



Professional

Ausgefeilte Technik
und hochwertige
Convenienceprodukte –
intelligent vernetzt!



Rieber

The mobile kitchen company

CHECK

HACCP



Wir haben unsere Food-Kompetenz in die Technik von Rieber hineinrezeptiert:
Produkte und Rezepte - abgestimmt auf die Programmauswahl des K|POT®

Rieber
The mobile kitchen company
GN-Kochbehälter
thermoplates®
K|POT®



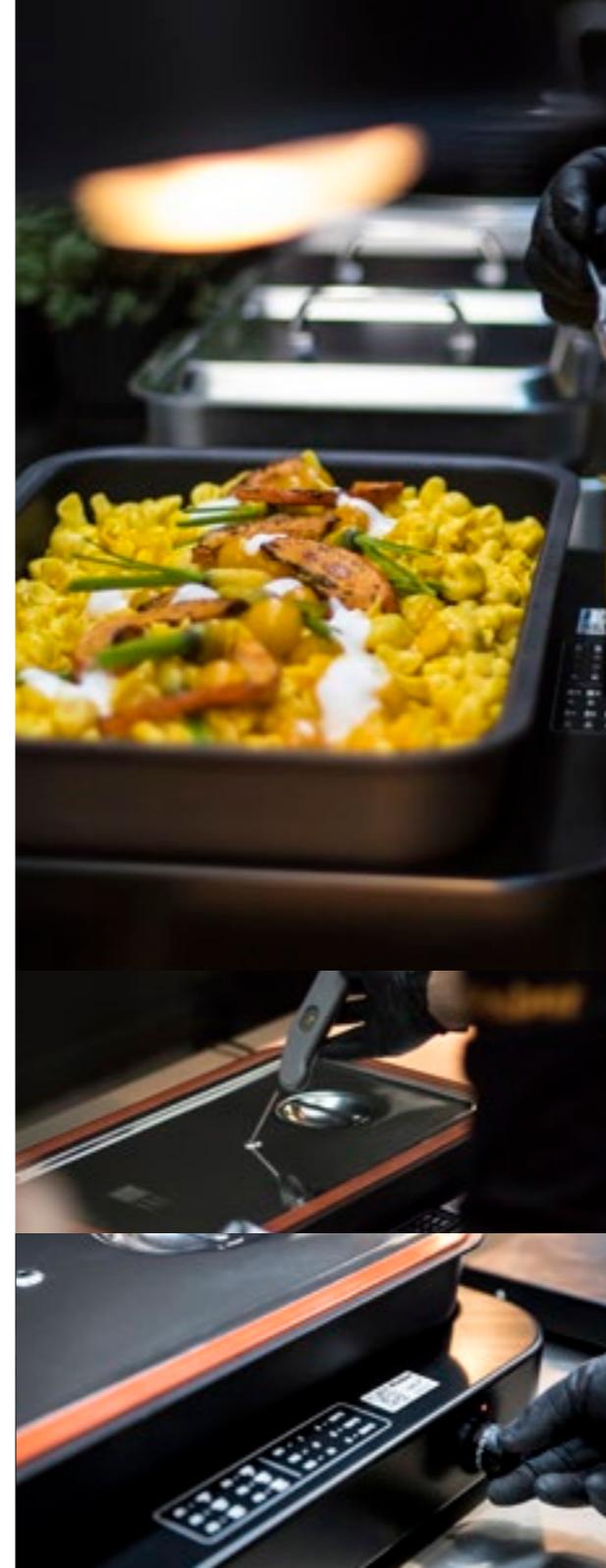
CHECK
HACCP
Bluetooth-
Kerntemperatur-
fühler

Die perfekte Synergie aus Genuss und Technik

Gemeinsam in eine vielversprechende Zukunft starten! Als renommierten Anbietern im Profi-Küchenumfeld ist Dr. Oetker Professional, Rieber und CHECK HACCP eine großartige Kooperation gelungen. Die perfekte Kombination aus qualitativ hochwertigen Convenience-Produkten und begleitenden Rezepten, in Deutschland gefertigtem Qualitäts-Equipment und digitalen Dokumentationsmöglichkeiten revolutioniert das Zubereiten von Speisen auf höchst effektive Weise. Einfach die Dr. Oetker Professional-Produkte

und die weiteren im Rezept angegebenen Zutaten in das thermoplates® füllen, das auf die Rezeptur abgestimmte K|POT® Programm auswählen und der Regenerationsprozess erledigt alles Weitere von selbst. Mit dem bluetoothfähigen Kerntemperaturfühler und der CHECK App ist die begleitende HACCP-konforme Dokumentation ohne großen Aufwand möglich.

So digital und sicher kann genussvolles Kochen sein!



Rieber

Kochen auf höchstem technischen Niveau! Mit zuverlässiger und mobiler Technik made in Germany!

