



## Presse- information

August 2017

### Rieber kitchenware auf der Messe area30 2017 in Löhne

Rieber einer der führenden Anbieter von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt präsentiert sich im September erstmalig als Aussteller auf der area30 2017 in Löhne. Gegründet im Jahr 1925 bündelt Rieber seine langjährige Erfahrung und sein Know-how in einem durchgängigen Gesamtkonzept rund um das Thema Küche und beliefert seit vielen Jahren erfolgreich den Fachhandel und die Küchenmöbelindustrie.

Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und einen schonenden Umgang mit der kostbaren Ressource Food sind die Themen, denen sich Rieber verschrieben hat. Dabei bildet die Rieber **kitchenware** - zu welcher auch das genormte Behälter- und Deckelprogramm **gastronorm360** gehört - die Basis. Die **gastronorm360** ermöglicht durchgängiges Arbeiten in der Küche in einem Behälter, ohne Umschütten. Dabei ist das Einschieben in den Dampfgarer oder das energieeffiziente Kochen dank dem schnellleitenden SWISS-PLY® Mehrschichtmaterial auf jeder Kochstelle möglich.

Unkompliziert kochen, regenerieren, warm- und kühlhalten mit dem mobil einsetzbaren **K-POT**, vakuumieren mit dem Rieber **vaculid®** Deckel für längere Frische und Haltbarkeit in der Vorratshaltung oder die Arbeit mit **multifunktionalen Highend-Topspülen**, die das Arbeiten auf mehreren Ebenen mit Behältern aus der Rieber **kitchenware** ermöglichen. Eine vielfältige Auswahl an multifunktionalen, praktischen Spülen präsentiert sich auf der Messe. Ob **Premium-** oder **Standard-Spüle**, elegante platzsparende Einzelbecken oder ganz eigenwillige Ideen wie die **waterstation® round** Insel. Individualität in der Küche ist wichtig, deshalb ist auf der Messe auch die Pantry-Küche aus Edelstahl zu sehen, die kundenindividuell angepasst werden kann.

Die Zeiten ändern sich, veränderte Lebens- und Essgewohnheiten erfordern stimmige, ressourcenschonende Konzepte die flexibel, unkompliziert und mobil sind. Mehr Sicherheit, Transparenz und Ordnung in der Küche bietet Rieber mit dem Digitalisierungs- und Organisationssystem **CHECK®**.

Für ein Mehr an Professionalität im privaten Haushalt. Lassen Sie sich inspirieren!

Wir freuen uns über Ihren Besuch auf unserem Messestand auf der area30, Stand E30 vom 16.- 21. September 2017 in Löhne.

[www.riever.de](http://www.riever.de)

