

Digitale & nachhaltige Mehrweg-Food-Versorgung

Rieber & CHECK CLOUD organisieren den Gastronom-Behälter-Standard

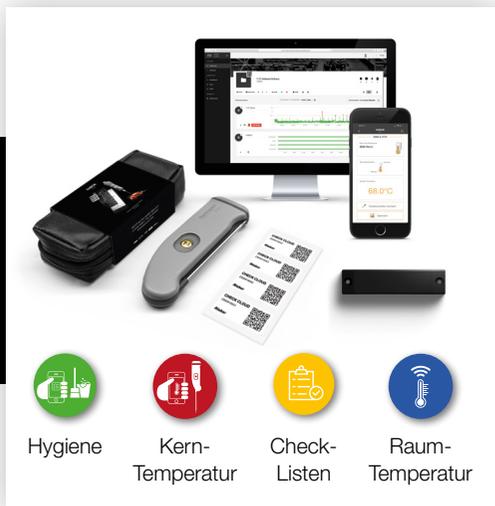
Rieber

The mobile kitchen company

Ein nachhaltiges Mehrwegsystem beginnt auf dem regionalen Acker. Von hier aus wird die Großküche mit frischen und saisonalen Rohprodukten, in entsprechend bereits etablierten Mehrwegkisten (FCO) beliefert und dort tagesfrisch weiterverarbeitet.

Kurze Wege zu den Lieferanten in der Region schonen die Umwelt und der direkte Kontakt ermöglicht eine variable und portionsgenaue Bestellung, wodurch die Verschwendung von Lebensmitteln und Ressourcen so gering wie möglich gehalten wird.

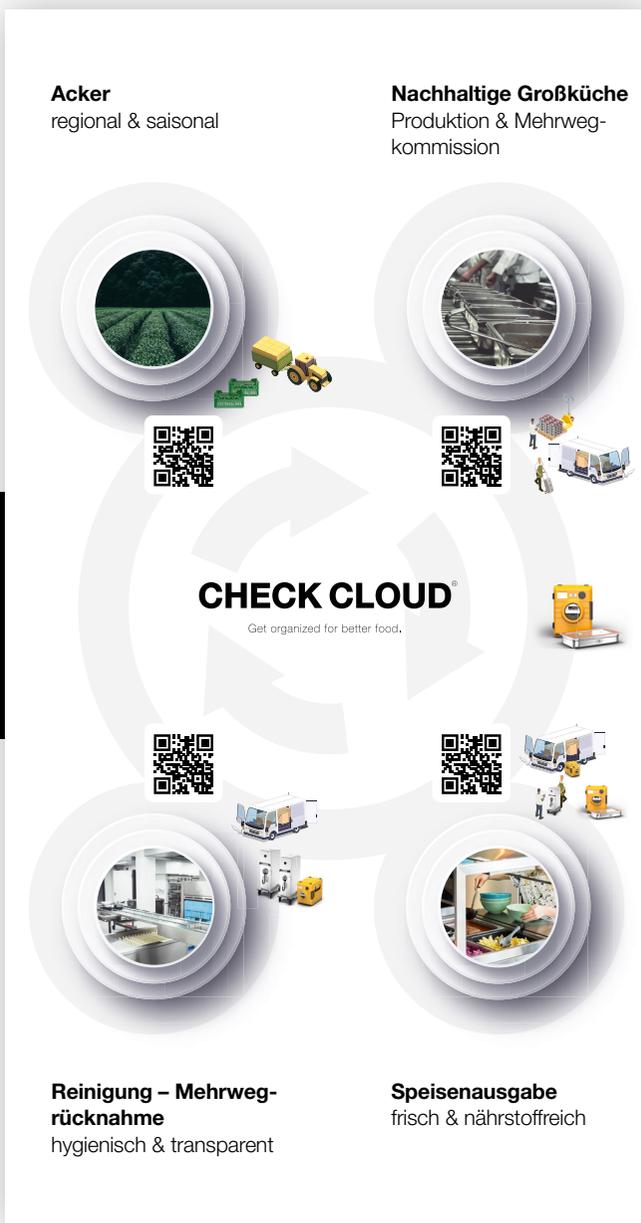
Mit dem QR-Code kann der Ursprung, die Qualität und die Sicherheit des Lebensmittel (HACCP) über die Plattform CHECK CLOUD dokumentiert und zurückverfolgt werden.



