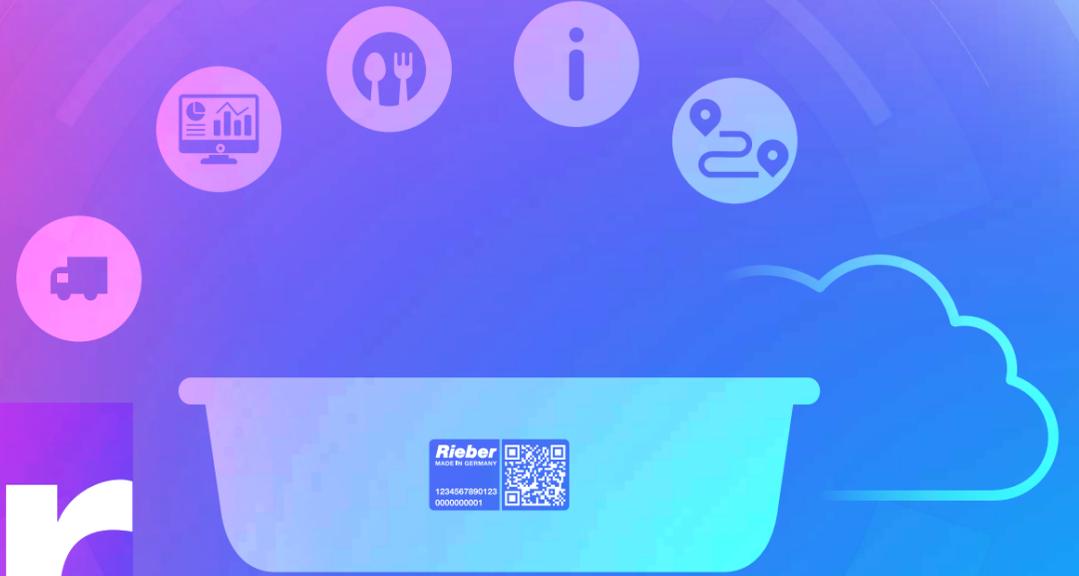


Real Cases. Real Impact.

