



## ... the better flow of food

Intelligentes **gastronorm 360**-System



Intelligentes IT-System



## ... the better flow of food



**gastronorm 360**

**Jubiläumsprospekt**



max maier®

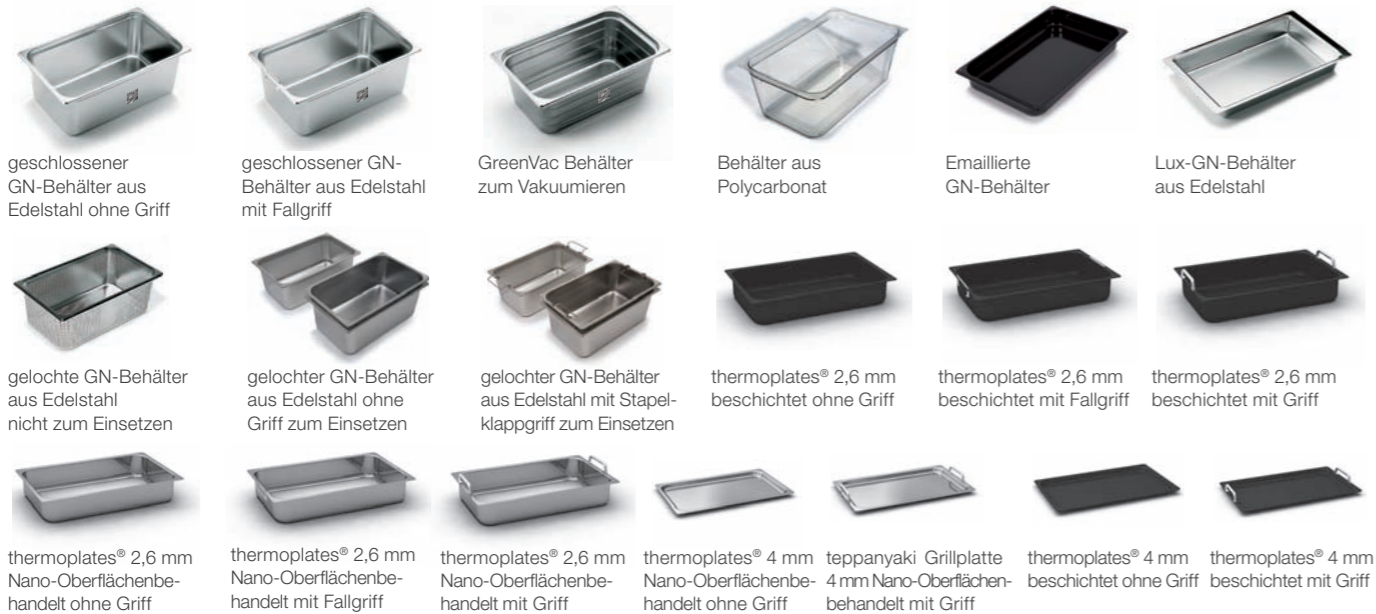
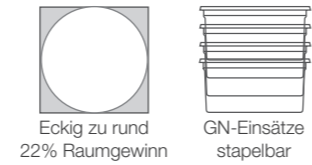
„Überall, wo zwischen Produktion und Verzehr von Lebensmitteln eine zeitliche oder räumliche Entkopplung stattfindet, haben wir mit der Einführung der Gastronorm vor 50 Jahren für Sie die effizienteste und nachhaltigste Lösung geschaffen. Via QR-Code ermöglichen wir Ihnen die Identifizierung und Organisation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

## gastronorm 360°

So unterschiedlich Ihre Speisen, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen an das Geschirr. Deswegen hat Rieber das umfangreichste und tiefste GN-Sortiment. Ob aus Edelstahl, emailliert, aus Polycarbonat, gelocht mit Fallgriffen oder aus unserem patentierten Mehrschichtmaterial SWISS-PLY®. Hier finden Sie in jedem Fall das passende GN-Produkt für Ihre Lebensmittel.