Nach dem Speisenverzehr werden die Mehrweg Gastronom-Behälter von den Einrichtungen abgeholt und zurück zur Großküche gebracht.

Bevor die Behälter in einer professionellen Spülstraße gereinigt werden, laufen sie direkt über die Rücknahme Scan-Station, die den Behälter QR-Code ein zweites Mal scannt und damit als Leergut ausbucht. Ebenso wird digital dokumentiert, ob der GN-Edelstahlbehälter stark verschmutzt, beschädigt oder sauber zurückgekommen ist, wodurch die Prozessqualität der Behälterrückgabe transparent und optimierbar ist.

Im Anschluss werden diese GN-Edelstahlbehälter mit Osmosewasser desinfiziert und gereinigt und sind damit einwandfrei hygienisch zur neuen Befüllung der Speisen.



Bei der Weiterverarbeitung der Rohprodukte zu gesunden saisonalen und abwechslungsreichen Menüs, ohne Farb-, Zusatz- und Konservierungsstoffe, wird zudem vollständig auf Verpackungsmüll verzichtet. Die Speisen werden sicher und lebensmittelunbedenklich in umweltfreundlichen Gastronomie-Mehrwegbehältern aus Edelstahl mit QR-Codes befüllt und in diesen zu den umliegenden Einrichtungen transportiert, auch hier schonen kurze Lieferwege die Umwelt.

Die Speisenkommissionierung erfolgt über ein modernes Scan- & Verteilband, welches sowohl die QR-Codes der Einrichtungen als auch die der Behälter erfasst und zuordnet. Hierdurch wird das Leergut der verschiedenen Auslieferungsstellen einfach über das cloudbasierte CHECK TRACE System organisiert.

Für die lückenlose HACCP-Dokumentation werden zum einen alle Raumtemperaturen der Kühllhäuser automatisch erfasst und zum anderen per App, die erforderlichen Kerntemperaturmessungen und zentral im CHECK CLOUD System gespeichert.



Mehrwegbehälter-
Rückverfolgung

Rieber GmbH & Co. KG | Hoffmannstrasse 44 | D-72770 Reutlingen
+49 7121 518-0 | info@riever.de | riever.de | Made in Germany | Februar 2020

Damit die Nährstoffe und die Qualität der Speisen auch über den Transport erhalten bleiben, bedarf es einer sicheren Food-Logistik-Infrastruktur und einer lebensmittelunbedenklichen Mehrweg-Lösung.

Rieber bietet hierfür, basierend auf dem standardisierten Edelstahl Gastronom-Behälter, ein Mehrweg- & Transportsystem (thermoport®), das auch automatisiert gehandelt werden kann. Mit diesem isolierten Mehrwegsystem können die Menüs, sowohl verzehrfertig in der Warmverpflegung oder gekühlt im Cook & Chill-Verfahren, entsprechend den Gegebenheiten der Einrichtung vor Ort, sicher ausgeliefert werden.

Hierbei werden alle Prozessschritte über den Transport bis zur Ausgabe HACCP-konform und digital über die CHECK CLOUD protokolliert.

Mit diesem organisierten, rückverfolgbaren und zirkulierenden GN-Mehrwegsystem können Caterer/Großküchen die tägliche Verpflegung ohne jeglichen Verpackungsmüll abbilden, ein zukunftsweisender und umwelt- und ressourcenschonender Ansatz.