Customer Success Stories



Rieber
M E T A cooking

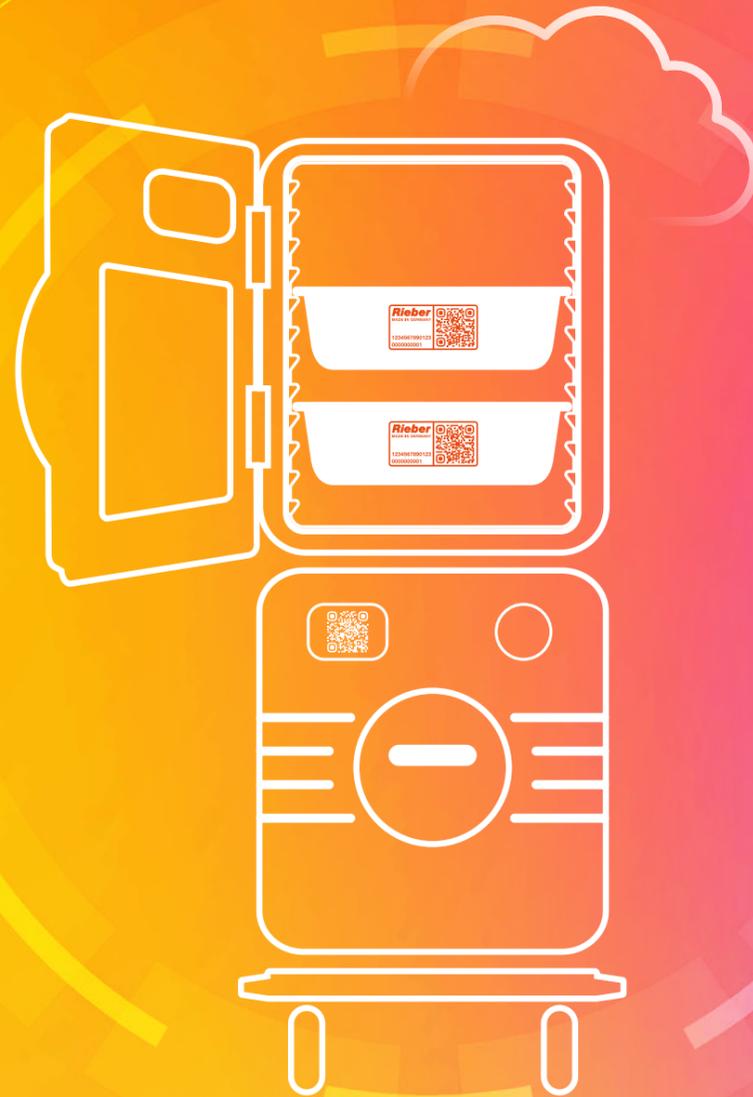


Customer Success Stories

Real Cases. Real Impact.

Gesetzliche Vorgaben, Nachhaltigkeitsdruck und Fachkräftemangel stellen Großküchen, Kliniken und Caterer vor große Herausforderungen. Verpackungsmüll reduzieren, Prozesse digitalisieren und Speisenqualität sichern – all das muss heute in einem System zusammenkommen.

Rieber macht Speisenlogistik zukunftsfähig, praxisnah und effizient.

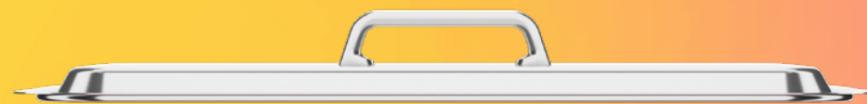


Kunde	Herausforderungen	Rieber Lösungen	System/Produkt
Die Zieglerschen	Behälterschwund & aufwändige händische Dokumentation und Kommissionierung	Digitale Behälterorganisation mit QR-Codes reduziert den Zeitaufwand um 60 % und senkt die Fehlerquote auf unter 0,3 %.	CHECK TRACE CHECK HACCP
Catering Gesellschaft Himmelsthür	Komplexe & fehleranfällige Speisenproduktion und Kommissionierung	Schnittstellen zur Warenwirtschaft und CHECK TRACE via GN-QR-Code (GS1 Digital Link) steuern die Produktion und Kommissionierung fehlerfrei & zeitsparend.	CHECK TRACE & Schnittstelle zur Warenwirtschaft
Mairie de Toulouse	Umstieg von Einweg auf GN-Mehrweg und Automatisierung	Ein vollautomatisiertes GN-Mehrwegsystem aus Edelstahl ersetzt Einwegkunststoff, spart 75 % Lagerfläche und ermöglicht nachhaltige Kreislaufprozesse.	GNauto-System
Bruderhaus Diakonie	Dezentrale zu zentrale Produktion mit knappen Ressourcen: Zeit, Personal, Energie	Zentrale Produktion mit vaculid® verlängert Haltbarkeit, reduziert Verpackungsmüll und entlastet über 200 Einrichtungen.	vaculid®-System & mobiles Regenerieren

Das Betriebssystem der Verpflegung

GN-Behälter mit Deckelsystem & QR-Codes – standardisiert, multifunktional & connected.

GN-Deckelsystem



Kochen: Kochdeckel



Transportieren: wasserdichter Steckdeckel



Lagern: Steckdeckel

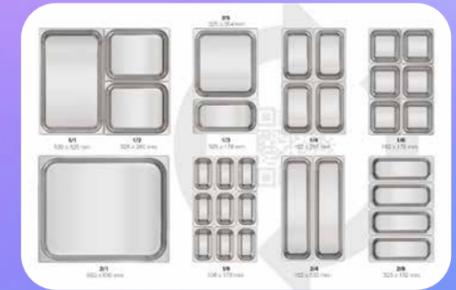
GN-Behälter



smarter QR-Code

Standardisierung

Das GN-Normmaß – ein Raster, das Geräte, Systeme und Hersteller global verbindet.



Automatisierung

Nur durch standardisierte Maße können Küchenroboter, Spülanlagen und Logistik fehlerfrei & effizient arbeiten.



