



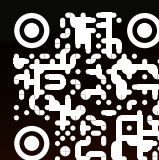
Made in Germany since 1925



Rolling Buffet

Flexibel. Modular. Professionell.

Verbindet durchdachte Funktionalität mit einer hochwertigen und vielseitigen Speisenpräsentation.



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Rolling Buffet	4
Die Module	6
Warmbuffets	8
Front Cooking	10
Kaltbuffets	12
Zubehör & Individualisierung	14
GN-System	20
CHECK CLOUD	25
Kontakt	28



PASST SICH AN. NICHT UMGEKEHRT.

Professionelle Verpflegung muss heute überall zuverlässig funktionieren – dauerhaft oder temporär, stationär oder mobil. Das Rolling Buffet von Rieber schafft dafür die passende Infrastruktur: modular aufgebaut, vielseitig einsetzbar und jederzeit bereit für neue Anforderungen.

Von der klassischen Speisenausgabe über Front Cooking bis hin zu Getränke-, Kassen- oder Servicestationen entstehen individuelle Lösungen für unterschiedlichste Verpflegungskonzepte. Die einzelnen Funktionen lassen sich bedarfsgerecht zusammenstellen und schaffen so Lösungen, die sich an wechselnde Abläufe, Kapazitäten und räumliche Gegebenheiten anpassen. Durchdachte Funktionalität, langlebige Großküchentechnik und hochwertiges Design verbinden sich zu einem System für professionelle Ausgabeprozesse.

Dabei steht nicht nur die einzelne Ausgabe im Mittelpunkt, sondern ein durchgängiges Konzept für effiziente und zuverlässige Verpflegungsprozesse. Mit über 100 Jahren Erfahrung entwickelt Rieber intelligente Food-Infrastrukturen für die Anforderungen von heute und morgen.

Flexibel planen. Professionell ausgeben.



ROLLING BUFFET

MODULARES BUFFETKONZEPT

Ein Buffet muss sich den Anforderungen anpassen, nicht umgekehrt. Unterschiedliche Funktionsmodule lassen sich frei zu individuellen Speisen- und Getränkeausgaben kombinieren, erweitern oder neu anordnen. Ob lineare Ausgabe, Inselkonzept oder temporäre Verpflegungsstation, das System bietet maximale Freiheit bei Planung, Aufbau und Einsatz.

EINSATZBEREICHE

Von Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsrestaurants und Hotellerie bis zu Event-Catering, Kliniken, Sportarenen oder mobilen Versorgungskonzepten eignet sich das Rolling Buffet für unterschiedlichste Verpflegungssituationen. Die vielseitigen Konfigurationsmöglichkeiten ermöglichen Lösungen, die gezielt auf den jeweiligen Einsatzbereich abgestimmt sind.

AUFBAU UND TECHNIK

Professionelle Großküchentechnik im Gastronorm-Standard bildet die technische Basis. Warm- und Kaltbuffets, Front Cooking sowie Getränke-, Kassen- und Servicemodule lassen sich zu einer durchgängigen Food-Infrastruktur kombinieren. Mobile oder stationäre Ausführungen ermöglichen eine flexible Aufstellung und erleichtern die Anpassung an unterschiedliche räumliche Gegebenheiten.

DESIGN UND INDIVIDUALISIERUNG

Materialien, Oberflächen, Farben, Aufsätze und Ausstattungsvarianten eröffnen vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. Das Rolling Buffet lässt sich passend zu Architektur, Raumkonzept oder Corporate Design konfigurieren und verbindet professionelle Funktionalität mit einem hochwertigen, individuellen Erscheinungsbild.



Bundeswehr & Kasernen



Kreuzfahrtschiffe



Event & Messecatering



Betriebsrestaurants & Kantinen



Schulen & Hochschulen



Hotellerie & Gastronomie



Kliniken & Pflegeeinrichtungen



Sportarenen & Fußballstadien

DIE MODULE

FUNKTIONSMODULE

Die Funktionsmodule bilden das Herzstück des Rolling Buffets. Unterschiedliche Lösungen zum Warmhalten, Kühlen und Ausgeben sowie Front Cooking für die direkte Zubereitung lassen sich passend zum jeweiligen Verpflegungskonzept zusammenstellen. Alle Module sind technisch und gestalterisch aufeinander abgestimmt und können zu einer durchgängigen Buffetlösung kombiniert werden.



Neutralbuffet

mit offenem Schrank oder Flügeltür



Warmbuffet

mit 2, 3, 4 oder 5 Bain Maries



Warmbuffet

mit 3, 4 oder 6 Ceran-Warmhalteplatten



Warmbuffet

für 2, 3 oder 4 varithek®-Systeme



Warmbuffet

für 2, 3 oder 4 Infrarot-Systemträger



Front Cooking varithek®

für 2 oder 3 varithek®-Module



Kaltbuffet mit stiller Kühlwanne

für 3, 4 oder 5 GN



Kaltbuffet mit Umluftkühlwanne

für 2, 3, 4 oder 5 GN



Kaltbuffet mit Kühlvitrine

für 2, 3 oder 4 GN,
1- oder 2-etagig

ZUSATZMODULE

Die Zusatzmodule erweitern das Rolling Buffet um zusätzliche Funktionen und ermöglichen die Anpassung an unterschiedliche Raumkonzepte und Arbeitsabläufe. So lassen sich Buffetlinien bedarfsgerecht ergänzen, verbinden und funktional erweitern.



Kassentisch
mit Kabel-Durchführung



Einfahrbuffet
zum Einfahren von Zubringerwagen,
Spendern oder acs



Getränkebuffet
für die Ausgabe von Getränken



Eckbuffet
90° innen



Eckbuffet
90° außen



Eckbuffet
45° außen



+

Perfekt warmhalten & servieren mit thermoplates® GN-Kochtöpfen



- Bis zu 10x bessere Wärme- & Kälteleitfähigkeit als reiner Edelstahl
- Bis zu 30 % Energieeinsparung
- Antihafbeschichtung oder Nano-Oberfläche



Warmbuffets

Genuss auf den Punkt gebracht.

