

# Effizient bei Energie und Ergonomie



Der MAGNOS 570 überzeugt mit verbesserten Werten in der Energieeffizienzklasse A, ein Topwert in Klimaklasse 5. Neu ist auch die Version mit zwei Türen und drei Schubladen für ergonomisches Arbeiten.

**cool compact**

## Top-Kühlschränke

- Energieeffizienzklasse A
- Klimaklasse 5
- nachhaltiges Kältemittel R290
- extra starke Isolation bis 90 mm
- Hygieneausführung
- effiziente Steuerung
- verdampferfreier Innenraum
- stromsparende Heißgasabtauung



Halle B6,  
Stand 421

Cool Compact Kühlgeräte GmbH  
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0  
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20  
info@coolcompact.de  
www.coolcompact.de

## Branche

### Rieber



Teil der neuen Rieber-Vision Meta-Cooking ist die komplette Rückverfolgbarkeit von der Speisenproduktion über die Verpackung und Lagerung bis hin zur Ausgabe, die hier von Vertriebsleiter Leszek Herrmann im neu gestalteten Showroom in Reutlingen demonstriert wird.

## „Vereinfachen und optimieren“

Mit der neuen Vision Meta-Cooking will Rieber die Prozesse für Kunden durch Digitalisierung immer weiter vereinfachen und gleichzeitig optimieren. Sichtbar wird das unter anderem im neu gestalteten Showroom bei Rieber in Reutlingen, den die GastroSpiegel-Redaktion beim Besuch vor Ort besichtigen konnte.

Das Unternehmen Rieber hat sich in den letzten Jahrzehnten mehrfach gewandelt. Zwar werden nach wie vor die klassischen Produkte für den Speisentransport und die Lagerung bis zur mobilen Küche selbst produziert. Doch vor allem das Thema Digitalisierung wurde stark vorangetrieben, weil die Nachverfolgbarkeit und Dokumentation rund um Speisenproduktion, -lagerung und -verteilung immer wichtiger werden.

Die Idee dahinter: In der Gastronomie- und Großküchenbranche sind internetbasierte Lösungen bald unverzichtbar. Bisher stehen jedoch noch immer die Investitionen oftmals nicht im passenden Verhältnis zum gewünschten Ergebnis. Anders soll es nun mit den di-

gitalen Mehrweglösungen von Rieber werden, wie Madlen Maier, Gesellschafterin Rieber, betont: „Sie sorgt für eine maximale Effizienz innerhalb der gesamten Prozesskette in der Gemeinschaftsverpflegung und löst so diverse Herausforderungen der Branche auf einen Schlag.“ Dazu zählen vor allem unternehmerische Aspekte, aber auch jene mit Blick auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

### Effiziente Gemeinschaftsverpflegung

Um diesem Thema mehr Gewicht zu verleihen, stellt Rieber nun die neue Vision „Meta-Cooking“ vor, die auch mit einem neuen Unternehmenslogo sichtbar wird. Neben vielfältigen Produktneuheiten wird

Meta-Cooking auf der diesjährigen Internorga auf dem Messestand des Herstellers präsentiert. „Meta-Cooking bringt all das auf den Punkt, was heute als unabdingbar für die effiziente Gemeinschaftsverpflegung gilt“, sagt Madlen Maier. Dabei ist die Digitalisierung an sich nicht neu für das Unternehmen: Bereits 2012 wurden die ersten digitalen Technologien auf den Weg gebracht und waren damals Vorreiter am Markt. „Doch wir wollen die Prozesse für unsere Kunden immer weiter vereinfachen und gleichzeitig optimieren. In Zeiten von Personalmangel, steigenden Preisen und etlichen weiteren Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung müssen wir der Branche ak-

Lang (2)

tiv anwenderfreundliche und ergebnisorientierte Lösungen an die Hand geben“, ist Maier überzeugt.

Besonderes Augenmerk legt der schwäbische Hersteller mit Meta-Cooking darauf, dass sich die Systeme leicht und bequem anwenden lassen und mit bereits vorhandenen Behältern gekoppelt werden können. Sogar fremde GN-Behälter integrieren sich mühelos in die digitalisierten Lösungen von Rieber. „Wir wollen Berührungängste mit den neuen Technologien abbauen, denn es muss dafür weder kostenintensiv investiert, noch müssen Handbücher für die Nutzung zeitaufwendig studiert werden“, sagt Maier.

