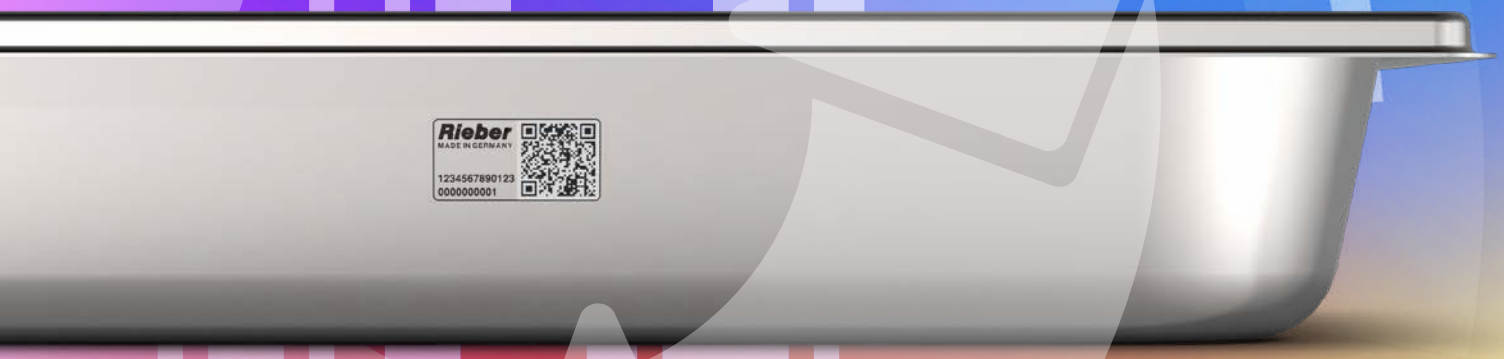
Rieber

Made in Germany since 1925



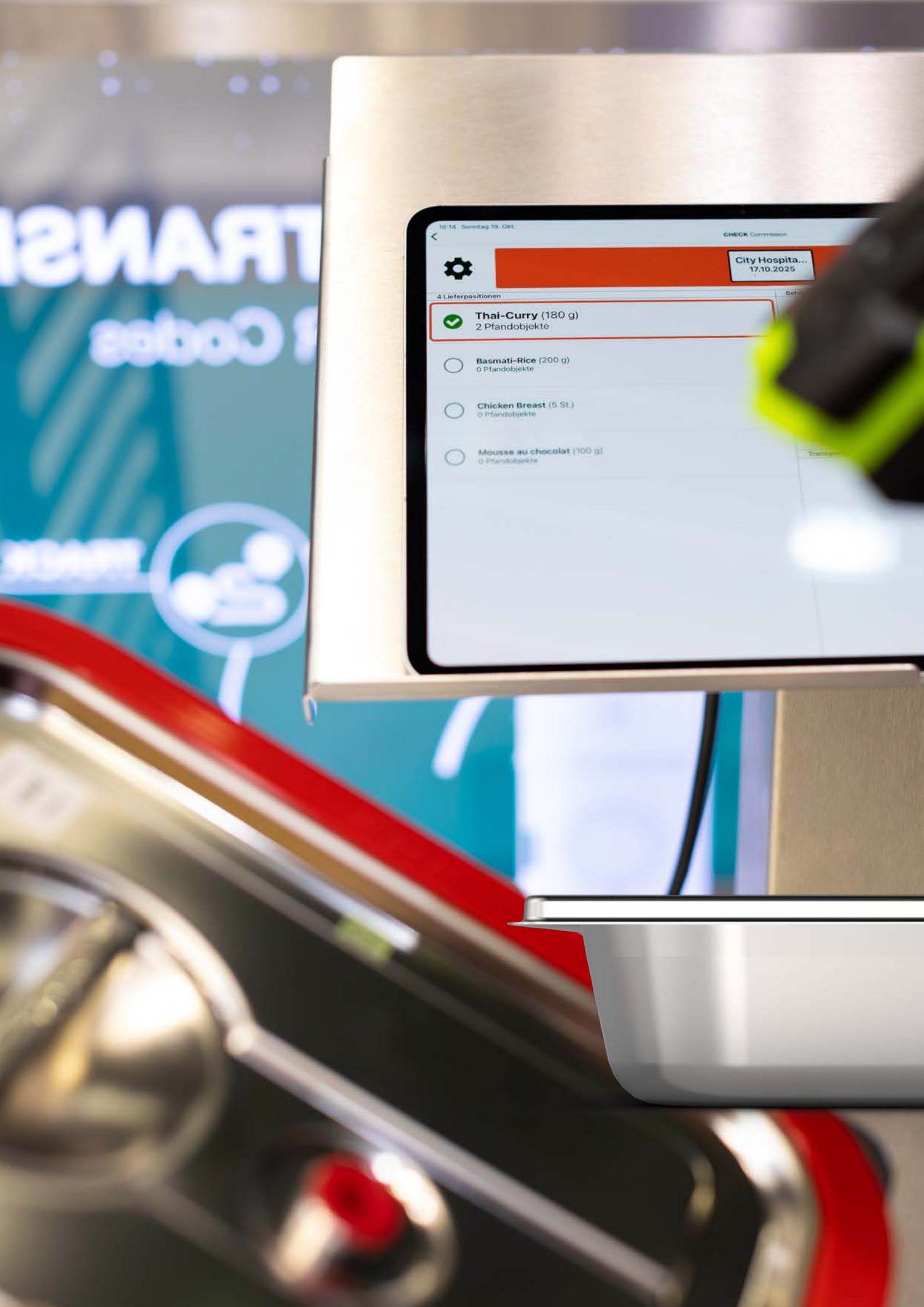
Der digitale GN-Mehrwegkreislauf für die Gemeinschafts-verpflegung