Professionelle Warmbuffets sorgen dafür, dass Speisen zuverlässig auf optimaler Serviertemperatur gehalten und ansprechend präsentiert werden. Je nach Speisenangebot und Anforderung stehen unterschiedliche Warmhaltesysteme zur Verfügung. Von klassischer Bain Marie über Ceran und varithek® bis zur energieeffizienten Infrarot-Technologie bietet das Rolling Buffet die passende Lösung für unterschiedlichste Ausgabekonzepte.

- Optimale Warmhaltung für gleichbleibende Speisenqualität
- Vier unterschiedliche Warmhaltesysteme zur Auswahl
- Bedarfsgerecht auf das Speisenangebot konfigurierbar
- Energieeffiziente Technologien für den täglichen Einsatz
- Mobile oder stationäre Ausführung
- Robust und langlebig für den professionellen Dauereinsatz



varithek®

Das varithek®-System bietet maximale Flexibilität für professionelle Buffetlösungen. Unterschiedliche Funktionseinsätze lassen sich schnell und werkzeuglos austauschen und an wechselnde Anforderungen anpassen. So entstehen individuelle Buffetkonzepte, die sich jederzeit erweitern oder umgestalten lassen.

- + Modulares System mit austauschbaren Funktionseinsätzen für maximale Flexibilität und Investitionssicherheit.**



Infrarot

Das Infrarot-System hält Speisen durch gezielte Wärmestrahlung zuverlässig auf Serviertemperatur. Die Wärme wird gezielt auf den eingesetzten GN-Behälter übertragen und unterstützt eine gleichmäßige Speisenwarmhaltung. So wird die Wärme effizient dort genutzt, wo sie benötigt wird.

- + Energieeffiziente Wärmestrahlung für gleichmäßige Speisenwarmhaltung und zuverlässige Prozesse.**



Ceran

Die beheizte Ceranfläche ermöglicht das Warmhalten direkt im Koch- oder Serviergeschirr. Die glatte Oberfläche überzeugt durch hochwertige Optik, einfache Reinigung und maximale Freiheit bei der Speisenpräsentation. Ideal für Buffetkonzepte mit wechselndem Speisenangebot.

- + Direkte Warmhaltung im Koch- oder Serviergeschirr für maximale Flexibilität bei der Speisenpräsentation.**



Bain Maries

Die Bain-Marie-Technologie hält Speisen besonders gleichmäßig und schonend auf Serviertemperatur. Das Becken kann flexibel nass mit Wasserbad oder trocken beheizt werden und lässt sich so optimal an unterschiedliche Speisen und Anforderungen anpassen. Ideal für empfindliche Gerichte wie Saucen, Gemüse oder Reis.

- + Nass oder trocken beheizbar für maximale Flexibilität und optimale Speisenqualität.**

Front Cooking

Frisch zubereitet. Direkt vor dem Gast.

Front Cooking verbindet professionelle Speisenzubereitung mit einem besonderen Gästerlebnis. Speisen werden direkt vor den Augen der Gäste frisch zubereitet oder fertiggestellt und schaffen Transparenz und Qualität. Mit den vielseitigen varithek®-Funktionseinsätzen lässt sich das Front Cooking System flexibel an unterschiedliche Speisenkonzepte anpassen.

Die integrierte 3-seitige Randabsaugung und das mehrstufige Filtersystem erfassen Gerüche, Kochdünste und Fettpartikel direkt an der Entstehungsstelle. Hochleistungs-Fettabscheider und spülmaschinentaugliche Fettauffangschalen sorgen für einfache Reinigung und einen dauerhaft hygienischen Betrieb.



Das Front Cooking Modul lässt sich mit verschiedenen varithek®-Funktionseinsätzen individuell konfigurieren.

- 3-seitige Randabsaugung direkt an der Entstehungsstelle
- Mehrstufiges Filtersystem gegen Gerüche und Fettpartikel





varithek® Cerankochfeld

Das Cerankochfeld bietet eine vielseitige Kochfläche für Töpfe und Pfannen und eignet sich ideal zum Kochen, Braten oder Fertigstellen unterschiedlichster Gerichte. Die glatte Oberfläche überzeugt durch ihre hochwertige Optik sowie eine einfache Reinigung.

+ Flexible Kochfläche für vielfältige Speisenkonzepte.



varithek® Grillmodul

Das Grillmodul eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und weiteren Grillspezialitäten direkt vor den Augen der Gäste. Die gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt für optimale Grillergebnisse und eine attraktive Speisenpräsentation.

+ Authentisches Grillen mit direktem Gästekontakt



varithek® Wokmodul

Das Wokmodul ermöglicht die schnelle und schonende Zubereitung asiatischer Gerichte und weiterer Speisen mit kurzen Garzeiten. Hohe Temperaturen und direktes Arbeiten vor dem Gast schaffen ein besonderes Live-Cooking-Erlebnis.

+ Schnelle Zubereitung mit hoher Showwirkung.



varithek® Pasta-/Fritteusenmodul

Das kombinierte Pasta-/Fritteusenmodul lässt sich je nach Einsatz mit Wasser oder Fett betreiben. So eignet sich derselbe Funktionseinsatz sowohl für die Zubereitung frischer Pasta als auch für das Frittieren verschiedenster Speisen und bietet maximale Flexibilität bei wechselnden Speisenangeboten.

+ Ein Modul – zwei Funktionen für maximale Flexibilität.

Kaltbuffets

Frish gekühlt. Perfekt präsentiert.

