



Die Rieber Alinox AG in Eschlikon:

Gemeinschaftsverpflegung neu erfunden: Auf den Punkt genau zubereitet – mit nur wenigen Klicks!

In nur 45 Minuten von einer -18 Grad tiefgekühlten zu einer genussfertigen Mahlzeit: Küchengerätespezialistin Rieber lanciert eine Neuerung im Cateringservice und in der Mitarbeiterverpflegung und nutzt dabei die Vorteile der Digitalisierung. Rieber bietet mit dem digitalen Verpflegungssystem Rieber Connect die optimale Lösung für die zeitgenaue Zubereitung von Speisen und Mahlzeiten – ohne zusätzliches Personal und mit wenigen Handgriffen.

Text: Irene Infanger | Bilder: Nicole Stadelmann

Es ist die grosse Herausforderung in jeder Profiküche: Die optimale Verpflegung von Gästen an Events und Seminaren und auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Wie können Speisen und Mahlzeiten zur richtigen Zeit und ohne Qualitätsverlust regeneriert werden? Und

das bestenfalls ohne vorhandene Kücheninfrastruktur? «Das Management von Prozess-Abläufen ist in der heutigen Gastronomie von zentraler Bedeutung. Zeit, Wärme und Effizienz: Matchentscheidend ist, wie Zeit und Wärme im richtigen Zusammenspiel zusammengeführt werden können, um optimale Speiseergebnisse zu erzielen», betont Bruno Ulrich, Systemberater bei der Rieber Alinox AG, gegenüber GOURMET. Der ausgebildete Koch weiss genau, wovon er spricht, wirkte er doch während 18 Jahren selbst im Alltagsgeschäft von Gastronomiebetrieben. Und genau dieser Problematik hat sich Rieber angenommen. Sie ist Spezialistin für Grossküchentechnik und Speisenverteilung und wartet immer wieder mit Neuheiten auf – insbesondere auch im Bereich der Digitalisierung. Und genau diese macht sie sich mit ihrem Verpflegungssystem Rieber Connect zu Nutze: Mit dem System wird die Lagerung, der Transport und das Regenerieren dank Einsatz einer



Einblick in die Produktionshalle der Rieber Alinox AG Swiss-PLY.

digitalen Lösung deutlich vereinfacht. Und dies in Extremis: In nur 45 Minuten von einem vorgefertigten, tiefgefrorenen Gericht zu einer genussfertigen auf den Punkt genau zubereiteten Mahlzeit. Dahinter steckt der perfekte Connect-Combo: Der TK-Multipolar Connect und K-POT Connect. Effizientes Gefrieren mit individuell einstellbarer Fachöffnung, verbunden mit der mobilen Küche für gelingsicheres Regenerieren, Warmhalten und Ausgeben.

Wie funktioniert das digitale System von Rieber?

Der Ablauf ist einfach und benötigt – abgesehen von den entsprechenden Geräten – lediglich ein funktionierendes Smartphone, um die Rieber Connect App aus dem App-Store herunterzuladen zu können. Bei deren Öffnung erscheinen die Zugriffsmöglichkeiten auf die Geräte TK-Multipolar Connect und K-POT Connect. Das Besondere am TK-Multipolar Connect besteht darin, dass die einzelnen Gefrierfächer unterschiedlichen Nutzern zugewiesen werden können. Mit einem Klick in der App wird lediglich das für die Person zugeordnete Fach geöffnet. «Die Zugangsberechtigungen können schnell und bequem zentral über das Dashboard vergeben werden», erklärt Rieber-Systemberater Bruno Ulrich gegenüber GOURMET. Danach kann man die vorproduzierten und tiefgefrorenen Speisen in die von Rieber patentierten Thermoplates des K-POT Connect ab-