Hygiene, Prozesssicherheit und 0 % Einweg – digital gesteuert von der Kelle bis zur Spülküche.

QUALITY
100
YEARS MADE IN
GERMANY
SINCE 1925

Inhaltsverzeichnis

Vorwort		5
Systembausteine	Überblick	6
	GNauto-Behälter	8
	GN-Deckel	10
	GN fill & coverstation	12
GN-Mehrweg-kreislauf	Überblick	14
	1. Befüllen & Verdeckeln	16
	2. Kommissionierung	17
	3. Lieferung am Standort	18
	4. Rückbuchung an der Spülstraße	19
	Prozessküchen	20
Software	CHECK TRACE	23
	Funktionen	24
Effizienz durch System	Vorteile	26


10:14 Sonntag 19. Okt.
CHECK Commission
City Hospita...
17.10.2025
4 Lieferpositionen
Thai-Curry (180 g)
2 Pfandobjekte
Basmati-Rice (200 g)
0 Pfandobjekte
Chicken Breast (5 St.)
0 Pfandobjekte
Mousse au chocolat (100 g)
0 Pfandobjekte

Der digitale GN-Mehrwegkreislauf für die Gemeinschafts-verpflegung

Mehr Portionen, mehr Varianten, mehr Ausgabestellen und steigende Anforderungen an Hygiene, Nachweise und Effizienz. Das digitale, automatisierbare Rieber GN-System schafft einen organisierten und steuerbaren Kreislauf: Edelstahl-Mehrweg im Gastronormstandard, kombiniert mit GS1 Digital Link QR-IDs und CHECK TRACE für papierlose Kommissionierung, klare Bestandsübersicht und Transparenz von der Befüllung bis zurück in die Spülküche.

Die Digitalisierung startet dabei direkt in der Produktion.

Digitaler Prozessanker: Der gelaserte GS1 Digital Link QR-Code auf dem GN-Behälter steuert und sichert den gesamten Prozess von der Küche über Kommissionierung und Transport bis zur Regeneration und Ausgabe.

Verbindung: Bei der Abfüllung werden alle vom Warenwirtschaftssystem übermittelten Speisedaten direkt mit dem QR-Code des jeweiligen GN-Behälters und Deckels verknüpft, darunter Artikelname, Lieferort, Kostform, MHD, Regenerierhinweis und Allergene.

Ergebnis: null Einweg, null Fehler, weniger Zeitverlust und ein System zur Automatisierung und Skalierung.

NULL EINWEG. NULL FEHLER. WENIGER ZEITVERLUST.

Systembausteine für den digitalen GN-Mehrwegprozess

Mehrwegbehälter & Deckel mit QR-ID

vaculid®

Wasserdichter Steckdeckel

GNauto

Die **GNauto-Mehrwegbehälter** sind in verschiedenen Größen erhältlich und benötigen bis zu 75 % weniger Lagerfläche. Alle Komponenten sind mit einem gelaserten **GS1 Digital Link QR-Code** ausgestattet, der jedem Behälter und Deckel eine eindeutige ID gibt und das System „webfähig“ macht.

