MESSEN & EVENTS

Showcase und Produktneuheiten

Foto: Rieber

Digitale und nachhaltige Mehrweg-Food-Versorgung ? lautet das zentrale Motto von Rieber auf der Intergastra 2020. Gemeinsam mit dem Cateringunternehmen gastromenü zeigt man, wie die tägliche Verpflegung für umliegende 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 100 Kilometer Umkreis beliefert, die dort tagesfrisch zu gesunden, saisonalen und abwechslungsreichen Menüs weiterverarbeitet werden ?ohne Farb-, Zusatz- und Konservierungsstoffe. 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. Messebesucher können die Menükomponenten am Stand testen. 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 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 Verpackungsmüll abbilden. Zusammen mit dem Partner Bosch rexroth zeigt Rieber, 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. Ein ressourcen- und umweltschonendes Konzept, bei dem Sorgfalt, Frische und Qualität auf Hygiene, Sicherheit und ökologische und ökonomische Effizienz treffen. Rieber denke hiermit neben der Konnektivität und Digitalisierung der eigenen Produkte in ganzheitlichen Lösungen und gibt damit Antworten in der Food-Branche auf die präsente Zeitgeist-Herausforderung Nachhaltigkeit.
Weitere Neuheiten
Neben diesem showcase zeigt Rieber auch Produktinnovationen: Als Neuheit wird die Rieber Connect App neben dem bereits angebundenen 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 unterschiedlichen 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 verbessert. 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 Prozent besserer Abscheidungsleistung durch einen neuen Fettfilter.
Rieber auf der Intergastra: Halle 5, Stand D11