füllen. Ideal auf die Regenerations-Funktion des K-POT abgestimmt, sind hierfür die Mehrportions-Schalen der Firma Hofmanns. Bei der Anlieferung werden die Gerichte mit einem QR-Code ergänzt, auf dem das entsprechende Programm für die Regenerierung hinterlegt ist. Das Programm zum Erstellen des Gerichts weist man lediglich der entsprechenden Platte auf dem K-POT Connection zu, mit dem Einschalten des Drehreglers wird der Wärmevergange gestartet – ein Vorgang, der auch von Hilfskräften ausgelöst werden kann. «Je nach Programm startet das Gerät mit der Energiezufuhr oder mit einer Ruhephase, um zur vorgesehenen Servicezeit fertig zu werden», erklärt Bruno Ulrich. Anhand des für die GOURMET-Reportage vorbereiteten Rindsragouts heisst dies: Das noch tiefgefrorene Ragout wird während acht Minuten bei 80 Prozent der vollen Leistung des Geräts gelagert, dann folgt für zwei Minuten eine Ruhephase, in der gar nichts geschieht. Dies ist wichtig, damit die noch feste Masse nicht zu schnell auf hohe Temperaturen kommt und so verhindert wird, dass die Masse sich festsetzt. Während zehn Minuten wird die Leistung

An ihrem Geschäftssitz in Eschlikon im Kanton Thurgau wird von rund 15 Mitarbeitenden das Mehrschichtmaterial Swiss-PLY hergestellt, das eine zehn Mal höhere Leitfähigkeit von Energie (warm und kalt) gewährleistet. Das von Rieber patentierte Material führt zu einer gesteigerten Energieeffizienz, was zu einer deutlichen Senkung der Betriebskosten führt.

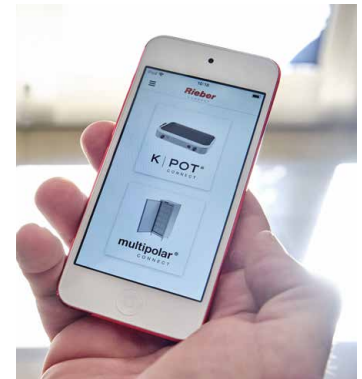


nivelliert auf 50 Prozent der Leistung gebracht, danach folgt wieder eine Ruhephase, dieses Mal während vier Minuten. Während der restlichen 20 Minuten wird das Essen schliesslich auf Ausgabetemperatur von 75 Grad gebracht (60 % der Leistung). «Wenn das Gericht fertig ist, geht das Gerät in eine Warmhaltephase über. Wir haben diese auf 180 Minuten eingestellt, ausgerichtet auf eine Verpflegung von mehreren Schichten. Sie kann auch länger dauern, aber die Qualität des Essens ist danach nicht mehr in gleichem Masse gewährleistet», betont Systemberater Bruno Ulrich gegenüber GOURMET. Dass die Wärme so lange gehalten werden kann, ist den Thermoplates-Schalen zu verdanken. Das aus einem mehrschichtigen Material bestehende GN-Gehäuse (Swiss-PLY) leitet die Energie flächendeckend, so dass die Lebensmittel rundum mit Wärme (oder auch Kälte – siehe hierfür den K-POT Cool-SwissPLY) versorgt werden.

Gesamtpaket dank passenden Mahlzeiten von Hofmanns

«Der K-POT Connect ist in unserem Mutterhaus in Deutschland prominent im Einsatz. Uns fehlte bisher der passende Produzent für die Speisenauswahl. Mit der Mahlzeiten-Manufaktur Hofmanns sind wir nun fündig geworden», betont

Peter Kocher, Geschäftsführer der Rieber Alinox AG in Eschlikon. Denn die Menü-Manufaktur Hofmann, kurz Hofmanns, bietet mit ihren bewährten Mehrportionen-Schalen eine Reihe von einzeln teilgegartem und schonend tiefgefrorenen Mahlzeiten-Komponenten an, die nur noch erhitzt werden müssen. «Uns war immer wichtig hinter einem Gesamtpaket stehen zu können. Das umfasste auch ein Speiseprodukt, das zu unseren Geräten passt und sich durch hohe Qualität auszeichnet», bringt es Peter Kocher auf den Punkt. Produziert werden die Mahlzeiten von Hofmanns vollumfänglich in Deutschland und werden in der Schweiz in einem Tiefkühlager zwischengelagert, bevor die Speisen zum Endkunden gelangen. Bevor es zur Zusammenarbeit kam, prüften die Profis der Rieber Alinox AG diverse Mahlzeiten von Hofmanns und waren von den Ergebnissen überzeugt. Danach wurden die ersten Tests zur Aufbereitung der Speisen im K-POT Connect durchgeführt. Damit die Mahlzeiten in 45 Minuten optimal aufgewärmt werden, braucht es verschiedene Phasen von Energiezufügung und Ruhepausen. Dies haben die ausgebildeten Köche Peter Kocher und Bruno Ulrich gemeinsam bis zum gewünschten Endergebnis minutiös ausgearbeitet. «Uns war klar, dass die Aufbereitung



