

## Pressemitteilung

Reutlingen, im Juli 2014

### Ihr Kontakt:

Agnes Artelt  
Marketing

Telefon 07121-518-393

Fax 07121-518-302

Agnes.Artelt@riever.de

www.riever.de

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstraße 44

D-72770 Reutlingen



„Überall, wo zwischen Produktion und Verzehr von Lebensmitteln eine zeitliche oder räumliche Entkopplung stattfindet, haben wir mit der Einführung der Gastronorm vor 50 Jahren für Sie die effizienteste und nachhaltigste Lösung geschaffen. Via QR-Code ermöglichen wir Ihnen die Identifizierung und Organisation Ihres Food-

flows. Mit °CHECK bieten wir Ihnen eine transparente und sichere Möglichkeit, all Ihre HACCP-Daten digital in Echtzeit zu dokumentieren und anytime, anywhere abzurufen.

Wenn IT und Küchentechnik verschmelzen, können Lebensmittel besser hergestellt und der gesamte Prozess transparent und sicher gestaltet werden.“

Max Maier, Inhaber

### Intelligent vernetzt – effizient gekocht!

Rieber bietet Produktlösungen für den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln mit Hilfe genormter Behälter und Deckel - die **gastronorm360**. Die gastronorm360 besteht aus den Rieber Gastronorm-Behältern, dem Kochgeschirr Rieber thermoplates® aus schnelleitendem SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial (bis zu 10 x höhere Leitfähigkeit im Warm/Kaltbereich) sowie dem passenden Deckel-sortiment. Der zum Vakuumieren entwickelte vaculid®-Deckel erlaubt sicheres und längeres Lagern von Speisen in den Behältern.

Durch unser GN360-Standard sind wir in der Lage die Entkoppelung von Raum und Zeit zu garantieren – jederzeit und überall.



Das Organisationssystem

### gastronorm360



Das Betriebssystem

Zur sicheren Überwachung der Speisen und Lebensmittel entwickelte Rieber das System °CHECK.

°CHECK dient dazu jederzeit in „Echtzeit“ zu sehen, welche Speise sich wo, mit welcher Temperatur befindet. Diese Temperatur- und HACCP-relevanten Daten können mit geringem Aufwand digital erfasst, dokumentiert und verwaltet und via Internet ortsunabhängig und jederzeit abgerufen werden. Die eindeutige Zuordnung und Identifizierung des zu überwachenden/messenden Objektes erfolgt über einen QR-Code. Dieser ermöglicht eine optimale Abstimmung und Organisation von Abläufen, sei es im Food-flow-Prozess als auch in anderen Arbeitsprozessen. So ist zum Beispiel eine Anbindung an bestehende Warenwirtschaftssysteme und Speisepläne bereits angedacht. Durch den Einsatz der **QR-Codes** wird auch die produktspezifische Hinterlegung von Daten zu den Produkten wie z.B. Bedienungsanleitungen, Rezepte ermöglicht.

Wenn Abläufe durch Vernetzung optimal aufeinander abgestimmt werden ermöglichen sich weitreichende Möglichkeiten energieeffizient, umweltschonend und kostengünstig hochwertige Qualität zu liefern.

Die zu messenden Daten können auf zwei grundsätzlich verschiedene Arten erfasst werden: **MOBILE-°CHECK** und **AUTO-°CHECK**.

**AUTO-°CHECK** bietet sich an für die Überwachung von immer wiederkehrenden Abläufen, wie beispielsweise bei der Temperatur-Überwachung in Kühlräumen. Auch ist sie für eine lückenlose Temperatur-Protokollierung über den gesamten Food-flow hinweg von mobilen Geräten im Außer-Haus-Speisentransport geeignet. Mittels festinstallierten Sensoren in den Geräten/Räumen werden die relevanten Daten in vordefinierten Intervallen, via Funk und Internet an eine zentrale Datenverwaltung - an das Cockpit übermittelt.

Bei **MOBILE °CHECK** werden die zu messenden Daten (HACCP-relevanten Daten) mittels Bluetooth-Kerntemperaturfühler, Smartphone/°CHECK- App und eines QR-Codes zur eindeutigen Identifizierung des zu überwachenden Objektes erfasst und an eine zentrale Datenverwaltung, das Cockpit, übermittelt. Die Daten können jederzeit und überall ortsunabhängig via Internet abgerufen werden. Digitalisierung durch Identifizierung und Organisation mittels QR-Code.



MOBILE-°CHECK



AUTO-°CHECK

Ebenso ist die Hygienekontrolle durch Messung hygienerelevanter Daten möglich. Ein weiterer wichtiger Aspekt des Organisationssystem °CHECK die Erfassung von Daten während des Transportprozesses. Die Belieferung von externen Ausgabestellen können per °CHECK-Funktion genau dokumentiert werden, das heißt Transportbeginn und Transportende werden erfasst, ebenso die Temperatur der Speise im Lieferprozess. So hat die Ausgabeküche einen schnellen, umfassenden Überblick über alle im Einsatz befindlichen Geräte und Gebinde.

°CHECK steht für einen sicheren, transparenten und rückverfolgbaren Prozess.

Das gesamt °CHECK System (App und Cockpit) bietet Rieber in den gängigen Sprachen deutsch, englisch, französisch und italienisch an. Alle Rieber Geräte können nach Bedarf mit dem Rieber °CHECK System ausgestattet werden. In der neuen Generation der Rieber Hardware ist bereits die °CHECK Technologie integriert bzw. vorbereitet. °CHECK ist auch mit Geräten anderer Hersteller kompatibel und einfach einsetzbar.

**Rieber steht für beste Speisenqualität!** Egal wann und wo.

Wir bieten die sichere, mobile Küche auf Basis der **gastronorm360**, dem **thermoport® 4.0. 1000 KB** und dem Rieber Organisationssystem °CHECK.

### Rieber das Unternehmen:

Rieber ist einer der führenden Anbieter kompletter Verpflegungslösungen für Schulen, Betriebe, Caterer, Hotels und Restaurants, Kliniken und Heime sowie für Armeen. Vor allem dort, wo die Produktion und der Verzehr von Lebensmitteln räumlich und zeitlich getrennt sind, sorgt die Rieber GmbH & Co. KG für hohe Speisenqualität, Sicherheit und geringe Betriebskosten. Für heiß und kalt, für 1 bis 1000 Menschen.



°CHECK-COCKPIT



K-Pot