K|POT®

- + automatisches Regenerieren oder Garen auf den Punkt durch vordefinierte Programme – auch perfektes Warmhalten möglich
- + Niedrige Betriebskosten
- + Keine Abwärme
- + Kein Geruch nach Brennpaste und keine Brandgefahr
- + Einfache Reinigung

thermoplates®

- + SWISS-PLY Mehrschichtmaterial gewährleistet hohe Leitfähigkeit und perfekten Wärmeübergang auf Speisen
- + Prozessdurchgängiger Einsatz von der Zubereitung bis zur Ausgabe: alles in einem GN-Kochbehälter, ohne umzuschütten
- + Kein Verkochen oder Anbrennen
- + Leicht zu reinigende Oberfläche, zudem spülmaschinengeeignet



Der Aluminiumkern leitet die Energie bis zu 10x schneller als herkömmlicher Edelstahl.

CHECK

HACCP

Vereinfachte Prozesse durch digitale Systemstandards:
HACCP-Dokumentation ohne großen Aufwand

- + Intuitives Handling mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler
- + Einlesen des QR-Codes per Smartphone – Datenerhebung per App
- + Gut in bestehende Prozesse integrierbar
- + Reduzierung von Aufwand (Personal, Kosten und Zeit)
- + Papierlose, digitale HACCP-Dokumentation – auch individuelle Checklisten möglich
- + Transparente und sichere Datenspeicherung in CHECK CLOUD und komfortable Auswertung der erhobenen Prozessdaten

Unsere Rezeptideen - perfekt auf den K-POT[®] abgestimmt!



Veggi
Bolognese



Linseneintopf



Waldpilz-Risotto



Saccottini
Ratatouille
mit Salbeibutter
& Parmesan



Gnocchi
in Käsesoße



Fagottini
Pesto Rosso
mit Garnelen

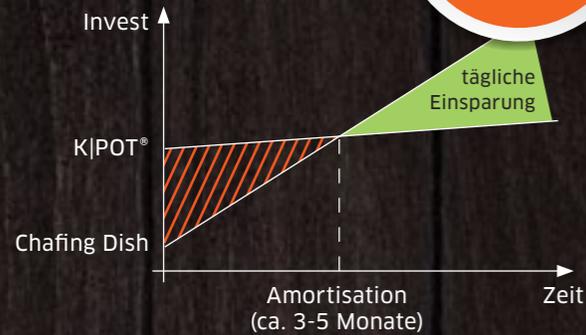
Die ausführlichen Rezepte finden Sie
in unserem separat für Sie erstellten Rezeptheft.

Der Einsatz lohnt sich ganz schnell!

Der KIPOT® ist ein unverzichtbarer und multifunktionaler Alleskönner. Der ultimative Ersatz für jeden Chafing Dish:

- + Kochen und Regenerieren, auch ohne Koch
- + Dampfgaren
- + Braten
- + Frontcooking
- + Kalthalten (passive Variante)
- + Warmhalten

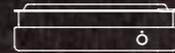
Sie sparen bis zu **70 Cent** pro Stunde



Warum der KIPOT® Ihrem Budget gut tut!
 Natürlich ist ein Chafing Dish in der Anschaffung günstiger als ein KIPOT®. Aber seien Sie doch mal ehrlich, geht es um die Anschaffungs- oder um die Betriebskosten? Vergleicht man die Kosten von Brennpaste und Stromverbrauch, sparen Sie allein 60 Cent/Stunde. Auch Reinigung, Lagerung und Logistik darf man nicht vergessen... was Ihre Kosten sicherlich alles in allem auf über 70 Cent/Stunde treibt. Investieren Sie lieber einmal richtig, als ständig für Kompromisse draufzuzahlen.



Herkömmlicher Chafing Dish
 2 x Brennpaste = 1,80 Euro
 1 x Brennpaste = 2,5 Stunden



KIPOT®
 1 kWh = 29 Cent
 0,4 kWh (Stufe 2) = 12 Cent

1 Stunde **72 Cent**

1 Stunde **12 Cent**



Christian Grow
 Betriebsleiter,
 Gastronomie - L&D

„Wir arbeiten seit Jahren mit KIPOT® und den thermoplates® von Rieber und nutzen sie für den Konferenz- und Vorstandsservice. Die Qualität der Speisen hält sich mit diesem System viel länger als bei allen anderen Lösungen, die ich kenne.“



Über unsere Website erhalten Sie
alle nützlichen Informationen für Ihr
perfektes Catering.

kooperation-oetker.riever.de



Wir beraten Sie gerne!

Food-Kompetenz

Dr. Oetker Professional
fachberatung@oetker.de
oetker-professional.de



K|POT® · thermoplates®

Rieber GmbH & Co. KG
Tel.: +49 7121 518-444 · verkauf@riever.de
riever.de

Rieber
The mobile kitchen company

Digitale HACCP-Dokumentation · CHECK CLOUD

CHECK HACCP
Tel.: +49 7121 518-444 · verkauf@riever.de
checkcloud.com

CHECK
HACCP