

22. JAHRGANG
51383

Management

Fachzeitschrift für professionelle Verpflegung

1/2 2021

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben

Rieber

The mobile kitchen company



ANZEIGE

Ökologisch genießen | Fit in den Tag starten | Kalt transportieren

Rieber / thermoport canteen

Die mobile Kantine

Als neue innovative Weiterentwicklung der thermoport-Familie bringt Rieber die mobile Komplett-Kantine thermoport canteen auf den Markt.



thermoport® canteen

Der erste isolierte Speisentransportbehälter wurde bereits im Jahre 1968 gefertigt, der thermoport aus Edelstahl. Zehn Jahre später folgte die leichtere Version aus Kunststoff. Bis heute weltweit als Logistikstandard für den täglichen Speisentransport im Einsatz, in verschiedenen und kombinierbaren Modellvarianten beheizt, gekühlt, neutral oder als vollfunktionaler mobiler Combidämpfer ohne Starkstrom – die hybrid kitchen Versionen. Ausgestattet mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch zum Regenerieren und Garen von Speisen.

Passend für die aktuellen Herausforderungen in der Verpflegung können mit dem neuen thermoport canteen die Speisen effizient in nur einem Wagen sicher transportiert und geschöpft werden. Ob für viele oder weniger Gäste, heiß oder kalt, Ein- oder Mehrkomponenten-Menüs und auch in kleinen Räumlichkeiten – der thermoport canteen erlaubt es, täglich flexibel allen Anforderungen gerecht zu werden. 100 Prozent mobil, vollfunktional, erweiter- und individualisierbar, auf Basis der langjährig bewährten thermoport-Speisentransportbehälter aus hygienischem Edelstahl.

Die Speisen im Wageninnenraum werden sicher transportiert und warm-/kaltgehalten und können oben über den abnehmbaren Deckel sowie seitlich über die ausklappbaren GN-Aufnahmerahmen direkt aus den eingehängten GN-Behältern oder thermoplates aus SWISS-PLY-Material ausgegeben/geschöpft werden. Schnelles Nachbestücken erfolgt aus dem Innenraum. Die vollfunktionale Hybrid-Tür (140 °C) kann in Sekundenschnelle gegen eine beheizte (100 °C) oder neutrale Funktionstür ausgetauscht werden. Weiteres optionales Zubehör ist die gäteseitige klapp- und arretierbare Spuckschutzscheibe für eine hygienische Ausgabe. Der thermoport canteen kann zudem individuell mit weiteren mobilen Rieber Systemprodukten zu einem vollmobilen Kantinen-System erweitert werden:

- Mit verschiedenen Servierwagenmodellen für die zusätzliche Ablage für Ausgabeschirr & Besteck/Getränke

- Mit verschiedenen thermoport-Modellen (aktiv warm & kalt / neutral) für weitere Beilagen, Dessert oder Kaltspeisen. Die Rieber thermoport aus Kunststoff und Edelstahl sind miteinander kombinier-/stapelbar und auf den Transport- oder Ausgabewagen abstellbar für einen rutschfesten und sicheren Transport
- Für heiße oder kalte Getränke, perfekt in Kombination mit den Thermi Getränkebehältern aus Kunststoff oder Edelstahl

Das digitale Mehrwegsystem eatTAINABLE von Rieber

Aufgrund der kommenden Änderung des Verpackungsgesetzes 2023 mit der Einführung eines Mehrwegsystems in der Gastronomie für To-go-Angebote bietet Rieber die Organisationslösung für den etablierten GN-Behälterstandard in der Branche. Sowohl im Groß- als auch im Kleingebinde ohne Pfand, mit dem digitalen Mehrwegsystem eatTAINABLE. Bereits ab Juli 2021 dürfen zum Beispiel verschiedene Einweg-Plastikprodukte nicht mehr verkauft werden, genau hierfür hat Rieber die physische Behälter- und die digitale Mehrwegsystemlösung.

eatTAINABLE im Rieber CONNECT System mit App und Dashboard ist unkompliziert in Anwendung und Anschaffung und einfach integrierbar in die bestehende Infrastruktur. So können über nachrüstbare QR-Code



Rieber

Aufkleber (speziell für den Anwendungsfall in der Großküche geeignet) bestehende oder neue GN-Behälter oder auch eigene Mehrweg-Boxen in das Mehrwegsystem integriert werden. Das digitale Verbuchen auf einen Kunden über den QR-Code-Scan ermöglicht Ausleihprozesse im Bücherei-Prinzip ohne Pfand. Die To-go-Kunden benötigen nur die Rieber eatTAINABLE-App, welche schnell und einfach im App oder Google Play Store heruntergeladen werden kann. Im Anwendungsfall für Caterer im Großgebäude werden die QR-Codes über automatische Scaneinheiten erfasst und auf die zu beliefernde Lokation/den Zielort gebucht. Bei der Rückgabe-/lieferung wird der Saldo des Kunden durch erneutes Scannen wieder gutgeschrieben und die Mehrwegbehälter können nach der Reinigung erneut befüllt und im Mehrwegprozess verwendet werden. ▶

Über Rieber

Die Rieber GmbH & Co. KG ist einer der führenden Anbieter von Kücheninfrastrukturlösungen und -systemen für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt. Familiengeführt seit 1925 mit langjährigem Fertigungs-Know-how und Qualitätsbestreben in der Edelstahlverarbeitung – MADE IN GERMANY – und in Synergie kombiniert mit der eigenen Mehrschicht-Materialtechnologie SWISS-PLY aus der Schweiz für energieeffiziente Wärme-/Kälteübergänge. Innovationsgetrieben

entwickelt Rieber mobile und individualisierbare Lösungen mit Standard und System über den gesamten Prozess – von der richtigen Lagerung in Kühlsystemen über die Vorbereitung, die Zubereitung und den Speisentransport bis zur Ausgabe am Verzehrort.

Rieber

The mobile kitchen company