### Keine Angst vor Digitalisierung

Der Kern der digitalen Anwendung von Rieber ist einfach: Es braucht lediglich einen robusten und spülmaschinenfesten QR-Code-Kleber auf den Gastro-



Madlen Maier, Gesellschafterin Rieber, zeigt zusammen mit Johannes Heller, Leiter Digitalisierung & Automatisierung bei Rieber, das neue Konzept „Kantine der Zukunft“, das mit dem Automaten-Dienstleister Stüwer entwickelt wurde.

Norm-Mehrwegbehältern (GN). Er trägt alle Informationen über den Behälterstandort, die darin enthaltenen Speisen und ihre jeweiligen lebensmittelspezifischen Anforderungen – digital und rückverfolgbar, sowohl für die pfandfreie Organisation im

Kleingebinde mit „Eattainable“ als auch im eigenen Großgebäude-System „Check Trace“. Behälter und Nutzer sind auf diese Weise über die unternehmenseigene Digital-Plattform „Check Cloud“ vollständig vernetzt.

Mit den digitalen Prozessen schlägt Rieber allerdings gleich mehrere der sprichwörtlichen Fliegen mit nur einer Klappe, denen sich die Gemeinschaftsverpflegung aktuell stellen muss: „An oberster Stelle steht für uns die Gewährleistung einer ausgezeichneten Speisenqualität, die in unseren GN-Behältern transportiert und ausgegeben wird. Ebenso wie die Lebensmittelsicherheit – gerade bei der Versorgung von vulnerablen Gruppen wie Senioren, Kindern und kranken Menschen“, betont Maier.

### Viele Herausforderungen

Doch die internetbasierte Vernetzung bietet noch mehr Vorteile und Nutzen für die Branche: Die einzelnen Bestandteile in der vielseitigen Prozesskette der Gemeinschaftsverpflegung sollen nicht nur erheblich vereinfacht werden, sondern gleichzeitig soll dem massiven Personal- und Fachkräftemangel sowie poten-



Nach längerer Pause freut sich die ELRO-Familie auf die bevorstehende internationale Fachmesse in Hamburg, die Internorga.

Im neuen Design, mit neuer Energie und Innovation präsentieren wir uns. Auch wird unser Chef Daniel Below für Sie kleine Kreationen aus der ELRO-Thermik zaubern.

### Erwarten können Sie unsere Profession Pro Linie:

- MetaTherm - die multifunktionale Pfanne mit unserem patentierten High Speed
- VacuTherm - der Hochleistung Kessel
- MixaTherm - der innovative Rührwerkskessel mit Rückkühlung

### Weitere Partner auf unserem Stand:

#### FOSTER

- Die Experten der Kühltchnik

#### GIF ActiveVent GmbH

- Individuelle Systemlösungen für Lüftungsdecken

#### MBM

- Produktionsgeräte für die Gastronomie
- Modulare Qualität und Innovation

Ein Highlight der fünf Messtage ist der **zusammen mit der HOBART GmbH organisierte Genussabend am Samstag, 11.03.2023** für Kunden, Fachhandel und Planer. Besuchen Sie unseren Messestand und genießen Sie das zusammen sein mit ELRO.



IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT

Anzeige



Sie finden uns:  
Halle B7  
Stand Nr. 206

Anmeldung  
Geniesserabend  
und beziehen von  
Messtickets unter:



ELRO Großküchen GmbH  
Industriering Ost 31  
47906 Kempen, Deutschland  
Tel.: +49 (0) 21 52 205 59-91  
verkauf@elro-d.de





Die Digitalisierung in der Speisenlogistik kann so einfach sein: Ein robuster QR-Code-Kleber auf den GN-Behältern trägt alle Informationen – vom Behälterstandort, enthaltenen Speisen und ihren lebensmittelspezifischen Anforderungen – digital und rückverfolgbar im Klein- und Großgebäude.