Kreislaufwirtschaft

Langlebig, lebensmittelecht und rückverfolgbar – die Basis für nachhaltige Mehrwegsysteme.



Digitalisierung

QR-Code mit dem digitalen GS1 Digital Link Standard verwandelt das GN-System in ein digitales Informationssystem für Tracking und Organisation.





Kein Verlust von GN-Behältern & vollständige Rück- verfolgbarkeit

Alle relevanten Daten jederzeit
abrufbar für maximale Effizienz,
Sicherheit und Transparenz

EQUIPMENT

Durch den QR-Code lassen sich Volumen, Größe, Typ und Seriennummer jedes GN-Behälters und Deckels eindeutig erfassen und digital verwalten. So ist jederzeit nachvollziehbar, wo sich Ihr Equipment befindet, wie Ihr GN-Lagerbestand aussieht und wie Ihre Produktion geplant ist.

CONTENT

Zusätzlich können über den QR-Code alle Informationen zu enthaltenen Lebensmitteln, Allergenen, Zusatzstoffen sowie Produktions- und Haltbarkeitsdaten hinterlegt werden. Das erhöht die Lebensmittelsicherheit und Transparenz für alle Beteiligten, die dadurch auf Ihre individuellen Daten zugreifen können.

LOGISTICS

Auch Logistikdaten wie Produzent, Lieferort, Status oder Spediteur sind über den QR-Code abrufbar. Dadurch wird eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gesamten Lieferkette gewährleistet und die Effizienz beim Wareneingang und -ausgang deutlich gesteigert.

TRACK & TRACE

Gleichzeitig lässt sich der GN-Behälter jederzeit lokalisieren und Bestände werden automatisch aktualisiert. Schnittstellenintegration, GS1 Digital Link und automatisierte Auftragskommissionierung sorgen für eine nahtlose Einbindung in bestehende Warenwirtschaftssysteme – mit deutlicher Zeitersparnis und minimaler Fehlerquote.

HACCP

Darüber hinaus können über integrierte Sensorik Temperatur- und Feuchtigkeitsdaten erfasst, dem QR-Code zugeordnet und kontinuierlich überwacht werden. Mithilfe von KI lässt sich die Kerntemperatur automatisiert bis auf 0,5 °C genau bestimmen – ganz ohne händische Messung.

CHECK TRACE

Wir organisieren Ihre Speisenlogistik so smart wie Amazon – ohne GN-Behälterverluste und ohne Fehllieferungen.

! HERAUSFORDERUNGEN

Komplexe Logistik & händische Kommissionierung

Die Zieglerschen in Wilhelmsdorf betreiben eine Großküche mit 44 Mitarbeitenden, die täglich rund 6.500 Mahlzeiten für etwa 220 Zielorte produziert. Durch den hohen Durchlauf von GN-Behältern kam es regelmäßig zu Verlusten, hohen Nachbestellungen und Verwaltungsaufwand. Das Mehrwegmanagement war aufwendig, fehleranfällig und analog organisiert – gesucht war ein System, das Transparenz, Effizienz und Entlastung im gesamten Mehrwegkreislauf schafft.

Mehr Effizienz, weniger Verluste – nachhaltig in die Zukunft

Statt manuellem Aufwand und Behälterschwund profitieren die Zieglerschen heute von einem digitalisierten Mehrwegkreislauf, der Zeit spart, Einwegmüll eliminiert und nachhaltig wirkt – Alles über unsere smarten QR-Codes.