### RAUMEFFIZIENZ:



## Der Deckel entscheidet - DIE SCHUTZFUNKTION FÜR IHRE SPEISEN.

Mindestens ebenso wichtig wie der Speisenbehälter ist der dazugehörige Deckel. Erst der Deckel gibt dem Behälter seine Funktion. Ist der Behälter zum Lagern, für den Transport, zum Kochen, zum Ausgeben? All das bestimmt der richtige Deckel. Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf den vaculid® werfen, den neuen Vakuumdeckel aus Edelstahl. Vakuumieren Sie entweder mit der Rieber Handpumpe oder mit handelsüblichen Vakuumpumpen. Immer den passenden Deckel - das Rieber-Deckel-Sortiment:



## Größenübersicht:

	2/1 650 x 530	1/1 325 x 530	2/3 325 x 352	1/2 325 x 265	1/3 325 x 176	2/8 325 x 131	1/9 108 x 176	2/4 162 x 530	1/4 162 x 265	1/6 162 x 176
200	55 l	26 l	15,3 l	10,9 l	6,6 l	5,6 l	-	-	5 l	2,8 l
150	41 l	18,4 l	11,8 l	8,4 l	4,9 l	3,9 l	-	8,4 l	3,6 l	2,1 l
100	27 l	11,7 l	7,4 l	5,3 l	3,3 l	2,6 l	0,7 l	5,3 l	2,3 l	1,4 l
65	17 l	7 l	4,3 l	3,3 l	2 l	1,3 l	0,5 l	3,3 l	1,5 l	0,9 l
55	-	5,6 l	3,2 l	2,6 l	-	-	-	-	-	-
40	10 l	3,4 l	2,4 l	1,7 l	1 l	-	-	1,7 l	-	-
20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## ... the better processing of food: Digitalisierung durch °CHECK



## Digitalisierung durch Identifizierung und Organisation mittels QR-Code

Wir ergänzen und vervollständigen unsere Kernkompetenz durch das innovative Orga-Tool °CHECK.

Entwickelt für die digitale, zentrale Erfassung und Verwaltung von relevanten Daten im Arbeitsprozess, mittels QR-Code kann jedes Objekt eindeutig identifiziert und Daten hinterlegt werden. Dies ermöglicht eine optimale Abstimmung der Abläufe aufeinander.

Die Digitalisierung des FOODFLOWS durch unser innovatives System °CHECK kann über 2 verschiedene Arten der Datenerfassung durchgeführt werden.



## MOBILE °CHECK



Mobile und digitale Echtzeiterfassung aller HACCP-relevanten Daten mittels Bluetooth-Kerntemperaturfühler, Smartphone und QR-Code. Der QR-Code wird hierbei für die genaue Zuordnung des zu überwachenden bzw. messenden Objekts verwendet. Dadurch wird eine eindeutige Identifizierung gewährleistet.

## COCKPIT °CHECK



Optimiert Ihren FOODFLOW durch die zentrale und sichere Verwaltung Ihrer HACCP-relevanten FOODFLOW-Daten. Ermöglicht eine optimale Abstimmung der Abläufe aufeinander, da die Daten vom Anwender jederzeit und überall über einen Web-Zugang eingesehen werden können. Intelligente Transparenz - bietet die Grundlage für neue zukunftsträchtige Geschäftsmodelle.

## AUTO °CHECK



Hierbei handelt es sich um fest installierte Sensoren in den zu überwachenden, stationären und mobilen Geräten. Damit lassen sich FOODFLOW-relevante Daten konstant und automatisiert erfassen sowie dokumentieren. Die Sensoren übermitteln in vordefinierten Intervallen Daten, via Funk und Internet, an eine zentrale Datenverwaltung. Durch die konstante Überwachung kann kostensensibel und ressourcensparend gearbeitet werden. In der neuen Generation der Rieber Hardware ist diese Technologie bereits integriert bzw. vorbereitet.