



Presse- information

März 2017

Rieber auf der Internorga 2017 in Hamburg

Der Erfolg einer perfekten Catering-Logistik ist abhängig von einer optimalen Organisation, Logistik und Sicherheit, dabei ist die Digitalisierung der Prozesse unausweichlich. Rieber hat alle Möglichkeiten und Voraussetzungen in einem durchgängigen System zusammengeführt. Mit seinem Behälter-Mehrwegsystem GN360, einem vielseitigen Equipment sowie dem Digitalisierungs- und Organisationssystem °CHECK präsentiert sich Rieber dieses Jahr auf der Internorga. Partner für °CHECK sind T-Systems, MHP, Kärcher & IFCO.

Der Messestand besteht konsequent aus standardisierten Logistik-Körpern.

Was bedeutet das? Der Messestand ist aufgebaut aus Gitterboxen, genormten standardisierten Boxen für eine optimale Logistik.

In Einheiten denken, Standards setzen, Normen aufgreifen. Wenn Vorgänge wie das Kochen, Ausgeben, Verteilen jeweils als kompakte Einheit verstanden werden kann, wenn also Geräte-Einheiten in einer Gitterbox konzentriert sind, bereit für einen kompakten, schnellen Einsatz in einer Catering Situation - sei es für ein Großereignis oder für ein idyllisches Fest mitten in der Natur, so führt dies automatisch zu einer Prozessoptimierung. Und Rieber geht noch weiter. Anspruchsvolles Catering ist Höchstleistung. Rieber macht es möglich nun auch völlig autark zu arbeiten und auch ohne Stromanschluß beste Qualität zu bieten. Mit dem Rieber Gasbrenner in GN 1/1 kann im Outdoor-Bereich gekocht, gegrillt und gebraten werden. Das Kochen ohne Flamme (Heißluft), in Verbindung mit den Rieber thermoplates® und den Gastronormbehältern mit Mehrschichtboden, ist problemlos möglich und perfekt geeignet zur Integration in mobile Verpflegungskonzepte wie z.B. „catering kitchen“, das multifunktionale und mobile Transport- und Ausgabesystem. Praktische Helfer wie die neu entwickelte LKW-Transportsicherung für den Edelstahl thermoport®, abwischbare Magnetschilder für eine vereinfachte thermoport®-Beschriftung oder der mobile Akku mit drei 230V-Anschlüssen, der die eingesetzten Geräte wie z.B. thermoport® oder K-pot autark mit Strom versorgen kann, sind ebenso auf dem Messestand zu finden. Ob Großgebäude oder Einzelportionierung. Rieber bietet für jede Anforderung das passende Gerät .

Das Equipment in der Gitterbox - dank der logistischen Möglichkeiten vereinfacht sich die Organisation auf dem Messestand. Der Food Flow wird zeitlich und räumlich entkoppelt indem im Mehrwegsystem vorproduziert und vakuumiert und dann vor Ort transportiert wird. Das finishing erfolgt auf dem Messestand in der Frontcooking-Station acs. Die Speisen werden über die cafeteria, das individuelle mobile Ausgabemodul, ausgegeben.

Freuen Sie sich auf eine einzigartige Auswahl an Produkten auf der
Internorga in Hamburg vom 17.03. – 21.03.2017 / Halle A4, Stand 101.



91. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung,
Bäckereien und Konditoreien
17.-21. März 2017, 10-18 Uhr
internorga.com