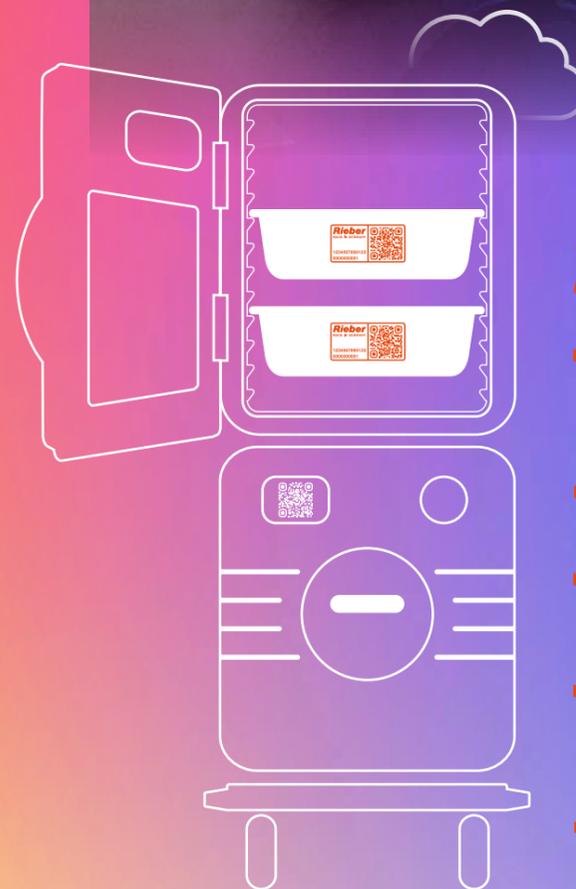
💡 LÖSUNGEN

Digitale Behälterverwaltung mit CHECK TRACE

Die Lösung kam in Form des digitalen Mehrwegsystems von Rieber: Alle Edelstahlbehälter und Deckel sind mit QR-Codes versehen und werden über CHECK TRACE rückverfolgt und organisiert. Bei den Zieglerschen sind heute knapp 30.000 Mehrwegartikel im Kreislauf – lückenlos in Echtzeit nachverfolgbar und direkt mit der bestehenden Warenwirtschaft Sanalogic verknüpft. Scans beim Befüllen, Ausliefern und Rücktransport dokumentieren den gesamten Kreislauf automatisch.



Live-Einblicke im Video



26.390

Getrackte GN-Behälter und Deckel

110 t

Eingesparte Einweg-Plastikverpackungen pro Jahr

-60 %

Zeitersparnis an Personalstunden

175.000

Dokumentationsseiten pro Jahr

15.000 €

Druck- und Papiereinsparungen pro Jahr

< 0,3 %

Minimierung der Fehlerquote

Effizienz in Großküchen neu gedacht

11.000 Mahlzeiten täglich – digital geplant, fehlerfrei portioniert, transparent nachverfolgt.



Zum Newsbeitrag

Die Catering Gesellschaft Himmelsthür (CGH) betreibt zwei Zentralküchen in Wildeshausen und Emmerke und beliefert täglich Seniorenheime, Schulen, Kitas und Betriebskantinen. Rund 11.000 Mahlzeiten müssen geplant, produziert und ausgeliefert werden. Unterschiedliche Kundengruppen, 16 Rahmenspeisepläne, Sonderwünsche und Portionsgrößen machten diesen Prozess bislang sehr komplex und aufwändig.

! HERAUSFORDERUNGEN

Die Steuerung der Produktion erfolgte bisher mit vielen Excel-Dateien und manuellen Abstimmungen. Das machte die Planung fehleranfällig, zeitintensiv und wenig flexibel. Zusätzlich führte der unübersichtliche GN-Behälterkreislauf regelmäßig zu Verlusten und teuren Ersatzbeschaffungen.

💡 LÖSUNGEN

Digitale Produktionssteuerung mit JOMOssoft

Die Softwarelösung von Chefs Culinar steuert Portionen, Allergene und Nährwerte und erlaubt flexible Anpassungen. Über joMeal werden Bestellungen exakt erfasst – produziert wird nur, was gebraucht wird. Zusätzlich zeigt JOMOssoft den CO₂-Wert pro Mahlzeit und sorgt so für Transparenz und Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb und bei den Kunden.

Mehrwegorganisation mit CHECK TRACE

Unser digitales Mehrwegsystem CHECK TRACE mit der Schnittstelle zu JOMOssoft sorgt bei CGH für eine lückenlose Rückverfolgung aller GN-Behälter und einer digital gesteuerten Kommissionierung mit tagesaktuellen Daten aus dem Produktionsplan. Der smarte Rieber QR-Code auf dem GN-System verknüpft alle Informationen in Echtzeit.

