiziente Mehrfach-Nutzung. Im Cockpit können die 10 Fächer einfach durch den Verwalter/Admin den gewünschten App-Nutzern zugeordnet werden. Ebenso können hierüber die App-Nutzer schnell hinzugefügt oder entfernt werden. Die 10 Einzelfächer, werden durch Umluftkühlung perfekt gleichmäßig temperiert. Mit stabilem Innengestell aus Edelstahl und Fächern aus GN-Behältern, die nach Demontage des Rahmens zur Reinigung einfach herausgenommen werden können und für optimale Hygiene in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Die perfekte CONNECT Kombi, der multipolar® CONNECT & K|POT® CONNECT. Effizientes Kühlen mit individuellen Fächern und gelingsicheres Regenerieren. Speisen in GN-thermoplates® können direkt entnommen und auf dem K|POT® CONNECT per App super einfach erwärmt oder regeneriert werden.



Lagern im GN-Mehrwegsystem

Made in Germany

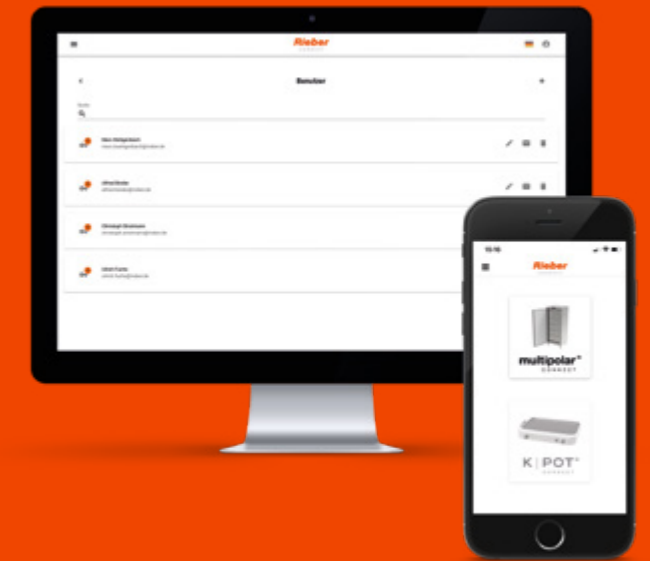
Made in Germany

Für effiziente und flexible Mehrfach-Nutzung, digital gesteuert & verwaltet.

Mit der App können die multipolar® CONNECT Einzel-Fächer „digital“ ohne Schlüssel geöffnet und über das Cockpit einfach und flexibel zugewiesen und verwaltet werden.



App Store



Kombinierbar mit K|POT® CONNECT



Cockpitverwaltung

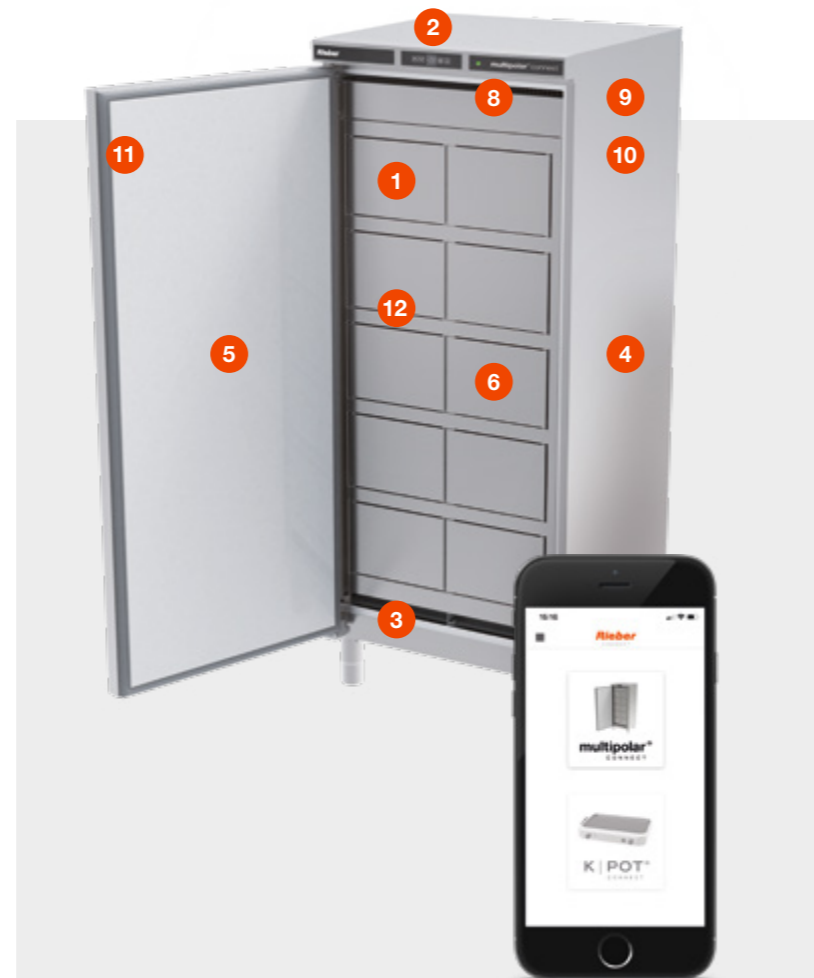
WAS UNTERSCHIEDET UNSEREN MULTIPOLAR® CONNECT?