Dazu kommen die passenden und sicheren **Deckellösungen**: wahlweise wasserdicht oder vaculid® für Vakuum und Versiegelung.

Rieber
MADE IN GERMANY

1234567890123
0000000001

Datenverknüpfung in der Produktion

GN **fill**station

GN **cover**station

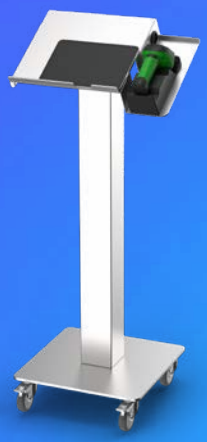
Mit der GN fillstation und der GN coverstation kann die Abfüllung und Verdeckelung in der Produktion automatisiert und digital gesteuert erfolgen – inklusive eindeutiger Zuordnung von Behälter, Deckel und Speisedaten.

Scannerunterstützte Kommissionierung

Für eine reibungslose Intralogistik stehen praktische Stapelwagen-Varianten als mobiles Lager zur Verfügung. Mobile und stationäre Scanner-Einheiten erfassen die Behälter digital und können auch an der Spülstraße integriert werden. Dadurch wird eine effiziente, transparente und fehlerfreie Kommissionierung sowie ein sicherer Logistikablauf unterstützt.

Hand-Scanner

GNauto Stapler



Scanner-Station

HACCP-Dokumentation und Transport

Ergänzend gibt es Sensoren für automatische und KI-gestützte Temperaturindikationen in stationären Kühleinrichtungen sowie für den Transport. Abgerundet wird das System durch den thermoport® für einen HACCP-konformen Transport – damit Mehrweg-Speiselogistik sicher und in bester Qualität transportiert werden kann.

K.I.
by axino™

Mobiler Raum-Temp.-Sensor CHECK

Stationärer Raum-Temp.-Sensor

thermoport®

GNauto

Maximale Platzersparnis & Prozesseffizienz

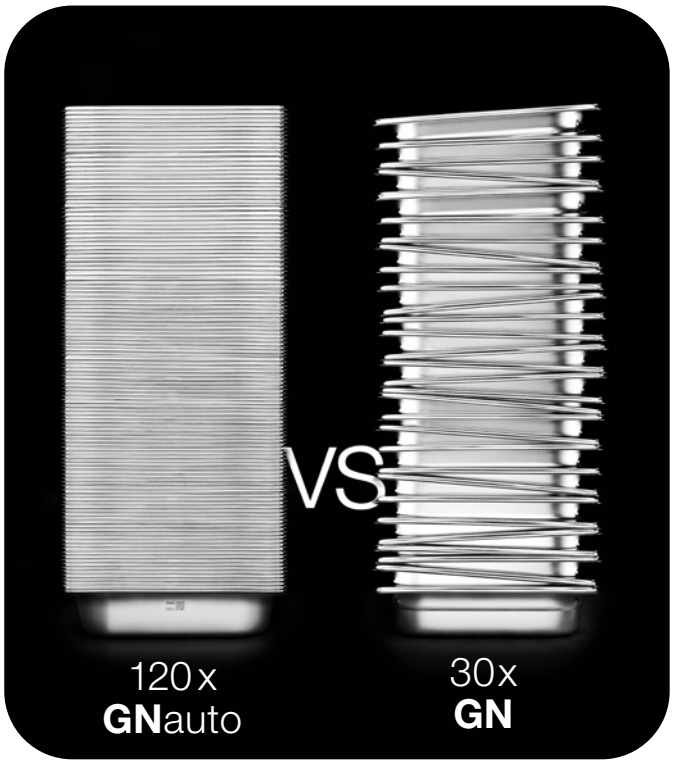
Platz schaffen. Prozesse optimieren.

Der GNauto Behälter setzt neue Maßstäbe im Gastronorm-System: Er spart Platz, verhindert Verkanten und ermöglicht automatisiertes Entstapeln, manuell wie maschinell. Ergänzt wird er durch die speziell entwickelten GNauto-Stapler, die ergonomisch, robust und sicher für Lagerung und Transport ausgelegt sind. Zusammen bilden sie eine durchdachte Lösung für moderne Küchenprozesse.

mehr Infos zu GNauto

4x mehr **GN**auto
auf gleicher Lagerfläche!