Kaltbuffets sorgen für eine gleichmäßige Kühlung und ansprechende Präsentation kalter Speisen. Ob Salate, Desserts, Vorspeisen oder Feinkost, je nach Anforderung stehen unterschiedliche Kühlsysteme und Buffetvarianten zur Verfügung. So lassen sich Speisen optimal temperiert präsentieren und flexibel in verschiedenste Verpflegungskonzepte integrieren.



Buffet mit stiller Kühlwanne

Die stille Kühlwanne kühlt GN-Behälter gleichmäßig und geräuschlos. Sie eignet sich besonders für empfindliche Speisen und überzeugt durch einen energieeffizienten und leisen Betrieb.

+ Geräuschlose Kühlung für höchste Speisenqualität.



Buffet mit Umluftkühlwanne

Die Umluftkühlwanne verteilt die Kälte gleichmäßig im gesamten Kühlbereich und sorgt auch bei häufigem Öffnen für eine konstante Temperatur. Ideal für stark frequentierte Buffets.

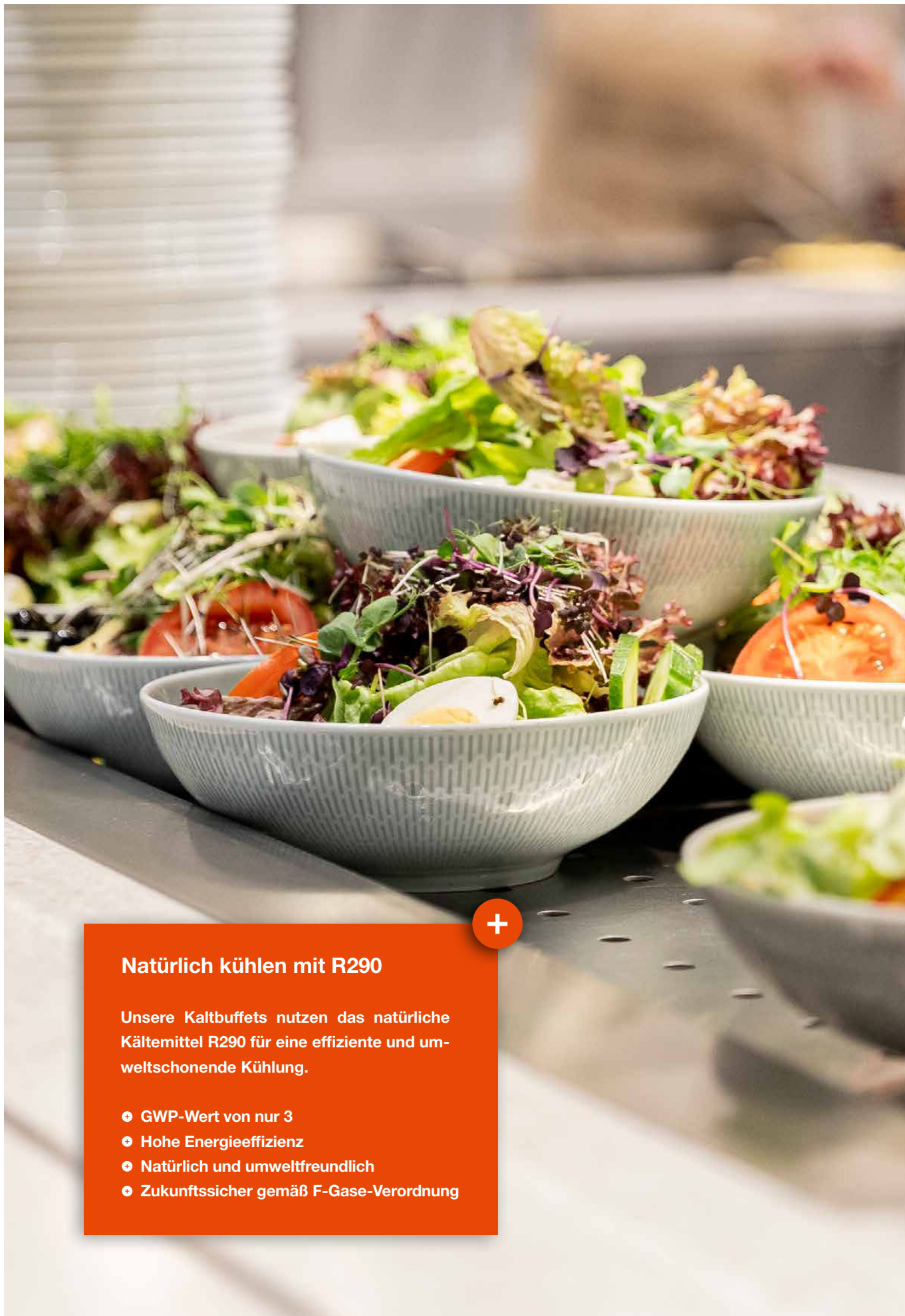
+ Gleichmäßige Kühlung für hohe Ausgabeleistungen.



Buffet mit Kühlvitrine

Die Kühlvitrine kombiniert zuverlässige Kühlung mit einer attraktiven Speisenpräsentation. Die geschützte Auslage unterstützt hygienische Ausgabeprozesse und bietet gleichzeitig eine optimale Sicht auf das Speisenangebot.

+ Geschützte Kühlung mit optimaler Sicht und attraktiver Speisenpräsentation.



Natürlich kühlen mit R290

Unsere Kaltbuffets nutzen das natürliche Kältemittel R290 für eine effiziente und umweltschonende Kühlung.