Die Produktvorteile & verschiedenste Anwendungsbereiche.

Der universale multipolar® CONNECT kann in den verschiedensten Bereichen effizient eingesetzt werden und passend für Ihre speziellen Anforderungen mit weiteren Catering-Produkten zu einem stimmigen Gesamtsystem individualisiert werden. Wir bieten Ihnen mehr als nur eine innovative und digitale Kühlschranklösung die nicht nur durch viele einzigartige Produktvorteile punktet.

Rieber

- 1 **Einfache Reinigung** der glatten, pflegeleichten & hygienischen Oberflächen.
- 2 **Bedienblende** mit integrierter digitaler Temperaturanzeige, inklusive Warnfunktion.
- 3 Optional als **mobile Version auf Rollen** erhältlich.
- 4 Außengehäuse aus **hochwertigem Edelstahl**.
- 5 Innenkessel aus **hygienischem, fruchtsäure-beständigem Polystyrol**.
- 6 Fächerböden aus **entnehmbaren Edelstahl GN-Behältern**, hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral und antibakteriell.
- 7 **Einfaches digitales Öffnungssystem** über die Rieber CONNECT App.
- 8 **Zentrale Öffnungsmechanik** aller Fächer bei Wartung, Stromausfall & Defekten.
- 9 **Energiesparender** und leistungsstarker Kältekompressor.
- 10 Durch Speziallagerung, besonders **geräusch- und schwingungsarm**.
- 11 **Hervorragend isoliert** mit umlaufender Magnetkammerdichtung.
- 12 Saubere **Grundreinigung in der Spülmaschine** der entnehmbaren GN-Behälter, nach Demontage der Rahmenblende.



In Verbindung mit unserem Mehrweg GN-Behälter-System sowie unseren mobilen Transport- und Regenerations-Produkten ergeben sich komplette Verpflegungslösungen, flexibel anpassbar für Groß- und Kleingebäude, mit System und Standard. Für Sie, Ihre Kunden, Gäste bzw. Mitarbeiter entsteht dadurch ein neues flexibles Verpflegungskonzept mit echtem Mehrwert und Nutzen.

IHRE ANWENDUNGS-VORTEILE AUF EINEN BLICK.

