

System- und Produktinnovationen



Rieber zeigt auf der Internorga diverse Innovationen. Im Bild: thermoport unten, K|Pot oben / Fotos: Rieber

Rieber legt auf der Internorga den Fokus des Messestands auf individuelle Sessions, die dem jeweiligen Kunden ein komplettes Lösungssystem für seine Cateringanforderungen bieten. Hierbei übergreifend die Rieber Basisinfrastruktur, mit dem vielfältigen und funktionalen Behälterstandard GN-Betriebssystem und dem Transportsystem thermoport. Kundenbezogen bietet das ausgestellte Fokusportfolio Catering System, zu dessen Basisbetriebssystem vielfältige individualisierbare Produkterweiterungen von der Lagerung, der Zubereitung bis hin zur Ausgabe gehören, eine Lösung für effizientes Arbeiten. Die passende ganzheitliche Prozesslösung mit Standard und System. Durch das thermoplates GN-Highlight ? Swiss-ply ? Mehrschichtmaterial, wird eine herausragende Wärme- und Kälteleitfähigkeit ermöglicht. Zusammen mit dem vielseitigen Deckelsortiment wird der Systemgedanke-GN hiermit funktional abgerundet.

Systeminnovationen

Mehr Effizienz zum einen durch hochqualitative, funktionale, kombinierbare und standardisierte Produkte und zum anderen durch die Anbindung an die Organisations-Plattform Check Cloud, über den einfach nachrüstbaren QR-Code auf Produkten oder an Checkpoints. Neben dem weiter optimierten System Check mit flexibel erstellbaren Checklisten wird auf der Messe als digitale Innovation erstmals die Lösung für das GN-Mehrweg- Pfandsystem Check Trace präsentiert. Hierdurch kann der Behälter-Checkout über ein vollautomatisches Scanverfahren abgebildet und der Zielort der Speisen definiert werden.

Produktinnovationen

Außerdem stellt Rieber weitere Produktneuheiten vor, ebenso ausgerichtet auf vollen Kundennutzen in der Praxistauglichkeit und Prozessoptimierung. Angefangen bei der Lagerung ? mit dem neuen Gemeinschaftskühlschrank multipolar connect, bei dem die Fächer ohne Schlüssel, einfach und digital per App geöffnet werden können. Die intelligente Sharing-Lösung für eine effiziente Gemeinschaftsnutzung. Im Bereich Transport wird ein ?Erlkönig?-thermoport humidity vorgestellt, der durch verschiedene Funktionserweiterungen der digitalen Steuerung, den klassischen Edelstahlwagen in einen kompletten Klimaschrank verwandelt. Somit bietet der neue thermoport vielfältige Optionen, Speisen und Lebensmittel aller Art zu lagern, transportieren und durch die Glasfront auch optisch ansprechend zu präsentieren.

Am ?Point of Serve? ist nicht nur die perfekte Speisenqualität entscheidend, sondern auch der ansprechende Look und die einfache Handhabung. Rieber hat hier mit dem K|Pot die Lösung für jede Ausgabesituation, die auf dem Messestand in verschiedenen Lösungssessions von Hotel bis zur Kita präsentiert werden. Je nach Anforderung bietet die neu erweiterte K|Pot-Familie nun jedes Funktionsspektrum. Neben den Warmhalte- und Kochvarianten wird die neue Einbauversion mit hybrider Kalt- und Warmfunktion gezeigt, für schnelle und maximale Funktionsflexibilität. Als table-top solution wird der neue ?Erlkönig?- K|Pot cool vorgestellt, der Speisen aktiv perfekt kühl und frisch hält. Beide Varianten ermöglichen durch die effiziente Platte aus Swiss-ply-Mehrschichtmaterial Energieeinsparung im Gebrauch, durch die direkte Kontaktkälte/-wärme.

Der K|Pot wird ebenso als exklusive Messeaktion auf dem Dr. Oetker Professional- sowie auf dem Rieber-Stand die Kooperationsproduktlösung darstellen. Das Bundle bietet dem Kunden ein Gesamtkonzept aus Rieber Infrastruktur K|Pot, GN-Kochbehälter thermoplates inklusive Deckelvarianten sowie perfekt abgestimmte Dr. Oetker Professional Food-Produkte, dafür passende Rezeptvorschläge und einen gratis Testzugang der Check Cloud für die transparente HACCP-Sicherheit.

Rieber auf der Internorga: Halle A4, Stand 101