Mit Rieber Connect lassen sich tiefgekühlte Speisen für zeitlich und räumlich entkoppelte Verpflegungssysteme in nur 45 Minuten und nur wenigen Klicks zu einer verzehrfertigen Mahlzeit zubereiten – per zielgerichtetem Programm zur Regeneration der jeweiligen Speise im der Buffet-Küche K-Pot.

ziellen Fehlerquellen entgegenwirken. Vor allem die Kommissionierung und die gesetzliche Hygiene-Dokumentation nach HACCP werden vereinfacht. Beides erfolgt einfach und digital über „Check Cloud“ – das spare 100 Prozent Papier, 80 Prozent Arbeitszeit und viel Archivplatz. Zudem lassen sich erhebliche Kosten durch die

digital organisierten und rückverfolgbaren Mehrwegbehälter einsparen: Behälterschwund ist damit kein Thema mehr, kostenintensiver Ersatz, der früher oder später zwangsläufig auf die Essenspreise umgelegt werden muss, entsprechend auch nicht.

Die zunehmend schwierige Verfügbarkeit von Arbeitskräf-

ten lässt laut Maier derzeit die Nachfrage nach entkoppelten Verpflegungssystemen steigen – der Trennung von Kochvorgang sowie Ort und Zeit des Verzehrs. Eine rundum effiziente Abhilfe schaffe hier Rieber Connect. Dabei können tiefgekühlte Speisen in 45 Minuten und mit wenigen App-Klicks im Cook&Chill-Verfahren zu einer verzehrfertigen Mahlzeit zubereitet werden. Ganz ohne zusätzliches Personal oder eine notwendige Kücheninfrastruktur, vor allem aber ohne jeglichen Qualitätsverlust.

unternehmen Rieber Alinox spart bis zu 30 Prozent Energie und Emissionen im Vergleich zu reinem Edelstahl ein. Zudem ist die Temperaturleitfähigkeit zehnmal höher – nicht nur punktuell, sondern über die gesamte Fläche hinweg. Das Mehrschichtmaterial, bestehend aus einem Aluminiumkern und zwei Edelstahlschichten, ist mit mehreren tausend Einsatzzyklen enorm langlebig, 100 Prozent lebensmittelecht, recyclingfähig und durch seine antibakterielle Wirkung hygienisch einwandfrei. „Dieses Material ist unser Herzstück und das zeitgemäße Mittel der Wahl in der Verpflegungsindustrie. Seine Beschaffenheit kompensiert nicht nur die Defizite von Einwegverpackungen und Mehrweglösungen aus Kunststoff, sondern sogar von reinem Edelstahl“, erklärt Madlen Maier.

### Mehrschicht für Mehrweg

Die Umwelt wird von den digitalen Technologien aus dem Hause Rieber ebenfalls profitieren, ist Madlen Maier sicher. Generell vermeiden Mehrwegsysteme zwar Müll. „Doch Mehrweg ist nicht gleich Mehrweg: Ihr Nachhaltigkeitsfaktor erhöht sich immens durch den Einsatz langlebiger, gesundheitsschonender und lebensmittelunbedenklicher Materialien“, betont die Branchenkennerin. Für die menschliche Gesundheit ist vor allem aber die Abgabe schädlicher Kunststoff-Kleinstpartikel an die enthaltenen Lebensmittel problematisch. Eine Studie des WWF habe bestätigt, dass jeder Mensch pro Woche im Schnitt fünf Gramm Mikroplastik zu sich nimmt, was dem Gesamtvolumen einer Kreditkarte entspricht.

Der Einsatz des langlebigen Mehrschichtmaterials „Swiss Ply“ vom Schweizer Tochter-

### Richtung Klimaneutralität

Die gesamte Meta-Cooking-Vision zielt auch auf das Thema Klimaneutralität ab, wie Madlen Maier abschließend betont: „Wir denken nachhaltig, langfristig und ressourcenschonend und entwickeln daher nicht nur energieeffiziente Produkte für unsere Kunden, sondern produzieren diese auch ab 2030 CO<sub>2</sub>-neutral am Standort Reutlingen.“ Damit passt der neue Ansatz in die aktuelle Zeit – und Rieber passt sich wieder einmal an die neuen Zeiten an. rl



BÄCKEREI  
MASCHINEN



GROSSKÜCHEN  
MASCHINEN



REGO® HERLITZIUS  
The Bakery Equipment People



www.rego-herlitzius.com



**SEKUNDENSCHNELLER  
SCHNITT**

**SICHERE ANWENDUNG**

**EINFACHER  
STANDORTWECHSEL**

**REGO®  
BRÖTCHENFIX**

Brötchenschneider mit  
gleichmäßigem Schnitt  
ohne Verletzungsrisiko

10.-14.03.2023  
MESSE HAMBURG  
HALLE B6 / STAND T18

