

DIGITAL VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR MOBILEN KÜCHE IM MEHRWEG

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

multipolar® 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



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



Rieber
DIGITAL APP
RECIPES
K|POT®
CONNECT

100 % GELINGGARANTIE
OHNE FACHPERSONAL

Kantine der Zukunft
kontaktlos & digital

24/7

STÜWER
Ausgabeautomaten

Sharingkühlschrank
multipolar® CONNECT

Ungekühltes
Lockersystem
von variocube

Mehrweg
Rücknahme-Automat

NEW



SWISS||PLY



IHR GESAMTER PROZESS – EIN GN-thermoplates®eco

Unser neues thermoplates®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 thermoplates®eco sparen Sie täglich bis zu 30 % Energie (kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller Zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

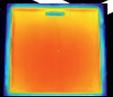
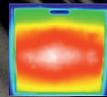
reiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

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

SCAN for more infos...



Der Materialunterschied



EDELSTAHL – normaler GN-Behälter

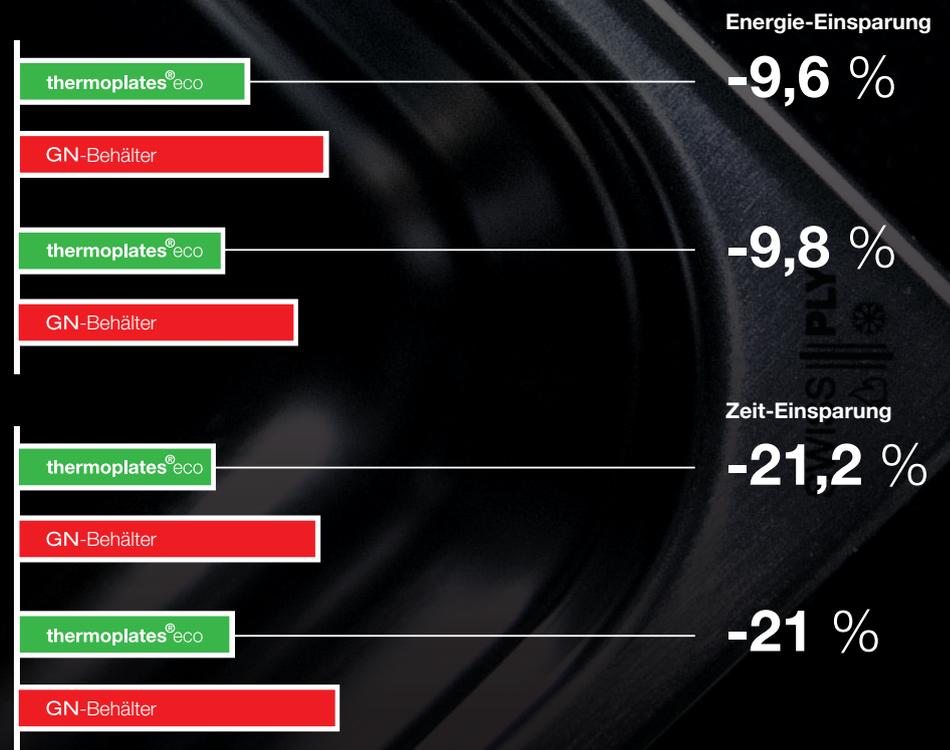
SWISS||PLY – thermoplates®eco

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



kW/h

Zeit





GN-BEHÄLTER STANDARD WIRD DIGITAL ÜBER MEHRWEG QR-CODES

Damit der Caterer bzw. Gastronom jederzeit weiß wo seine Behälter sind, hat er über das digitale Mehrwegsystem 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 eatTAINABLE Endkunden App.



Kleingebinde

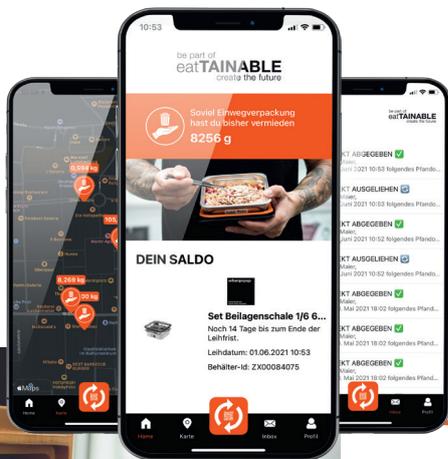


Großgebäude

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 Raumeffizienz, 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



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





SAGEN SIE – GOODBYE ZUR HACCP ZETTELWIRTSCHAFT

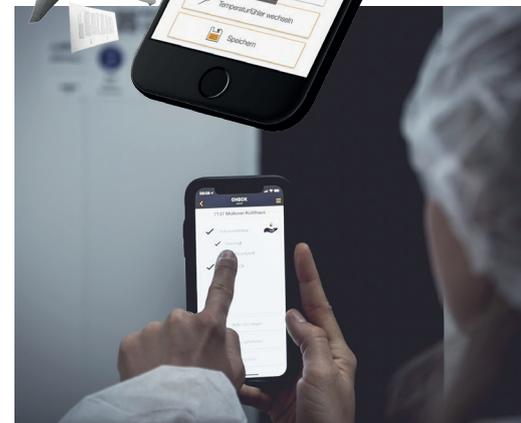
Digitalisieren Sie jetzt Ihre HACCP Zettelwirtschaft mit **CHECK HACCP**.

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).

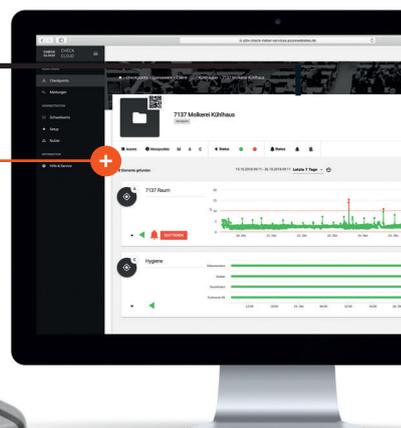
Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kernthermofühler 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).



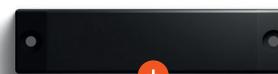
CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kernthermuremessung und Checklisten.



QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.



Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.