Rieber schöpft die Mittel der Digitalisierung voll aus und bietet ihren Kunden seit längerem einen Sharing-Kühlschrank sowie Tiefkühler der Marke Multipolar Connect an. Gesteuert werden diese mit der eigens entwickelten Connect-App, die auch für den K-POT Connect genutzt werden kann.



Der TK-Multipolar Connect ist mit einem flexiblen Öffnungssystem ausgestattet, das mit der Connect-App von Rieber problemlos geöffnet werden kann, wie Systemberater Bruno Ulrich mit seinem Handy zeigt. Es öffnen sich nur jene Fächer, die dem Nutzer zuvor zugewiesen wurden.

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

innerhalb eines gewissen Zeitrahmens umsetzbar sein muss. Mit dem neusten Connect-Angebot machen wir das Extremste, das man machen kann. Wir erwärmen Speisen von einer Anfangstemperatur von -18 Grad auf Essens-temperatur. Und dies in nur 45 Minuten», erklärt Bruno Ulrich das Vorgehen der neuesten Innovation der Rieber Alinox AG. Eine Innovation, die auch die Mahlzeiten-Manufaktur Hofmann überzeugte. «Die Rieber-Produkte passen optimal zu unserem Service. Man kann die K-POT-Geräte von Rieber direkt in die Seminar-räumlichkeiten stellen, Gerichte aus der Verpackung nehmen und fertig», hebt Severin Fuchs, Account Manager von Hofmanns, hervor. Seit vier Jahren operiert die Menümanufaktur Hofmann aus Deutschland mit einer Tochtergesellschaft in der Schweiz, mit der sie vorwiegend im Seminarbereich von Drei- und Viersterne-Hotels



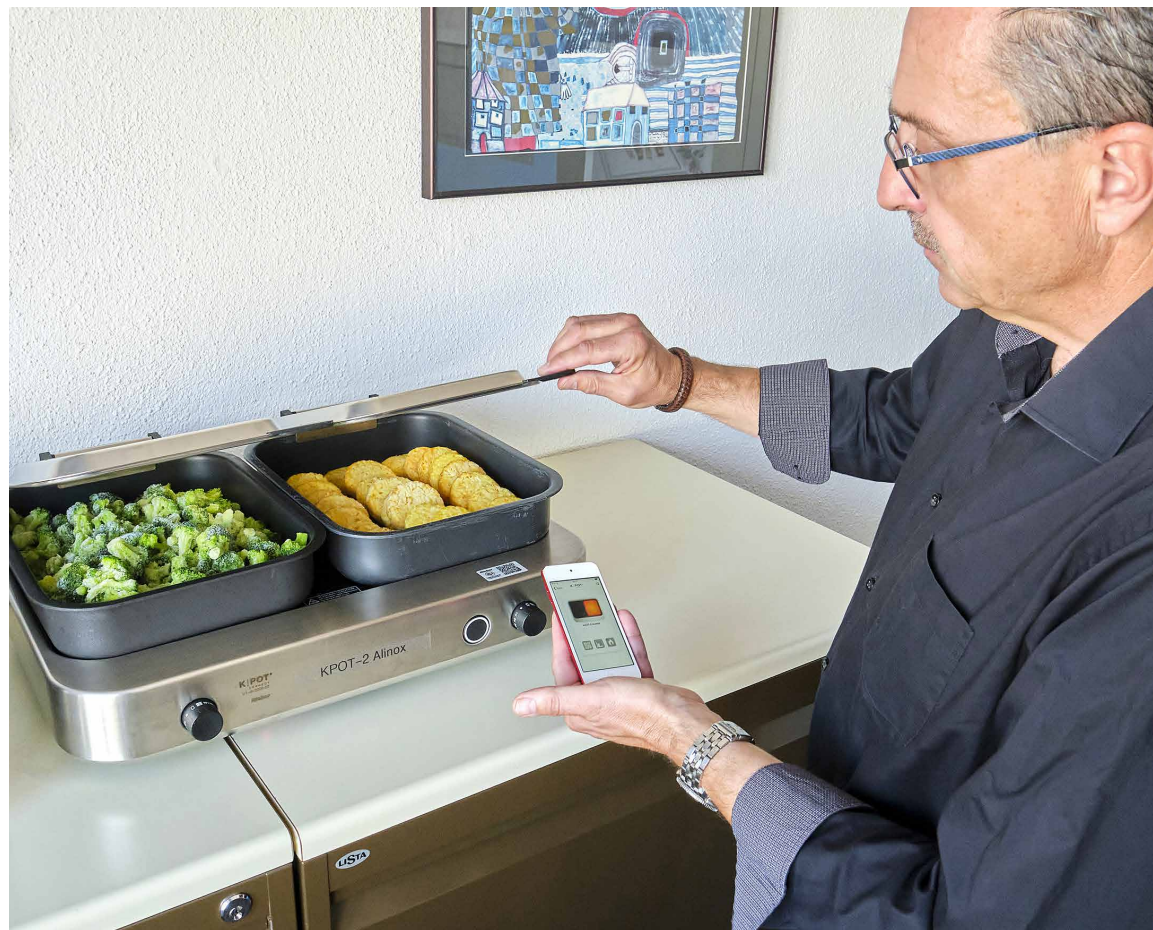
Wärme, Zeit und die richtige Energiezuführung: Das ist das Rezept des K-POT-Connect-Systems: Die auf eine Temperatur von -18 Grad heruntergekühlten Speisen werden nun in die speziell von Rieber entwickelten Thermoplates umgefüllt und auf den K-POT Connect gestellt.