Rieber

- + Zeitunabhängiges, schnelles und unkompliziertes Bestücken der Fächer.
- + Bedienerfreundliche App mit digitalem Öffnungssystem.
- + Rund-um-die-Uhr-Self-Service durch zeitunabhängige Entnahme der Speisen.
- + Personalisierte und individuelle Menüanlieferung.
- + Keine Verwechslungsgefahr der Speisen bei Entnahme.
- + Energieeffizientes Kühlen, ein Kühlschrank mit vielen Fächern & Nutzern.
- + Einfache Rückführung der gebrauchten Mehrwegbehälter, indem die gebrauchten Mehrwegbehälter bei der Speisen-Neuanlieferung vom Caterer aus den Fächern wieder mitgenommen werden können.
- + Bequem für den Nutzer, das Spülen vor Ort kann entfallen (Speisereste bleiben gekühlt).
- + Geräusch- und schwingungsarm durch Speziallagerung.
- + Geringe Investition, einfacher und schneller Aufbau sowie bedienerfreundliche Rieber CONNECT App & Dashboard.
- + Umsatzsteigerung durch neue Catering-Art & Geschäftsmodell.
- + Kein Verlust/Nachkaufen von einzelnen Fachschlüsseln, da digitale Öffnung.

Überall & immer einsetzbar

Hotellerie | Gastronomie | Bürogebäude/Großraumbüros
Teeküchen | Vorstandsetagen | Studentenwerke
Betriebsrestaurants | planende Küchenstudios | sämtliche To-Go-Bereiche (z. B. Tankstellen, Supermärkte, Schulen, Hofläden) | Dezentrale, entkoppelte Versorgung von Außenstellen/Betrieben...

Made in Germany



MULTIPOLAR® CONNECT

Der 24/7 Sharing-Kühlschrank mit flexiblem Öffnungssystem über die CONNECT App.



Ausgezeichnet mit dem
KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2020
in Gold

multipolar®
CONNECT

Admin

Facility Manager | Caterer
Werksleiter | Concierge...



Verwaltung per Dashboard



App User verwalten

Über das browserbasierte Dashboard können Sie die App User einfach anlegen, bestehende löschen oder bearbeiten, sowie deren Passwörter zurücksetzen.



Fächer digital zuweisen

Nun können Sie den im Dashboard angelegten App Usern ein oder mehrere Fächer des multipolar® von Ihrem Schreibtisch aus zuweisen.



App User

Schichtmitarbeiter | Student
Büromitarbeiter...



Öffnen per App

1

App mit multipolar® connecten

Wählen Sie den multipolar® in Ihrer App aus. Schalten Sie Ihr Bluetooth am Smartphone/Tablet ein. Sobald Sie sich in der Nähe des multipolar® befinden connected sich die App automatisch.

2

Zugewiesene Fächer bestätigen

Nun erscheinen Ihre vom Admin zugewiesenen Fächer, die Sie mit einem Klick öffnen können. Daraufhin leuchtet die LED Signalleuchte mit Tonsignal am multipolar®.

3

Automatische Fach-Öffnung

Sie können die Außentüre öffnen und Ihre Fächer gehen automatisch auf.



App Store



Google Play Store



ZUBEREITEN

K|POT® CONNECT

Die App-gesteuerte Regenerier- und Ausgabesolution.

Die neue, digitale Ausgabesolution ermöglicht individuell abgestimmtes Regenerieren von gefrorenen und kalten Speisen, Kochen oder Warmhalten mit GN-thermoplates®. Prozesssicheres und multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität und HACCP-konformer Sicherheitsbenachrichtigung über die LED-Anzeige und CONNECT App.

Mit dem zugehörigen Rieber CONNECT Cockpit können für verschiedenste Speisen, die Programme individuell erstellt und anschließend auf den K|POT® übertragen werden. Für stets perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck, sogar bei Cook & Freeze Gerichten geeignet. Die zwei neuen „CONNECT-Funktionen“ am Drehregler ermöglichen immer perfekt getimte Speisenregeneration. Mit der Connection zur App kann der K|POT® die vordefinierten und abgestimmten Programme einfach, bediensicher und direkt abrufen.

Ansprechende Optik in Kombination mit thermoplates® C in Cateringausführung, mit abgerundeten Ecken und energieeffizient durch SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Mit passenden GN-Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben.



1-Zonen Cerankochfeld

Made in Germany

Rieber

Rieber

Für Speisenqualität auf den Punkt mit absoluter Gelinggarantie.

Einfache Bedienung über die App und perfekter Feinschliff in der Programm-erstellung. Über das Cockpit können Sie eigene Programme abgestimmt auf Ihre Speisen & Gerichte erstellen.