Automatisiertes Entstapeln mit maximaler Platzeffizienz



- **Vierfache Stapelkapazität bei gleicher Höhe**
- **Benötigt rund 75 % weniger Lagerplatz**
- **Reibungsloses Entstapeln, manuell, automatisiert**
- **Für teil- und vollautomatisierte Prozesse**
- **Spürbare Zeitersparnis im täglichen Handling**
- **Ermöglicht skalierbare & effiziente Prozesse**
- **Sicher & stabil auch bei hohen Stapeln**
- **Weniger Leerzeiten & händische Eingriffe**
- **Kompatibel mit allen Rieber GN-Deckeln**

Maximale Stapelkapazität je GNauto-Stapler

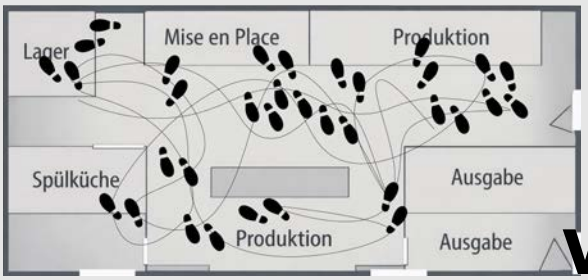
GNauto	**Anzahl**	**Liter**
1/1 55 mm – 65 mm	100	560 – 700
1/2 55 mm – 65 mm	200	520 – 660
1/3 55 mm – 65 mm	300	510 – 600

Der Stapelwagen als mobiles GN-Lager

Kurze Wege, ergonomisches Arbeiten und strukturierte Abläufe

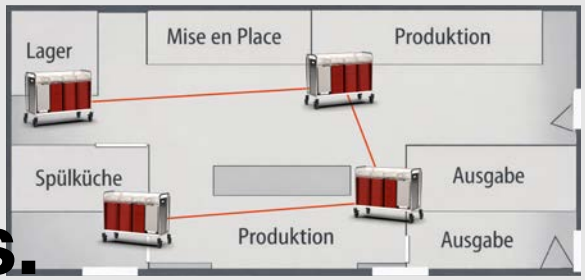
Der Stapelwagen ist ein zentraler Baustein für effiziente Küchenorganisation. Als mobiles GN-Lager bringt er GN-Behälter und Deckel direkt an den Arbeitsplatz, reduziert Laufwege und entlastet das Team im täglichen Betrieb. Gleichzeitig sorgt er für Ordnung, Sicherheit und ergonomisches Arbeiten von Lagerung bis Produktion.

- **Mobiles GN-Lager direkt am Einsatzort**
- **Verkürzte Laufwege**
- **Schneller Zugriff auf benötigte GN-Behälter**
- **Flexibel einstellbare Registerwände für alle GN-Größen**
- **Reduzierte körperliche Belastung für Mitarbeitende**
- **Langlebig und robust**



Mit stationärem Lager

VS.



Mit GN-Stapelwagen

Wasserdichter Steckdeckel

Wasserdichter Steckdeckel

Der wasserdichte GN-Steckdeckel aus Edelstahl ist die zuverlässige Lösung, wenn Speisen schwappsicher transportiert, gelagert oder in der Ausgabe gehandhabt werden müssen. Die umlaufende Dichtlippe ist aufvulkanisiert (nicht geklebt)– für maximale Langlebigkeit, dauerhafte Dichtheit und kompromisslose Hygiene ohne Schmutzfugen.

- **Keine Schmutzfugen, weil die Dichtlippe umlaufend aufvulkanisiert ist (statt geklebt).**
- **100 % schwappsicher für sicheren Transport.**
- **Temperaturbeständig -40 bis +180 °C, geeignet auch für heiße Anwendungen und zum Kochen.**
- **Edelstahl 1.4301, hygienisch & spülmaschinentauglich.**
- **Dichtung langlebig auch bei Belastung (z. B. Herunterfallen).**

100%
schwappsicher

vaculid® light

vaculid® light

Der vaculid® light Deckel macht aus GN-Behältern ein vakuumierbares, schwappsicheres System. Er ist ideal, wenn Sie Haltbarkeit verlängern, Prozesse stabilisieren und Lebensmittelqualität sichern wollen – vom Lagern über Transport bis zum Garen, Sous-Vide. Auch hier sorgt die aufvulkanisierte Silikondichtung für Hygiene ohne Schmutzfugen und dauerhaft robuste Dichtleistung.

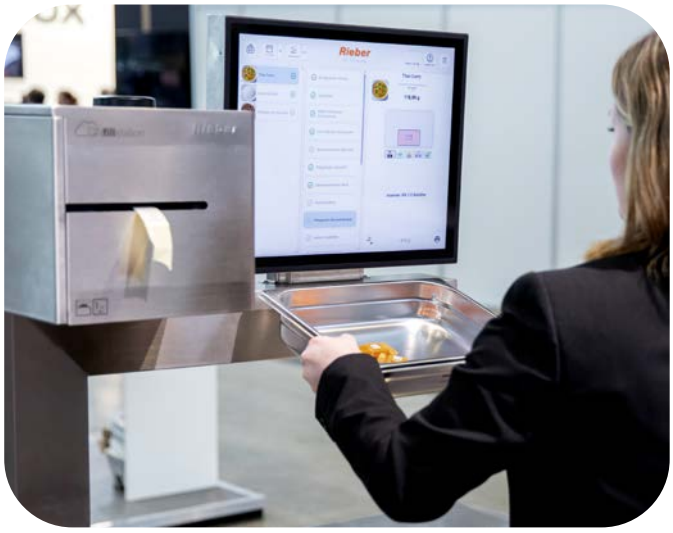
- **Bis zu 40 % Vakuum (Kammer- oder Handpumpe und GN coverstation) + gleichzeitig 100 % schwappsicher.**
- **Keine Schmutzfugen dank umlaufend aufvulkanisierter Dichtung.**
- **–40 bis +180 °C, geeignet für Garen, Sous-Vide**
- **Deckelkante von der Dichtung umschlossen, zusätzliche Schutzwirkung gegen Beschädigung.**
- **Leichter als der klassische vaculid® Deckel, schnelleres Handling im Alltag und transporttauglich.**

40%
Vakuum

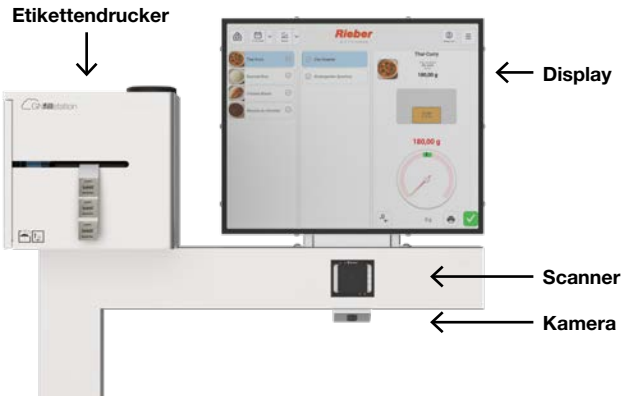
GNfillstation

ABFÜLLEN UND VERDECKELN DIGITAL UND PROZESSSICHER

Rieber digitalisiert nicht nur die Speisenlogistik, sondern beginnt bereits in der Produktion beim Abfüllen und Verdeckeln. Durch die Anbindung an Warenwirtschaftssysteme werden alle Schritte nahtlos integriert und digital gesteuert. Jeder GN-Behälter erhält über den QR-Code alle relevanten Informationen, die mit der Speise und dem Prozess verknüpft sind – für maximale Transparenz, Effizienz und Rückverfolgbarkeit bis auf den Teller.



- **Direkte Anbindung an Warenwirtschaftssysteme**
- **Automatischer Import von Abfüllplänen**
- **Integrierte Waage für exakte Portionsmengen**
- **QR-Code-Verknüpfung für Rückverfolgbarkeit**
- **Lückenlose Datenbasis für Kommissionierung & Logistik**
- **Optional mit Anbindung an automatische Dosieranlagen**



Exaktes Abfüllen mit System

Die GN fillstation macht die Speisenproduktion effizient und fehlerfrei. Sie importiert den Abfüllplan aus dem Warenwirtschaftssystem und kann dank integrierter Waage exakt abgefüllt werden. Per QR-Code werden GN-Behälter & Deckel und Speiseinformationen verknüpft – für lückenlose Nachverfolgung und höchste Prozesssicherheit.