Schneller und einfacher Vorgang für die Regenerierung der Mahlzeiten: Connect-App öffnen, QR-Code des Rezept-Programms scannen und schon können diese der einzelnen Wärmeplatte des K-POT Connect zugewiesen werden.

«Mit dem neusten Connect-Angebot machen wir das Extremste, das man machen kann. Wir erwärmen Speisen von einer Anfangstemperatur von -18 Grad auf Essens-temperatur. Und dies in nur 45 Minuten.»

Bruno Ulrich, Systemberater der Rieber Alinox AG.



Die Connect-Geräte von Rieber in der Kurzerklärung

Der Gemeinschaftskühlschrank **Multipolar Connect** und die Tiefkühl-Variante **TK-Multipolar Connect** eignen sich für die unterschiedlichsten Communities. Es ist die effiziente Art für die gemeinsame Benutzung von Schicht- und Büromitarbeitenden, Studierende, Erzieher und Servicekräften, denn die einzelnen Fächer können den unterschiedlichen Nutzern flexibel zugewiesen werden und vom Nutzer mittels App jederzeit geöffnet werden. Die abgetrennten Einzelfächer gewährleisten 100 Prozent Sicherheit, Hygiene und Privatsphäre, gleichzeitig geht im Vergleich zu einem herkömmlichen Kühlschrank weniger Energie verloren. Ebenfalls per App steuerbar ist der K-POT Connect von Rieber. Eine mobile Küche und Kantine in einem – für gelingsicheres Regenerieren, Warmhalten und Ausgeben. Mit exakt abgestimmten und selbst kreierte Programmen von Caterern, Food-Entwicklern und Chefköchen – jederzeit und überall abrufbar. Das Gerät garantiert perfekte Speisenqualität auf den Punkt dank der energieeffizienten und gleichmässigen Wärmeleitfähigkeit des Swiss-PLY-Mehrschichtmaterials. Die daraus gefertigten GN-Thermoplates von Rieber können genutzt werden zum Vorbereiten, Transportieren, Kühlen, Warmhalten, Kochen, Grillen und Ausgeben.

sowie in der Mitarbeiterverpflegung von Fünfstern-Betrieben aktiv ist.