- GWP-Wert von nur 3
- Hohe Energieeffizienz
- Natürlich und umweltfreundlich
- Zukunftssicher gemäß F-Gase-Verordnung

ZUBEHÖR & INDIVIDUALISIERUNG

Das modulare Rolling Buffet-System lässt sich bis ins Detail an individuelle Anforderungen anpassen. Unterschiedliche Konfigurations- und Ausstattungsoptionen ermöglichen **maßgeschneiderte Lösungen für Funktion, Design und Einsatzbereich**. Von den Modulgrößen über Aufsatzsysteme bis hin zu Materialien, Oberflächen und Farben entsteht ein Buffet, das sich harmonisch in jede Umgebung integriert und höchste Ansprüche an Flexibilität und professionelle Speisenverteilung erfüllt.

MODULGRÖSSEN

Alle **Funktionsmodule** des Rolling Buffet-Systems sind in **drei Modulgrößen erhältlich**. Die Standardlängen **1270 mm, 1770 mm und 2270 mm** bilden die Grundlage für individuell konfigurierbare Buffetlösungen und ermöglichen eine flexible Kombination der einzelnen Module.





TABLETTRUTSCHEN

Die Tabletrutschen sind auf Funktionalität, Ergonomie und Langlebigkeit ausgelegt. Neben der serienmäßigen **4-Rohr-Ausführung aus Edelstahl** stehen eine **glatte Edelstahlausführung mit drei Sicken**, eine **Holzausführung mit eingelegten Edelstahlstäben** sowie eine hochwertige **Steinplatte** zur Auswahl. Je nach Buffetkonzept können die Tabletrutschen ein- oder beidseitig angebracht und bei Nichtgebrauch platzsparend nach unten abgeklappt werden. Individuelle Materiallösungen ermöglichen zudem eine harmonische Integration in jedes Architektur- und Gestaltungskonzept.



Glatte Edelstahplatte



Holzplatte



Steinplatte

AUFSATZVARIANTEN

Die modularen Aufsatzsysteme sind als **ein- oder zweietagige Ausführungen** mit einer **Durchreichehöhe von 275 mm** erhältlich. Je nach Anforderung stehen offene oder geschlossene Varianten sowie Ausführungen ohne **Beleuchtung**, **mit Beleuchtung** oder **mit Beleuchtungs- und Wärmefunktion** zur Verfügung. So lassen sich Speisen optimal präsentieren und bedarfsgerecht warmhalten.




1-etagig, offen



Intelligente Wärme, nur wenn sie gebraucht wird

Sensoren erkennen Speisen im GN-Behälter oder auf dem Teller und aktivieren die Wärme gezielt nach Bedarf. Die Sensorhöhe lässt sich präzise auf die jeweilige Speisenpräsentation abstimmen.

- Bis zu 80 % Stromeinsparung
- Automatische Speisenerkennung
- Bedarfsgerechte Wärmeaktivierung
- Präzise einstellbare Sensorhöhe




Free Flow, beidseitig



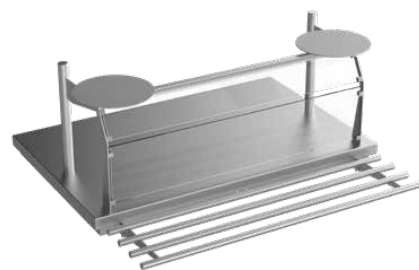

1-etagig, geschlossen




2-etagig, geschlossen




2-etagig, offen




Front Cooking Aufsatz



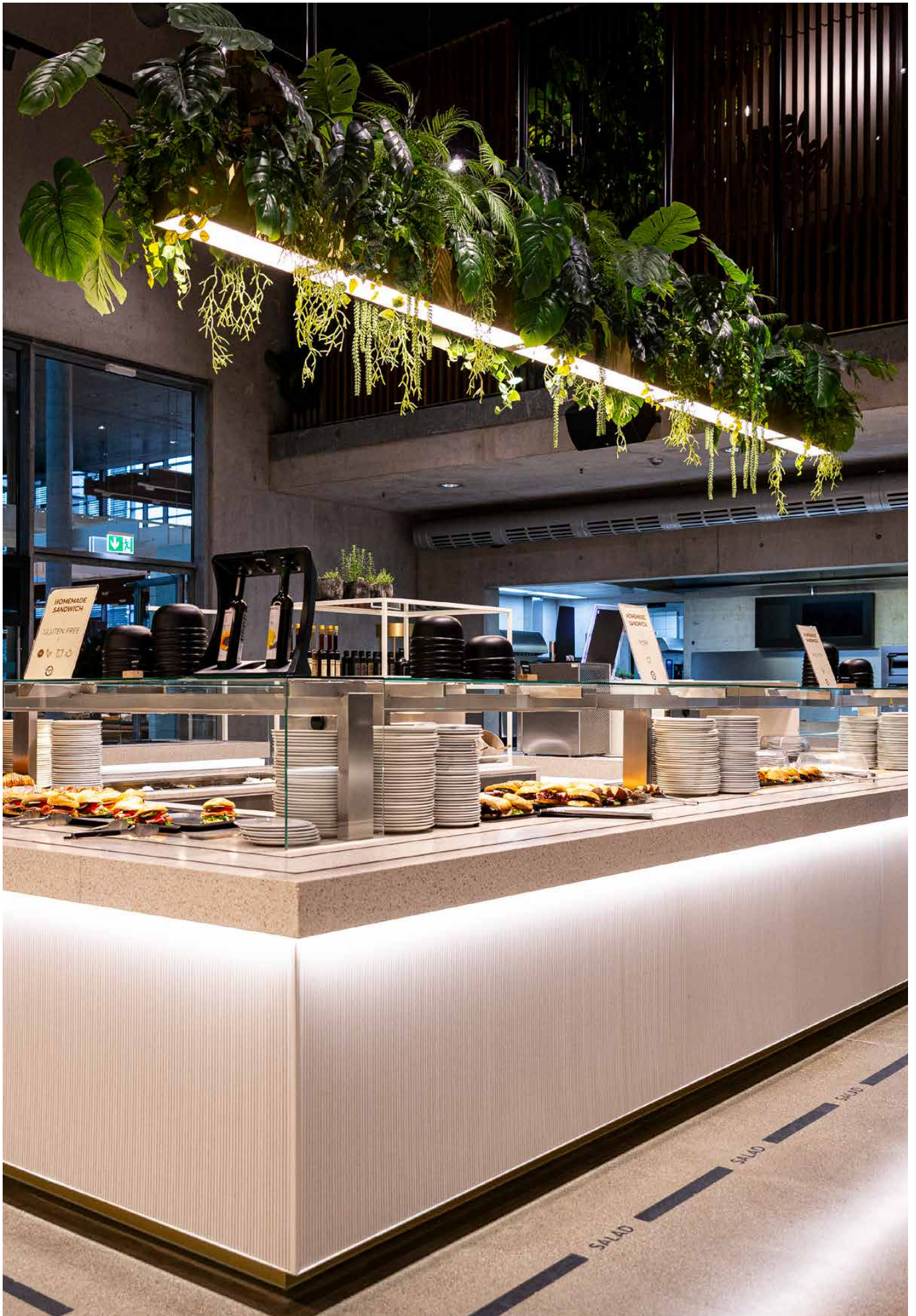
HACCP digital. Sicher. Papierlos.