GNcoverstation

AUTOMATISCH & SICHER VERDECKELN

Die GN coverstation verschließt Behälter maschinell, ohne händisches Aufdrücken. Ob wasserdichter Steck- oder vaculid®-Deckel, beide werden sauber, prozesssicher und auf Wunsch mit Teil- oder Vollvakuum verschlossen. Optional kann eine Schutzgasatmosphäre erzeugt werden – für längere Haltbarkeit und maximale Speisensicherheit. Die Maschine lässt sich flexibel in Ihren Produktionsprozess integrieren, auch am Band.

- **Maschinelles Verschließen von GN-Behältern**
- **100 % schwappsicherer Transport**
- **Kompatibel mit wasserdichtem Steckdeckel und vaculid®**
- **Kein manuelles Aufdrücken notwendig**
- **Optional: Schutzgasatmosphäre für längere Haltbarkeit**
- **Maximale Prozesssicherheit und Hygiene**

Präzise Atmosphärensteuerung per Touchdisplay

Über das intuitive Touchdisplay lassen sich die Funktionen close, modified atmosphere und vacuum präzise auswählen, sodass je nach Anforderung 0 Prozent, 40 Prozent oder 100 Prozent Vakuum erzeugt werden kann. Dadurch werden Haltbarkeit, Hygiene und Produktqualität deutlich optimiert.

0 % Vakuum

40 % Vakuum

100 % Vakuum

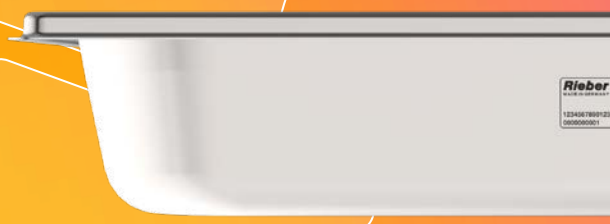
mehr Infos im Newsbeitrag

Der digitale GN-Mehrwegkreislauf

1 ABFÜLLEN & VERDECKELN

Die GN fillstation digitalisiert den Abfüllprozess direkt in der Produktion. Ein geführter Ablauf hilft dabei, Speisen exakt zu portionieren und sorgt für sichere sowie dokumentierte Prozesse. Daten aus dem Warenwirtschaftssystem werden automatisch mit der QR-ID des jeweiligen GN-Behälters und des Deckels verknüpft.

Die GN coverstation verschließt die Behälter sauber und zuverlässig durch Verdeckeln oder Vakuumieren. So bleiben Qualität und Prozesssicherheit jederzeit gewährleistet.



4 RÜCKBUCHUNG AN DER SPÜLSTRASSE

An der Spülstraße werden leere GN-Behälter und Deckel automatisch per QR-Scan erfasst, zurückgebucht und wieder als verfügbar gekennzeichnet. So entsteht täglich volle Transparenz: Es ist jederzeit sichtbar, welches Equipment zurück ist, was noch fehlt und welcher Bestand für den nächsten Produktionstag bereitsteht.

Gleichzeitig dokumentiert der Scan den Rücklauf und den Reinigungsschritt digital und sorgt damit für einen klaren und nachvollziehbaren Prozessnachweis.

2 KOMMISSIONIERUNG MIT CHECK TRACE

In der Kommissionierung sorgt CHECK TRACE für die sichere und fehlerfreie Zuordnung aller Daten. Speise, GN-Behälter und Deckel werden per Scan einer Auslieferungsstelle zugeordnet und anschließend im Transportwagen oder im thermoport® verstaut.

Das System führt die Anwender Schritt für Schritt durch den Prozess, meldet eine vollständige Kommissionierung und hilft so, Fehl- und Falschlieferungen zu vermeiden. Gleichzeitig werden die Abläufe deutlich effizienter.

3 LIEFERUNG AM STANDORT

An der Lieferstelle wird der GN-Behälter oder der Deckel einfach gescannt. Je nach Berechtigung stehen anschließend alle relevanten Speiseinformationen digital zur Verfügung – von Allergenen und Nährwerten über Portionsgrößen bis hin zu Servier- und Regenerierhinweisen.

Auch HACCP- und Hygienenachweise sind jederzeit digital abrufbar. Ergänzend können über mobile Sensoren Temperaturdaten aus dem Transport angezeigt werden, um die Einhaltung der Kühl- und Warmkette zuverlässig zu dokumentieren.