Die Erstellung der QR-Codes für die Zubereitungsprogrammierung erfolgt durch die Rieber Alinox AG mit ihrer App-Lösung. «Wir stellen unseren Kunden sämtliche erarbeiteten Programme, also Zubereitungsvorgaben, zur Verfügung. Die Chefköche und Catering-Firmen können diese Programme aber auch selbst erstellen», betont Peter Kocher. Im Rieber Connect Cockpit können diese Programme via Computer angepasst oder neu erstellt und der dazugehörige QR-Code gebildet und ausgedruckt werden.

Positiver Effekt bei angespannter Personalsituation

Herausnehmen, ins Gerät stellen und arbeiten lassen. Schon ist die Mahlzeit fertig. Mit dem neuen digitalen Verpflegungssystem wird jedes Catering zu 100 Prozent gelingsicher und kann problemlos vorbereitet und auf den gewünschten Zeitpunkt hin fertiggestellt werden. Der Vorteil: Die Arbeiten müssen nicht mehr zwingend



Innerhalb von 45 Minuten entsteht für die Mitarbeitenden der Produktion der Rieber Alinox AG in Eschlikon ein leckeres Rindsragout mit Brokkoli und Gemüsereis sowie die Kartoffel-Beilage Röstlinchen. Nach der Einstellung des K-POT Connect hat das Gerät die Gerichte nach dem entsprechenden Programm zubereitet, ohne dass zwischendurch jemand umrühren oder die Zubereitung gar überwachen musste.

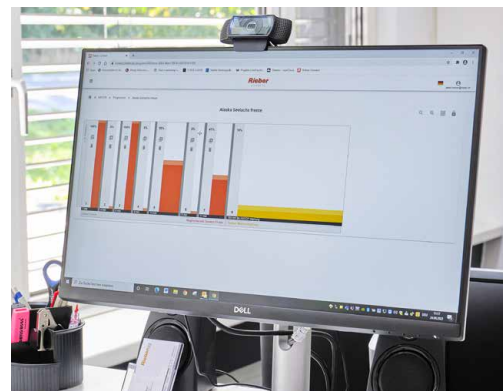


Das für die Speise erstellte Programm erhält einen eigenen QR-Code, der ausgedruckt und auf die gelieferten Speise geklebt werden kann.

durch gelernte Fachkräfte ausgeführt werden, der K-POT Connect kann auch von Hilfskräften bedient werden. «Die neue digitale Ausgabe-lösung ermöglicht die Schonung der Personal-ressourcen, gerade bei Personalengpässen», hebt Bruno Ulrich den Vorteil der neuen Zubereitungs- und Ausgabevitrine hervor. Eine ausgewogene Mahlzeit, schnell und einfach zubereitet – das ist das digitale Verpflegungssystem von Rieber, das sowohl für den Seminar- und Cateringbereich in der Gastronomie als auch für die tägliche Verpflegung der Mitarbeitenden passt, egal ob in der Hotellerie und Gastronomie oder in anderweitigen Unternehmungen.

«Die neue digitale Ausgabebelösung ermöglicht die Schonung der Personalressourcen, gerade bei Personalengpässen.»

Bruno Ulrich, Systemberater der Rieber Alinox AG.



Der K-POT Connect kann komplett mit eigenen Programmen bespielt werden, wie Geschäftsführer Peter Kocher zeigt. Chefköche, Caterer und Food-Entwickler können einfach und unkompliziert ihre Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen in die Programme einfließen lassen und QR-Codes selbst erstellen.



Zusammen bieten Sie ein ausgeklügeltes System, für die schnelle, einfache und gleichzeitig qualitativ hochstehende Verköstigung der Mitarbeiterverpflegung an. (Von links): Peter Kocher, Geschäftsführer der Rieber Alinox AG mit Rieber Alinox-Betriebsleiter Marcel Mürner und Bruno Ulrich, Systemberater der Rieber Alinox AG, sowie Severin Fuchs, Account Manager bei der Menü-Manufaktur Hofmanns.



Mehr zum Thema

Rieber Alinox AG

Hörnlistrasse 18
8360 Eschlikon
Tel. 071 868 93 93
mail@riever.ch
www.riever.ch

Hofmann Swiss Prime Menue AG

Eichweg 4
8154 Oberglatt
Tel. 041 748 60 75
info@primemenue.ch
www.primemenue.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema