

Rieber

eat**TAINABLE**
IHR DIGITALES
MEHRWEGSYSTEM

GN-BEHÄLTER STANDARD WIRD DIGITAL ÜBER MEHRWEG QR-CODES

Damit der Caterer bzw. Gastronom jederzeit weiß wo seine Behälter sind, hat er über das eat**TAINABLE** System volle Transparenz und Sicherheit. Ob Food to go im Restaurant oder in Kantinen, sowie im Großgebäude in Produktionsküchen für die Belieferung von öffentlichen Einrichtungen.

Das System bietet die Allround Lösung nach einem einheitlichen Prinzip. In beiden Fällen wird der Kunden QR-Code mit den Behälter QR-Codes verknüpft.

Im **Kleingebinde** hat der Kunde hierfür seinen eigenen individuellen Kunden QR-Code in der kostenlosen eat**TAINABLE** Endkunden App.



Kleingebinde

Im **Großgebäude** werden die Behälter QR-Codes vor der Auslieferung auf den QR-Code der Lokation/Einrichtung verbucht, der auf dem Lieferschein aufgedruckt ist. Über mobile, digital vernetzte Scan-Einheiten kann hierbei die QR-Code Erfassung, ohne zusätzlichen Aufwand, direkt in den Küchenprozess integriert werden.

DIE VORTEILE DES GN-STANDARDS

- Edelstahl zu 100 % food-safe, hygienisch, geschmacks- & geruchsneutral, ohne Übertragung von Mikroplastik
- langlebig, robust, bruch- & transportsicher
- optimale Raumeffizienz, Stapelbarkeit & spülmaschinentauglich
- seit über 60 Jahren der Branchenstandard & praxiserprobt
- Kompatibilität in allen Geräten bis in die Ausgabe

TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS EQUIPMENT-LIVE-TRACKING



Großgebäude



eat**TAINABLE** |
digitale Mehrwegorganisation
für to go, Take Away oder Delivery
im Klein- & Großgebäude.



Made in Germany



CHECK CLOUD
IHR DIGITALES
KOMPLETTSYSTEM



SAGEN SIE – GOODBYE ZUR HACCP ZETTELWIRTSCHAFT

Digitalisieren Sie jetzt Ihre HACCP Zettelwirtschaft mit **CHECK HACCP**.

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent und digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen zentral in einer Weboberfläche.

Organisieren Sie Ihren Betrieb von überall und sind immer über alle Ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Effizientes Energiemanagement – kühlt Ihr Kühlschrank ständig 3 °C zu kalt?

Fragen Sie CHECK HACCP an und decken Sie zusätzlich Ihre Einsparpotentiale auf.



CHECK CLOUD

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

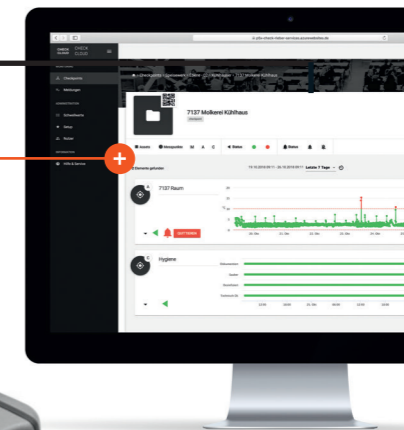
Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.



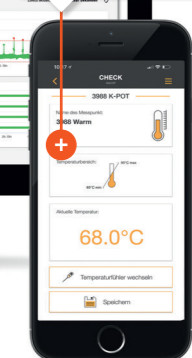
Mobile CHECK

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).



CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.