Ein System mit echtem Mehrwert:

- 100 % digitale Rückverfolgbarkeit aller GN-Behälter und Deckel
- Standort, Bestand und Nutzungsdauer jederzeit einsehbar
- Automatische Erfassung bei Befüllung, Auslieferung und Rücklauf
- Scaneinheiten an der Spülstraße & mobile Scanlösung für Kleingebinde
- Keine GN-Behälter Verluste oder fehlerhafte Speisenlieferungen

Digitale Steuerung mit messbarem Erfolg

Mit JOMOssoft und CHECK TRACE hat CGH eine digitale Lösung für Produktion und Logistik eingeführt. Das Ergebnis: transparente Abläufe, weniger Überproduktion, geringere Kosten und ein nachhaltiger Mehrwegkreislauf.



11.000

Mahlzeiten täglich digital geplant und gesteuert

16

Rahmenspeisepläne mit Allergen- und Portionsmanagement

100 %

Digitale Rückverfolgbarkeit aller GN-Behälter und Deckel

100 %

Druck- und Papiereinsparungen

-80 %

Weniger Administrations- und Dokumentationsaufwand

-60 %

Zeitersparnis in der Kommissionierung

Stefan Eggers
Qualitätsmanager

“

„CHECK TRACE wird bei uns dazu führen, dass wir jährlich einen hohen fünfstelligen Betrag sparen.“

”

Catering Gesellschaft
Himmelsthür mbH



Automatisiertes Mehrwegsystem



Live-Einblicke im Video

Kein Einweg – gelingt nur durch Standards – GN als Behälterstandard & der GS1 Digital Link QR-Code als Digitalstandard

! HERAUSFORDERUNGEN

Frankreichs Gemeinschaftsverpflegung im Umbruch
Frankreichs Gemeinschaftsverpflegung steht seit dem 1. Januar 2025 vor einer tiefgreifenden Veränderung: Das neue **EGAlim-Gesetz** verbietet den Einsatz von Kunststoffbehältern in der gesamten Speiselogistik öffentlicher Einrichtungen – vom Kochen über den Transport bis zur Ausgabe. Millionen von Mahlzeiten täglich mussten innerhalb kürzester Zeit auf ein neues, gesetzkonformes System umgestellt werden. Besonders betroffen waren Großküchen in Schulen, Kliniken und Universitäten – mit teils veralteter Infrastruktur, personellen Engpässen und hohem Verpackungsverbrauch und geringen Lagerflächen.

💡 LÖSUNGEN

Mehrwegautomatisierung mit GNauto
Die Lösung ist das neue GNauto-Mehrwegsystem von Rieber. Über 500.000 stapelbare Edelstahlbehälter & Deckel wurden eingeführt. Das neue Design ermöglicht automatisiertes und roboter-gesteuertes Entstapeln und maximal platzsparende Lagerung. Jeder Behälter ist mit einem GS1-QR-Code versehen und wird im gesamten Kreislauf digital nachverfolgt – vom Befüllen über den Transport bis zur Reinigung. Die Integration erfolgt nahtlos in bestehende Großküchenprozesse und erfüllt alle gesetzlichen Vorgaben.

Ein modernes Mehrwegsystem mit echtem Mehrwert:

- 75 % weniger Lagerbedarf durch platzsparendes Design
- 100 % lebensmittelecht und langlebig über Jahrzehnte
- automatisierungskompatibel, z. B. für Roboterentnahme
- weniger Personaleinsatz durch standardisierte Abläufe
- kein Einwegverpackungsmüll

Frankreichs Gemeinschaftsverpflegung neu gedacht
Statt Einwegkunststoff und manuellem Aufwand setzt Frankreich heute auf ein digital organisiertes und automatisiertes Mehrwegsystem – gesetzeskonform, wirtschaftlich und nachhaltig.



4x mehr GNauto auf gleicher Lagerfläche!



