

GN-BEHÄLTER STANDARD WIRD DIGITAL ÜBER MEHRWEG QR-CODES

Damit der Caterer bzw. Gastronom jederzeit weiß wo seine Behälter sind, hat er über das eatTAINABLE 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 **Kleingebäude** hat der Kunde hierfür seinen eigenen individuellen Kunden QR-Code in der kostenlosen eatTAINABLE Endkunden App.



Kleingebäude

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 Raueffizienz, 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



Made in Germany

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).

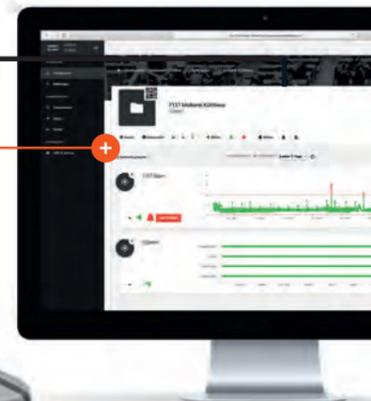
Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kernthermometer und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.



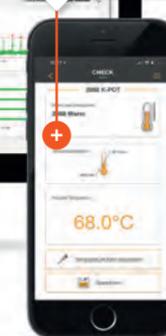
Mobile CHECK

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).



CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.



DIGITAL VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR AUSGABEKÜCHE 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...



TRANSPORTIEREN, ZUBEREITEN & AUSGEBEN | DAS PLUG & PLAY ALL-IN-ONE SYSTEM.

Unser mobiles & flexibles catering kitchen System, einfach und modular nachrüstbar für alle thermoport® 1000 Modelle. Stellen Sie Ihre eigene catering kitchen Einheit zusammen – hochflexibel und vollfunktional kombinierbar. Perfekte Koch- & Grillergebnisse mit den Rieber thermoplates®, multifunktional und energieeffizient einsetzbar.



Wechseln Sie in sekundenschnelle vom thermoplates® Kochtopf zur teppanyaki Grillplatte (beide spülmaschinen-tauglich).



COST & ENERGY SAVINGS



Rieber
DIGITAL APP RECIPES
K|POT® CONNECT

100% GELINGGARANTIE
OHNE FACHPERSONAL



K|POT®
CONNECT



Mobile & Auto CHECK
Digitale HACCP mit Kerntemperaturmessung für K|POT® & automatische Raumtemperaturmessung für multipolar®.

multipolar®
CONNECT

Hygieneschutz

einfach einhängbar für perfekte Hygiene & ansprechende Optik der Speisen

GN-Behälter / -Kochtopf & Deckelsystem

energieeffizient kochen mit thermoplates® aus Mehrschichtmaterial

varithek® Module

zum Kochen & Warmhalten Induktion / Ceran / ganzflächig / 2-zonig

GN-port®

Aufnahmerahmen für GN-System, varithek® Kochmodule und als Verbinder weiterer Elemente

thermoport® 1000 Modelle

Kunststoff / Edelstahl beheizt / gekühlt / neutral

Fahrgestell

robust & stoßsicher aus Edelstahl mit Kunststoffecken



Made in Germany



EXPO 2020 DUBAI PARTICIPANT



SCAN for more infos...