Die gesetzlich geforderte HACCP-Dokumentation digital statt auf Papier. Einfach erfassen, zentral dokumentieren und jederzeit nachvollziehen. Mehr dazu ab Seite 25.

MATERIALIEN & OBERFLÄCHEN

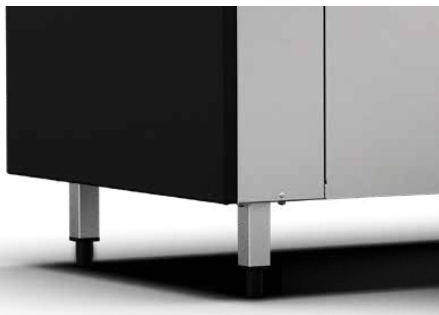
Die Materialauswahl bestimmt sowohl das Erscheinungsbild als auch die Integration des Buffet-Systems in seine Umgebung. Serienmäßig sind die Frontblenden **auf der Gästeseite in lackiertem Holzfurnier** und die **Stirnseiten in lackiertem MDF jeweils in RAL 9011 Graphitschwarz** ausgeführt. Darüber hinaus stehen für die Gästeseite verschiedene Material- und Dekorvarianten wie beispielsweise Resopal® oder Holzfurniere nach Wunsch zur Verfügung. Auf Anfrage

sind auch weitere Werkstoffe realisierbar. Alle Verkleidungselemente können zudem **in jeder gewünschten RAL-Farbe** ausgeführt werden. Arbeits- und Ablageflächen sowie Seitenverkleidungen lassen sich ebenfalls individuell konfigurieren. So entsteht eine Buffetlösung, die sich harmonisch in Architektur, Raumkonzept oder Corporate Design einfügt und gleichzeitig höchsten Ansprüchen an Funktionalität und Langlebigkeit gerecht wird.

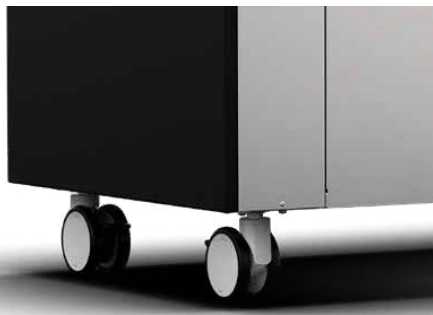


MOBIL ODER STATIONÄR

Ob mobil oder stationär – das modulare Buffet-System passt sich Ihren Anforderungen an. Mobile Ausführungen schaffen maximale Flexibilität für wechselnde Einsatzorte, während stationäre Varianten dauerhaft in bestehende Raum- und Verpflegungskonzepte integriert werden können. **Rollen, Stellfüße** oder **Sockellösungen** ermöglichen eine individuelle Anpassung an jede Anwendung.



Stellfüße



Rollen



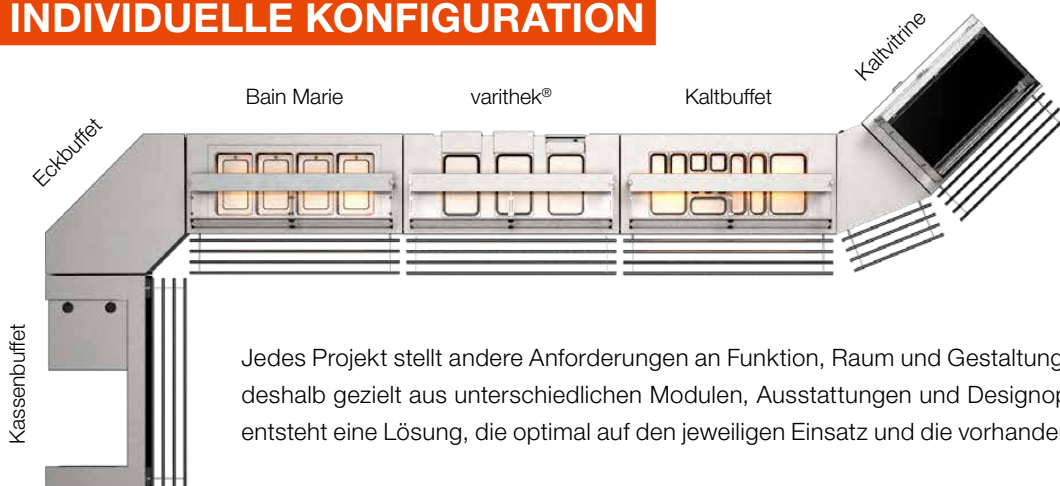
Sockelblende

VERBINDUNGSSYSTEME

Die modularen Buffetelemente lassen sich sicher und einfach miteinander verbinden. Mechanische Verbindungselemente sorgen für eine stabile Einheit, während die integrierte elektrische Kuppelung eine komfortable Energieversorgung mehrerer Module ermöglicht. So entstehen durchgängige Buffetanlagen mit einem aufgeräumten Erscheinungsbild und minimalem Installationsaufwand.



INDIVIDUELLE KONFIGURATION



Jedes Projekt stellt andere Anforderungen an Funktion, Raum und Gestaltung. Das Rolling Buffet lässt sich deshalb gezielt aus unterschiedlichen Modulen, Ausstattungen und Designoptionen zusammenstellen. So entsteht eine Lösung, die optimal auf den jeweiligen Einsatz und die vorhandenen Prozesse abgestimmt ist.

GN-System

Das wichtigste Zubehör für Ihre Ausgabe

Das Rieber GN-System steht für durchgängige, effiziente Prozesse rund um die Speise. Robuste GN-Mehrwegbehälter in zahlreichen Größen und Tiefen ermöglichen hygienisches Lagern, Transportieren und Ausgeben und sind durchgängig mit allen GN-Systemen und -Produkten kompatibel. Unterschiedliche Deckellösungen erweitern die Behälter je nach Prozessschritt – vom hygienischen Schutz über den sicheren, wasserdichten Transport bis zum Vakuumieren.

Mit den GN-thermoplates® geht Rieber noch einen Schritt weiter und macht den GN-Standard zum energieeffizienten Kochgeschirr. Das leitfähige SWISS | PLY-Mehrschichtmaterial ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung. Speisen können so im selben GN-Behälter

zubereitet, gekühlt, regeneriert, warmgehalten, transportiert und direkt im Buffet ausgegeben werden – ohne zeitaufwendiges Umfüllen.

So verbindet Rieber Behälter, Kochgeschirr und Zubehör zu einem durchgängigen GN-System für weniger Handling, effiziente Energienutzung und konstant hohe Speisenqualität.



GN-System

GN 360°



GNstandard



Der klassische GN-Behälter aus Edelstahl für die professionelle Gemeinschaftsverpflegung. Robust, langlebig und vielseitig einsetzbar – von der Zubereitung über den Transport bis zur Ausgabe.

+ Universell einsetzbar und optimal stapelbar.



GNONE®



Der weiterentwickelte GN-Behälter mit integrierter Stapelschulter für besonders einfaches Handling. Optimierte Luftzirkulation und hohe Stapelbarkeit unterstützen effiziente Arbeitsabläufe.

+ Mehr Effizienz durch intelligentes Design.



GNauto



Die konische Ausführung wurde speziell für automatisierte Prozesse entwickelt. Sie ermöglicht platzsparendes Entstapeln und ist mit allen Rieber GN-Deckeln kompatibel.

- + Bis zu 75 % Platzersparnis und optimal für Automatisierung.



GNvacuum



Ideal für das nachhaltige Vakuumieren und Lagern von Speisen in Kombination mit dem vaculid®-Vakuumdeckel. Perfekt für längere Haltbarkeit und effiziente Prozesse.

- + Nachhaltig vakuumieren – ohne Einwegbeutel.



GNmesh



Der perforierte GN-Behälter eignet sich ideal zum Abtropfen, Dämpfen, Garen oder Waschen von Lebensmitteln. Die optimierte Lochung sorgt für eine gleichmäßige Flüssigkeits- und Dampfzirkulation.

- + Ideal für Dämpfen, Garen und Abtropfen.



GNtritan



Der transparente Behälter aus hochwertigem Tritan eignet sich ideal für kalte Speisen, Lagerung und Präsentation. Das hochwertige Tritan überzeugt durch hohe Transparenz und ermöglicht jederzeit freie Sicht auf den Inhalt.

- + Transparent, robust und ideal für die Präsentation kalter Speisen.

GN-KOCHBEHÄLTER



thermoplates®

Die thermoplates® aus leitfähigem SWISS | PLY Mehrschichtmaterial ermöglichen einen durchgängigen Prozess vom Zubereiten über das Warm- oder Kalthalten bis zur Ausgabe, ohne Umfüllen der Speisen. Erhältlich mit robuster Nano-Oberfläche oder hochwertiger Antihafbeschichtung. Das reduziert das Handling und unterstützt effiziente Abläufe vom Kochen bis zum Servieren.

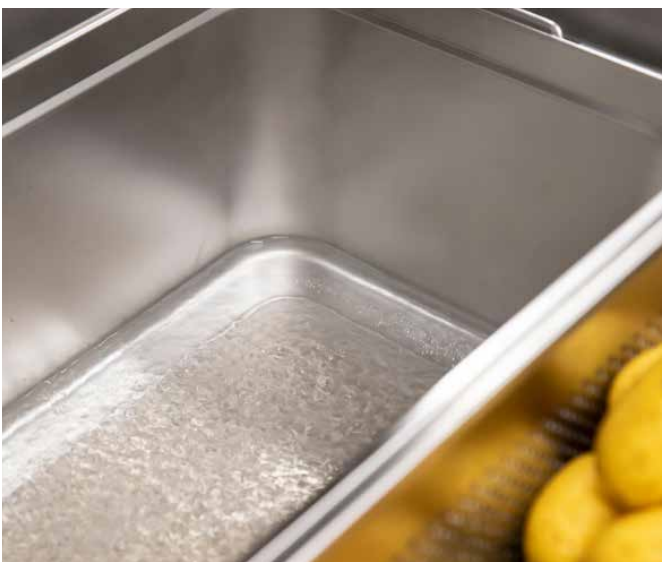
- + **Kochen, Warmhalten und Ausgeben in einem Behälter, effizient, zeitsparend und ohne Umfüllen.**



teppanyaki

Die mobile teppanyaki-Grillplatte mit integriertem Aluminiumkern bietet eine bis zu 10x bessere Wärme- und Kälteleitfähigkeit als reiner Edelstahl. Erhältlich mit robuster Nano-Oberfläche oder hochwertiger Antihafbeschichtung für energieeffizientes Grillen mit schneller, gleichmäßiger Wärmeverteilung. Ideal für Front Cooking und die direkte Zubereitung verschiedenster Speisen vor dem Gast.

