

eatTAINABLE 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 eatTAINABLE System volle Transparenz und Sicherheit. Ob Food to go im Restaurant oder in Kantinen, sowie im Großgebinde 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 eatTAINABLE Endkunden App.

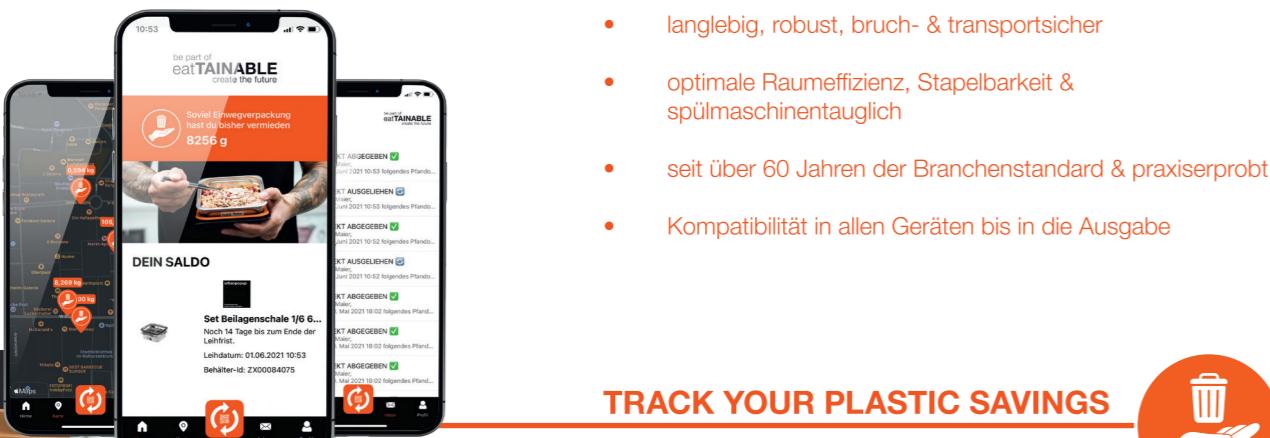


Kleingebinde

Im **Großgebinde** 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 & praxiserprob
- Kompatibilität in allen Geräten bis in die Ausgabe



TRACK YOUR PLASTIC SAVINGS EQUIPMENT-LIVE-TRACKING



Großgebinde



Made in Germany

eatTAINABLE |
digitale Mehrwegorganisation
für to go, Take Away oder Delivery
im Klein- & Großgebinde.

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.



RIEBER CONNECT

24/7 FLEXIBITÄT &
GELINGGARANTIE

DIGITAL VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR AUSGABEKÜCHE IM MEHRWEG

Rieber CONNECT unser digitales Verpflegungssystem | vom Gemeinschaftskühlschrank bis zur mobilen Ausgabeküche im Mehrweg mit 100 % Gelinggarantie.

multipolar® | CONNECT

Der Gemeinschaftskühlschrank für Food-Sharing in allen Communities, wie Büros, Gebäudekomplexe oder Wohngruppen-/heime etc. Die abgetrennten Einzelfächer gewährleisten **100 % Sicherheit, Hygiene & Privatsphäre im Sharing-Kühlschrank**. Keine Übertragung von Bakterien, Keimen oder Viren. Zudem bis zu 16-fach niedrigerer Energieverbrauch, im Vergleich zum herkömmlichen Kühlschrank. Über die Öffnung der kleinen Fächer entweicht deutlich weniger Kälte und **spart dadurch Strom & Geld**. Individueller und sicherer Fachzugang der einzelnen Nutzer klassisch über Schlüssel oder digital per App-Öffnung.



SCAN for
more infos...

+

CATERING KITCHEN

DIE MOBILE & MODULARE CATERING SOLUTION



SWISS PLY
material

Wechseln Sie in sekundenschnelle vom thermoplates® Kochtopf zur teppanyaki Grillplatte (beide spülmaschinentauglich).



Hygieneschutz
einfach einhängbar für
perfekte Hygiene & ansprechende
Optik der Speisen



GN-Behälter / -Kochtopf
& Deckelsystem
energieeffizient Kochen
mit thermoplates®
aus Mehrschichtmaterial

varithek® Module
zum Kochen & Warmhalten
Induktion / Ceran / ganzflächig / 2-zonig

GN-port®
Aufnahmerahmen für GN-System,
varithek® Kochmodule
und als Verbinder weiterer Elemente

thermoport® 1000 Modelle
Kunststoff / Edelstahl
beheizt / gekühlt / neutral

Fahrgestell
robust & stoßsicher aus Edelstahl
mit Kunststoffecken



SCAN for
more infos...

+

