



Presseinformation — 01.2020

15.–19. Februar 2020
Halle 5, Stand 5D11
Rieber auf der Messe
Intergastra Stuttgart.

 **INTERGASTRA**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

Digitale & nachhaltige Mehrweg-Food-Versorgung – lautet das zentrale dies-jährige Motto von Rieber auf der Frühjahrsmesse Intergastra in Stuttgart.

Gemeinschaftlich mit dem Ulmer Catering Unternehmen gastromenü zeigt Rieber, wie die tägliche Verpflegung für umliegende öffentliche Einrichtungen ressourcenschonend, ohne Einwegverpackung und mit saisonalen Rohstoffen von regionalen Lieferanten im Gastronorm-Mehrwegsystem digital organisiert wird. Diesen ganzheitlichen **Pfand-Kreislauf vom Acker auf den Teller und wieder zurück in die nachhaltige Großküche**, zeigt Rieber als erlebbaren showcase auf dem diesjährigen Intergastra Messestand. Hierfür bündeln sich die Kernkompetenzen drei verschiedener Partnerfirmen und zeigen wie die Foodversorgung von morgen aussieht – digital organisiert, sicher und intelligent vernetzt und vor allem umweltfreundlich ohne Verpackungsmüll und unnötige Lebensmittelverschwendung.

Das **Cateringunternehmen gastromenü** lebt die nachhaltige Story vom Acker auf den Teller mit Herzblut. Die hauseigene Manufaktur wird täglich mit frischen Rohprodukten von vertrauten, umliegenden Lieferanten aus der 100-km Region beliefert, die dort tagesfrisch zu gesunden saisonalen und abwechslungsreichen Menüs weiterverarbeitet werden – natürlich ohne Farb-, Zusatz- und Konservierungsstoffe. Hiervon können sich die Messebesucher geschmacklich selbst auf dem Rieber Messestand überzeugen. Zudem können bei gastromenü die einzelnen Menükomponenten bedarfsgerecht, individuell und portionsgenau einfach online bestellt werden, wodurch die Verschwendung der Lebensmittel und Ressourcen so gering wie möglich gehalten wird.

Damit die Nährstoffe und Qualität der Speisen auch über den Transport erhalten bleiben, bietet **Rieber mit seiner Food-Logistik-Infrastruktur** eine sichere und lebensmittelunbedenkliche Mehrweg-Lösung, basierend auf dem standardisierten Edelstahl Gastronorm-Behälter, der jetzt durch eine zum Patent angemeldete Optimierung völlig problemlos entstapelt und vereinzelt werden kann. Mit dem **neuen GNONE® Behälter** kann das Mehrwegsystem auch automatisiert gehandelt werden und setzt hierdurch einen neuen Meilenstein für die Effizienz der Gastronorm. Durch das zirkulierende GN-Mehrwegsystem kann gastromenü die tägliche Verpflegung ohne jeglichen Verpackungsmüll abbilden. Zusammen mit dem Partner Bosch rexroth zeigt Rieber ganz prägnant wie die Zukunft der Food-Mobilität aussieht – autonom, sicher und standardisiert.

Organisiert wird dieses physische Pfandsystem von der **herstellerunabhängigen Plattform CHECK CLOUD**. Mit **CHECK TRACE** werden die **Behälter-QR-Codes** eingelesen und dokumentiert, ob diese hochwertigen Edelstahl GN-Behälter nachmittags wieder zurück in den Mehrwegkreislauf der gastromenü-Manufaktur gelangen.





Presseinformation — 01.2020

15.–19. Februar 2020
Halle 5, Stand 5D11

Rieber auf der Messe
Intergastra Stuttgart.

 **INTERGASTRA**
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie

Ein ressourcen- und umweltschonendes Konzept, bei dem Sorgfalt, Frische und Qualität auf Hygiene, Sicherheit und ökologische und ökonomische Effizienz treffen. Rieber denkt hiermit neben der Connectivität und Digitalisierung der eigenen Produkte in ganzheitlichen Lösungen und gibt damit Antworten in der Food-Branche auf die präsenze Zeitgeist-Herausforderung Nachhaltigkeit.

PRODUKTINNOVATIONEN

Als Produktneuheit wird die Rieber CONNECT APP neben dem bereits angebotenen **Gemeinschaftskühlschrank multipolar® CONNECT** um den **K|POT® CONNECT** erweitert. Mit dem mobilen und jetzt vernetzten Koch- und Ausgabegerät K|POT® CONNECT können flexibel individuelle Programme erstellt werden. Die Regeneration von unterschiedlichsten Speisen, auch von Cook & Freeze-Gerichten, ist somit prozesssicher, digital und automatisch möglich. Die Garkurve kann für jede Speise individuell angepasst werden, wodurch sich die Speisenqualität in der Ausgabe maßgeblich perfektioniert. Der neue K|POT® CONNECT gibt dem Koch die Möglichkeit seine eigenen Programme einfach und sicher digital per App zu schreiben und zu steuern. Damit kann das Bedienen einfach von jedem erfolgen und der Feinschliff des Kochens bleibt Chefsache.

Ebenso wird in Sachen **Zubereitung die neue Generation der acs Frontcooking-Station** vorgestellt, erweiterbar mit neuen je nach Einsatzart passenden Filtersystemen, vom Plasma-Generator bis Elektrostatischem- oder Hepa-Filter. Zudem in optimierter Bauweise in Sachen Handhabung und Reinigung – mit nur wenigen Handgriffen können alle Elemente schnell und einfach entnommen werden. Ebenso wurde die Leistung der Geruchsvermeidung weiterentwickelt, mit 66% besserer Abscheidungsleistung durch den neuen Fettfilter.

Wir freuen uns unsere Produkt- und Systemlösungen präsentieren zu dürfen und auf interessante Gespräche, um gemeinschaftliche Lösungsansätze zu finden, die die Welt und den Arbeitsalltag in der Food-Versorgung ein bisschen besser machen. Wir freuen uns Sie vom **15.02. bis 19.02.** in **Halle 5** auf dem **Stand 5D11** begrüßen zu dürfen.

Rieber & Rieber CONNECT

www.riever.de

<https://mpcs.riever.de>

<https://apps.apple.com/us/app/riever-connect/id1482617808>

CHECK CLOUD & CHECK TRACE

www.checkcloud.com

<https://www.checkcloud.com/referenz-check-cloud/gastromenuue-schulen-kitas-mehrwegsystem-checktrace/>