- + **Spezialisierte Grillplatte für Front und Live-Cooking mit optimaler Wärmeverteilung.**



GN SWISS | PLY Boden

Der integrierte SWISS | PLY Mehrschichtboden macht GN-Behälter zur energieeffizienten Kochlösung für Ceran- und Induktionskochfelder. Die gleichmäßige Wärmeübertragung ermöglicht eine effiziente Zubereitung direkt im GN-Behälter. Anschließend können die Speisen ohne Umfüllen bis zur Ausgabe weitergeführt werden. Das reduziert Arbeitsschritte, spart Zeit und vereinfacht den gesamten Küchenprozess.

- + **Spezialisierte Kochlösung für direkte Kontaktwärme und durchgängige GN-Prozesse.**

GN-DECKEL



Wasserdichter Steckdeckel

Der robuste Edelstahl-Steckdeckel mit umlaufend aufvulkanisierter Dichtlippe verschließt GN-Behälter zuverlässig und 100 % schwappsicher. Ideal für sicheres Lagern, Transportieren und Regenerieren von Speisen.

+ 100 % schwappsicher für sicheren Transport.



vaculid® light

Der leichte GN-Deckel ermöglicht bis zu 40 % Vakuum und gleichzeitig einen 100 % schwappsicheren Verschluss. Ideal zum Vakuumieren, Lagern und sicheren Transportieren von Speisen.

+ Bis zu 40 % Vakuum und 100 % schwappsicher.



Fresh-Membran Deckel

Der 100 % schwappsichere GN-Deckel mit Fresh-Membran lässt austretendes CO₂ entweichen, verhindert gleichzeitig das Eindringen von Sauerstoff und schützt so Frische und Qualität der Lebensmittel.

+ Fresh-Membran für längere Haltbarkeit und optimale Frische.



Flachdeckel optional mit Scharnier

Der Edelstahl-Flachdeckel schützt Speisen zuverlässig vor äußeren Einflüssen und eignet sich ideal für Lagerung und Ausgabe. Optional mit Scharnier ermöglicht er ein komfortables Öffnen direkt am GN-Behälter.

+ Hygienischer Schutz und komfortables Handling mit optionalem Scharnier.

GN-GRÖSSEN- & TIEFENÜBERSICHT

Vielfalt im GN-Standard: Mit über 600 Varianten in unterschiedlichen Größen und Tiefen bietet das Rieber GN-System für jede Anwendung den passenden Behälter. Perfekt abgestimmt auf das Rolling Buffet und alle weiteren Systemlösungen.





CHECK CLOUD

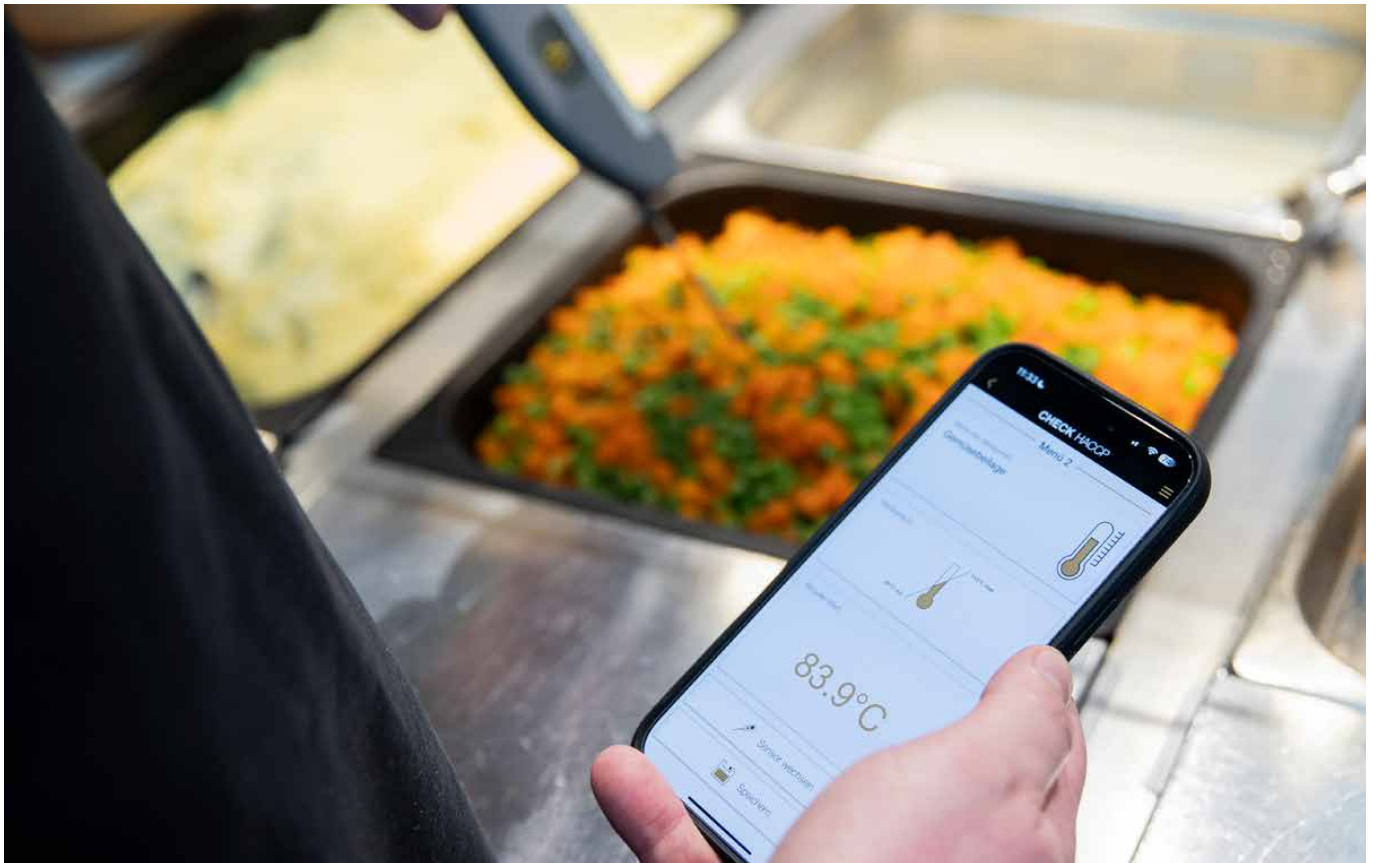
Food-Prozesse digital. Einfach. Papierlos.