Automatisiert & platzsparend – Ihr mobiles Logistikkager auf 0,4 m²

So viele GNauto Behälter passen auf einen Stapelwagen:
1/1 GNauto (55 mm): 100 Stück
1/2 GNauto (55 mm): 200 Stück
1/3 GNauto (55 mm): 300 Stück

GNauto

Mehrwegsystem aus Edelstahl

500.000
Behälter & Deckel mit smartem QR-Code

75 %
weniger Lagerfläche

lebensmittelecht
& hygienisch





Vakuum ohne Einweg

Eine zentrale Produktion statt vieler dezentraler Küchen – Mehrwegsystem für 3.500 Mahlzeiten

! HERAUSFORDERUNGEN

Die BruderhausDiakonie versorgt täglich rund 3.500 Menschen in über 200 Einrichtungen. Früher wurde an vielen Standorten dezentral gekocht – teils ergänzt durch eine zentrale Küche. Diese Mischform führte zu hohem Organisationsaufwand, ungleichen Qualitätsniveaus, kurzen Haltbarkeiten, viel Verpackungsmüll, mehr Personal und komplexer Logistik.

💡 LÖSUNGEN

Die Lösung kam in Form eines zentralen, entkoppelten Produktionssystems mit 15.000 GN 1/3 Edelstahlbehältern und vaculid®-Deckeln. Die Vakuumtechnologie verlängert die Haltbarkeit und ermöglicht räumlich & zeitlich entkoppelte Produktion und vorausschauende Planung. Die Auslieferung erfolgt über ein Satellitenkonzept; vor Ort werden die Speisen über vordefinierte automatische Programme in mobilen hybrid kitchens frisch und einfach regeneriert – ohne bauliche Maßnahmen wie Abluft, Festwasseranschluss oder Starkstrom.

Ein System mit echtem Mehrwert:

- einheitliche Speisenqualität durch zentrale Zubereitung
- hygienisch sichere, langlebige Edelstahl-GN-Behälter & vaculid®-Deckel
- kein Verpackungsmüll oder Mikroplastik
- planbare, standardisierte Prozesse senken den Energie- und Personalaufwand
- vereinfachte Lagerhaltung und Logistik
- volle Transparenz & Sicherheit über QR-Codes

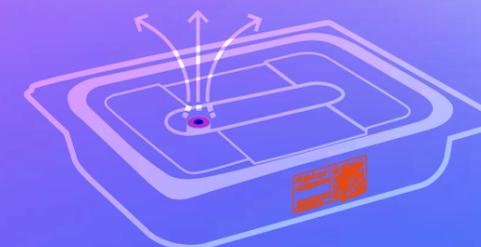
Mehr Effizienz, Sicherheit und Nachhaltigkeit

Statt dezentralem Aufwand, Qualitätsunterschieden und Verpackungsmüll profitiert die BruderhausDiakonie heute von einem zentralen, standardisierten Mehrwegsystem mit verlässlicher Qualität und optimierten Prozessen.

Umstellung auf zentrales Mehrwegsystem mit Vakuumbehältern

15.000 x 1/3 vaculid® Deckel & Behälter

zentrales entkoppeltes Produktionssystem



hybrid kitchen

einfache und mobile Regeneration der Speisen vor Ort

Effizienz

weniger Kosten und Aufwand in Produktion, Logistik, Ausgaben & Verwaltung

Langlebigkeit

Infrastruktur für Jahrzehnte

Heinrich Barho
Leitung Service-Center Großküche



„Seit der Eröffnung der Küche sind wir mit Rieber ausgestattet, die GNs und thermoport® Boxen sind somit teilweise über 35 Jahre alt. Wir haben in der Zwischenzeit auch noch mehr dazugekauft, weil uns die enorme Langlebigkeit einfach überzeugt.“



BruderhausDiakonie
Stiftung Gustav Werner und Haus am Berg





**Entdecken Sie unsere Produkte
im 360° Showroom**

Scannen oder klicken Sie den QR-Code,
um unsere Produkte digital und interaktiv
zu erkunden & uns zu kontaktieren.

Unsere Ansprechpartner →

- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Export



KONTAKT



RIEBER HOMEPAGE



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO