

Mit neuem Konzept



Rieber präsentiert auf der Alles für den Gast in Salzburg unter anderem: das thermoport-Transportsystem?

Rieber präsentiert auf der Alles für den Gast in Salzburg neben den klassischen Produkten Made in Germany seine zentrale Vision genauso wie Produktneuheiten.

Das Unternehmen will seinen Kunden mit systemischer Infrastruktur Lösungen bieten, sodass Lebensmittel mit absolut bester Speisenqualität immer und überall garantiert werden können. Essen solle im Rieber-Verständnis viel mehr sein als unser Grundbedürfnis, es soll sozialer Austausch und gemeinschaftliches Erlebnis sein, bei dem Kunden und Gäste zu Freunden werden. Exakt diesen emotionalen und kommunikativen Fokus soll das modernisierte Standkonzept transportieren. Es zeigt, dass das Produktportfolio durch den universell anwendbaren GN-Einsatz in und auf allen Produkten diesen ihre Systemfähigkeit verleiht.

Das Produktportfolio Catering System kombiniert ausgewählte Infrastruktur mit dem innovativen System Check HACCP zur digitalen Temperatur- und Hygienedokumentation und bildet dadurch eine ganzheitliche Lösung. Mit dieser will Rieber Catering revolutionieren, durch physischen und digitalen Systemstandard und dennoch höchst flexibel, mobil und entsprechend jeglicher Kundenanforderung optimal einsetz- und gestaltbar. Mit der Produktvielfalt des GN-Betriebssystems, angewendet in allen mobilen Transport-, Zubereitungs- und Ausgabenprodukten, bietet Rieber seinen Kunden individuelle Lösungen ? für absolute Prozesseffizienz von der Anwendung bis zur Dokumentation. Als Partner der Check Cloud vernetzt das Unternehmen seine Produkte, damit Kunden ihre HACCP-Dokumentation systemisch und transparent erfassen können. Ein unkompliziertes

Tool, mit dem neben der Temperaturmessung weitere Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich sind, damit Anwender Zeit und Kosten sparen und von mehr Sicherheit und Hygiene in den Prozessen profitieren. Durch den Relaunch präsentiert sich das mit der T-Systems entwickelte Konzept mit optimierter Bedienerfreundlichkeit und erweiterten Organisations-Features für den Betrieb.

Außerdem stellt Rieber innovative Produktneuheiten vor, bei deren Entwicklung die Praxistauglichkeit und Prozessoptimierung fokussiert wurde. Da für den Genussmoment beim Gast die richtige Temperatur der Speise die entscheidende Rolle spielt, ermöglicht Rieber diese nicht nur HACCP-konform digital zu dokumentieren, sondern auch GN-Behälter in seinen thermischen Eigenschaften zu revolutionieren. GN-thermoplates aus leitfähigem Swiss-Ply-Mehrschichtmaterial, garantiert den gleichmäßigen Wärmeübergang auf Speisen und für die Zubereitung vielfältige Möglichkeiten in einem einzigen GN-Plate. Durch die neue Stapelschulter nun auch sicher stapelbar für optimales Prozesshandling. In Sachen Mobilität wird das Transportsystem-thermoport durch das aktiv gekühlte Frontlader Modell erweitert. Der thermoport 1000 K cool, der praktische Kunststoff-Klassiker, verfügt ab sofort über eine digitale, leichte und leistungsstarke Kühlung auf der Rückseite. Diese ist ohne Werkzeug abnehmbar, wodurch der Korpus spülmaschinentauglich ist und ebenso neutral verwendet werden kann. Für perfektes Kühlen von Speisen auch über mehrere Tage und durch den geringen Energiebedarf flexibel überall anschließbar ? sogar am Zigarettenanzünder im Fahrzeug.

Zudem wird die K|Pot-Lösung mit weiterentwickeltem Büfettdeckel gezeigt. Für perfektes Handling durch die neue bedienerfreundliche und robuste Schienenbefestigung an den thermoplates und mit optimierter Absenkbremse für langsames und automatisches Schließen des Deckels. K|Pot ist zudem die Rieber-Produktlösung für die aktuelle Kooperation mit Dr. Oetker Professional und Check Cloud. Das schlüssige Konzept umfasst Qualitätsprodukte und begleitende Rezepte von Dr. Oetker Professional, die sich dank intelligenter und automatisch hinterlegter Programme und der leitfähigen GN-Kochbehälter thermoplates gelingsicher zubereiten lassen. Mit dieser Kooperation wird Kunden alles aus einer Hand geboten: zuverlässige Koch-Infrastruktur made in Germany, Speisenqualität mit ausgefallener Rezeptur und transparente HACCP Sicherheit.

Rieber auf der Alles für den Gast: Halle 1, Stand 213