App Store



2-Zonen Cerankochfeld

Made in Germany



Drehregler CONNECT-Funktionen

K|POT® CONNECT

À la minute Kochen und Ausgeben
– immer & überall mit einem Klick.



Ausgezeichnet mit dem
KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2020
in Bronze

K|POT® CONNECT

Admin
Chefkoch | Caterer
Food-Entwickler...



Kochen per Dashboard

- 1 Programm erstellen**
Hier kann das Programm einfach per Drag & Drop abgestimmt auf die Speise individuell angepasst werden.



- 2 QR-Code für erstelltes Programm generieren**
Klicken Sie auf das QR-Code Icon und das System generiert Ihnen automatisch einen QR-Code, den Sie downloaden oder drucken können.



- 2 Programmset erstellen**
Ein Programmset kann aus 10 einzelnen Programmen individuell erstellt werden. Sie können per Drag & Drop Ihre zuvor erstellen Programme auf die gewünschte Drehreglerstufe ziehen und damit den K|POT® komplett mit eigenen Programmen überspielen.

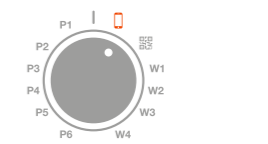


App User
Servicekraft | Erzieherin
Büromitarbeiter...



Zubereitungsoptionen per App

- 1 App mit K|POT® connecten**
Stellen Sie den K|POT® Drehregler auf das Smartphone Symbol. Wählen Sie den K|POT® in Ihrer App aus. Schalten Sie Bluetooth am Smartphone/Tablet ein. Sobald Sie sich in der Nähe des K|POT® befinden connected sich die App automatisch.



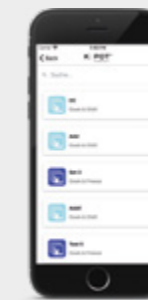
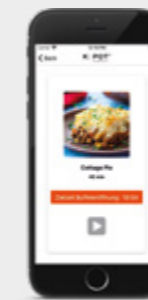
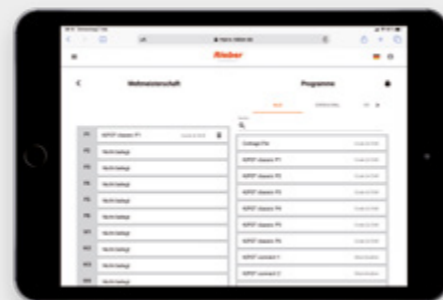
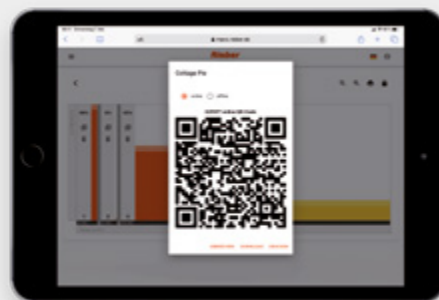
- 2 QR-Code Programm übertragen**
Scannen Sie den QR-Code auf Rezept, Verpackung oder GN-Behälter/thermoplastes®. Das gescannte Kochprogramm erscheint und Sie können Ihre gewünschte Zielzeit auswählen.



- 2 Programmset übertragen**
Vorgefertigtes Programmset für z. B. Cook & Chill oder Cook & Freeze auswählen und damit automatisch auf den K|POT® übertragen.



- 2 Kochfunktion übertragen**
Übertragen Sie Standard-Kochstufen auf den K|POT®, damit können Sie Ihre Speisen flexibel finishen - von Grillen, Regenerieren bis Warmhalten.



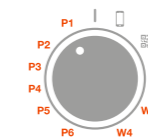
- App User verwalten**
Über das browserbasierte Dashboard können Sie die App User einfach anlegen, bestehende löschen oder bearbeiten, sowie deren Passwörter zurücksetzen.

- K|POT® verwalten**
Hier behalten Sie die Übersicht über Ihre K|POT® Geräte, diese können Sie individuell umbenennen oder aus dem System löschen.