CHECK CLOUD ist die zentrale Softwareplattform für die Digitalisierung und Organisation von Food-Prozessen. Sie bildet die Basis für CHECK HACCP zur digitalen Dokumentation von HACCP-, Hygiene- und Kontrollprozessen sowie CHECK TRACE zur Rückverfolgbarkeit und Organisation von Mehrwegkreisläufen. Daten werden direkt vor Ort digital erfasst und zentral dokumentiert, verwaltet und ausgewertet. QR-Codes verbinden dabei Speisen, Geräte oder definierte CHECK Points mit den jeweiligen Aufgaben und Informationen. Das spart Zeit, reduziert Papier und schafft Transparenz entlang der gesamten Prozesskette.

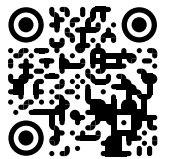
- **Papierlose Dokumentation und weniger manueller Aufwand**
- **Zeitersparnis durch digitale Erfassung direkt vor Ort**
- **CHECK Points einfach per QR-Code identifizieren**
- **Daten zentral dokumentieren, verwalten und auswerten**

CHECK CLOUD

↳ CHECK HACCP | CHECK TRACE



CHECK HACCP



Digital. Sicher. Papierlos.

CHECK HACCP macht die gesetzlich vorgeschriebene HACCP-Dokumentation einfach und digital. Temperatur-, Hygiene- und Servicedaten werden zentral in der CHECK CLOUD erfasst und jederzeit nachvollziehbar dokumentiert.

80 % ZEITERSPARNIS

100 % PAPIERERSPARNIS

ISO-ZERTIFIKAT ISO 27001



Neu: Schnittstelle zur Warenwirtschaft

Vorhandene Warenwirtschaftssysteme einfach mit CHECK verbinden und relevante Daten zentral zusammenführen.



Kerntemperaturmessung

Kerntemperaturen per Bluetooth-Fühler oder Infrarot erfassen und direkt digital dokumentieren.



Hygienemanagement

Reinigungs- und Hygienekontrollen über individuelle Checklisten digital durchführen und dokumentieren.



Servicemanagement

Servicefälle, Aufgaben und Kontrollen mit individuellen Checklisten sowie Text- und Fotofunktion organisieren.



Auto CHECK

Nachrüstbare Sensorik zur automatischen Temperaturüberwachung mit 24/7 Alarmierungsfunktion und indikativer Kerntemperaturermittlung durch K.I. by axino™.

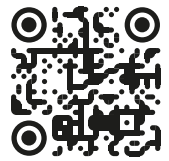


CHECK Cockpit

Alle Daten, Grenzwerte, Aufgaben und Alarmierungen zentral verwalten, auswerten und dokumentieren für mehr Transparenz in relevanten Prozessen.



CHECK TRACE



Mehrweg digital organisieren und rückverfolgen.

CHECK TRACE digitalisiert die Organisation und Rückverfolgung des Rieber Mehrwegsystems. Behälter, Deckel und Equipment werden per QR-Code eindeutig erfasst und entlang des gesamten Mehrwegkreislaufs transparent verwaltet.

BESTÄNDE IN ECHTZEIT

LÜCKENLOS RÜCKVERFOLGEN

DIGITALE MEHRWEGKREISLÄUFE



Bestandsmanagement

Behälter, Deckel und Equipment in Echtzeit verwalten. Volle Bestandstransparenz ohne Behälterschwund.



Rückverfolgbarkeit

Standort, Kunde und Verweildauer des Equipments jederzeit transparent nachvollziehen.



Digitale Kommissionierung

GN-Behälter und Deckel eindeutig zuordnen und Lieferungen digital auf Vollständigkeit prüfen.



GS1 Digital Link

QR-Codes identifizieren Equipment eindeutig und verknüpfen es mit digitalen Informationen und Prozessdaten, die passend zum jeweiligen Prozess und Anwender bereitgestellt werden.



Content-Schnittstelle

Warenwirtschaft und weitere Systeme mit relevanten Produkt-, HACCP-, Sensor- und Prozessdaten verknüpfen.



Jeder Behälter. Eindeutig identifiziert und rückverfolgbar.



Made in Germany since 1925



Ihre Ansprechpartner

Sie haben Fragen oder wünschen ein
persönliches Gespräch?

Herr Waldemar Heidt

E waldemar.heidt@rieber.de

T +49 (0) 7121 518 475