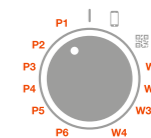
- 3 Drehregler einstellen**
Stellen Sie den K|POT® Drehregler auf das QR-Code Symbol, damit das Programm startet.



- 3 Drehregler einstellen**
Stellen Sie den K|POT® Drehregler auf das passende der 10 Programme, die Sie zuvor mit dem Programmset übertragen haben.



- 3 Drehregler einstellen**
Sie können frei zwischen den Standard-Kochstufen wählen und Ihre Speise punktgenau Zubereiten und Ausgeben.



CHECK CLOUD

Get organized for better food.
Sagen Sie — Goodbye zur HACCP Zettelwirtschaft.

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



CHECK insight



Made in Germany



HACCP und Speisenqualität ist eine Funktion der Temperatur über die Zeit.

Mit der CHECK HACCP App und einem bluetoothfähigen Kern-temperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumentationspflicht über den gesamten Foodflow.



CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrfung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung etc.).

CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.



Mobile CHECK

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

Auto CHECK

Automatische Raumtemperatur-erfassung mittels Sensoren.

QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittel-zertifiziertem Aufkleber.



SERVICE PAGE

Mit dem serienmäßigen QR-Code auf unseren Produkten können Sie alle relevanten Service Informationen zum Produkt einfach und schnell abrufen. Zudem kann das Produkt mit diesem QR-Code über die CHECK App direkt mit der CHECK CLOUD connected werden – all in one, digitaler Service & Sicherheit on demand.



Made in Germany

Rieber

Rieber



Made in Germany



Video Channel



Auf dem Video Channel finden Sie passend für jede Modellvariante spezifische Service-Videos zur Bedienung, zugehörigen Ersatzteilen & richtiger Reinigung. Über den QR-Code am Produkt jederzeit abrufbar, einfach erklärt und mit deutschem und englischem Untertitel hinterlegt.



Service Informationen

- + Bedienungs- & Anwendungserklärung
- + Sicherheits- & Warnhinweise
- + Ersatzteilwechsel & Zubehör Anwendung
- + Reinigungsempfehlung & -tips
- + Wartungs- & Betriebsstörungsinfos
- + Allgemeine Serviceinfos

ABOUT

Wir sind einer der führenden Anbieter von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt. Qualität steht für uns an erster Stelle, weshalb wir alle unsere Produkte ausschließlich „Made in Germany“ fertigen, mit unserem langjährigen Know-How in der Edelstahlverarbeitung seit 1925.



Made in Germany



Rieber



Unser Ziel ist es unseren Kunden keine einzelnen Produkte, sondern individuelle Lösungen mit Standard und System zu bieten. Hierbei denken wir als ein innovationsgetriebenes Unternehmen nicht nur an unsere Produktinnovationen, sondern bereits seit 2012 auch an Digitalisierung, weshalb wir in der Lage sind unseren Kunden zu ihrem physischen Produktsystem auch einen digitalen Mehrwert über die CHECK CLOUD Plattform zu bieten.

Die Vision unseres Gesamtsystems ist es die beste Qualität der Lebensmittel bis zum Verzehr beim Gast zu garantieren. Hierfür bieten wir die Infrastruktur über die gesamte Kette des Kochens – von der richtigen Lagerung in Kühlsystemen, über den Prozess der Vorbereitung, die richtige Zubereitung in der Küche, bis hin zum Speisentransport und der Ausgabe bzw. dem Servieren am Verzehrort.

Mit der CHECK CLOUD ist der erste Schritt getan, um eine transparente Prozesskette in der Lebensmittel- und Cateringindustrie zu ermöglichen. Als eine herstellerunabhängige Plattform, die sämtliche qualitätsrelevante Daten über den gesamten Herstellungs- und Transportprozess erfasst und diese transparent macht.



Explore more

Made in Germany

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Wir sind für Sie da.

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-0
info@rieber.de

Rieber + Grohmann Gesellschaft m.b.H.

Seybelgasse 13
A-1230 Wien

+43 (0) 1 865 15 10-0
office@rieber.at

Rieber ag

Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

+41 (0) 71 868 93 93
mail@rieber.ch



How to connect

www.rieber.systems