Startpunkt der Datenkette: Speise, Gewicht und Nachweis werden direkt mit dem GN-Behälter und Deckel verknüpft

Mit der **GN fill & coverstation** beginnt die Digitalisierung direkt in der Produktion. Aus dem Warenwirtschaftssystem und dem tagesaktuellen Produktionsplan werden alle relevanten Informationen automatisch übernommen und beim Abfüllen als eindeutiges Datenpaket mit der QR-ID des jeweiligen GN-Behälters und Deckels verknüpft. Die integrierte Waage unterstützt ein exaktes Portionieren, während die maschinelle Verdeckelung schnell, sicher und reproduzierbar erfolgt. Zusätzlich wird ein Nachweisfoto der Befüllung unmittelbar dem Datensatz zugeordnet und im System gespeichert.

Mit dem GS1 QR-Code können folgende Daten verknüpft und später abgerufen werden:

- Artikelname, Menge und Einheit
- Lieferort, Lieferdatum und Mindesthaltbarkeit
- Allergene, Nährwerte, Zusatzstoffe
- Portionsgröße, Portionsanzahl
- Foto-Nachweis der Befüllung
- Regenerierhinweis

Wer profitiert hier wovon?

Produktion: weniger manuelle Eingaben, kontrolliertes Abfüllen, eindeutige Zuordnung

QM, HACCP: Dokumentation von Abfüllung und Temperatur ermöglicht eine zuverlässige Überprüfung von Reklamationen, sofortige Nachweise (inkl. Foto)

Logistik: später scanbar und fehlerfrei kommissionierbar, da alle Daten direkt am Objekt hinterlegt sind.

Scan statt Zettel: Jeder GN-Behälter und Deckel wird mit dem richtigen Lieferort und Transportmittel zugebucht

In der Kommissionierung übernimmt CHECK TRACE die fehlerfreie Zuordnung der zuvor erzeugten Datenpakete: Je nach Produktionsverfahren werden Speise + GN-Behälter + Deckel per Scan einer konkreten Auslieferungsstelle zugebucht und anschließend in Transportwagen (z. B. Regalwagen) oder thermoport® verstaut – inklusive digitaler Verbuchung. Das System führt das Personal Schritt für Schritt und signalisiert eindeutig, wann eine Kommission vollständig ist. Gleichzeitig erkennt CHECK TRACE Falschkomponenten sofort (z. B. falscher Lieferort, falsche Menülinie, falsche Kostform) und verhindert, dass sie überhaupt verladen werden oder auch, dass welche fehlen.

Mit dem GS1 QR-Code können folgende Daten verknüpft und später abgerufen werden:

- Lieferort, Tour, Ausgabestelle
- Kommission-Status
- Vollständigkeitscheck: welche Komponenten fehlen noch
- Zuordnung zum Transportmittel „thermoport®, Regalwagen“
- Zeitpunkt und Verantwortlicher für die Kommission

Wer profitiert hier wovon?

Logistik, Packteam: klare Scan-Anweisungen, schnelleres Packen, kein Papierchaos

Teamleitung: Live-Übersicht über Fortschritt, offene Positionen und „Ready-to-Ship“

Kundenservice, QM: weniger Reklamationen, nachvollziehbare Prozesse bei Rückfragen

Nutzen: deutlich weniger Packfehler und massiv höhere Geschwindigkeit gegenüber händischer Kommissionierung mit Stift und Papier.

Am Ausgabeort sofort informiert: Speisedaten, Hinweise und HACCP-Nachweise per Scan

An der Lieferstelle (extern, Ausgabeort) wird der GN-Behälter bzw. der Deckel einfach gescannt. Je nach Nutzerrolle und Berechtigung können so die Speiseinformationen direkt abgerufen werden – ohne Listen, Ausdrucke oder Rückfragen an die Küche. Das reicht von Allergenen und Nährwerten bis zu Portionsgrößen sowie Servier- und Regenerierhinweisen. Gleichzeitig stehen relevante HACCP- und Hygienenachweise bereit. Über mobile Sensoren können zudem Temperaturdaten aus dem Transport angezeigt werden, um die Kühl-/Warmkette transparent zu dokumentieren.

Mit dem GS1 QR-Code sind folgende Daten am Lieferort bzw. bei der Ausgabe abrufbar:

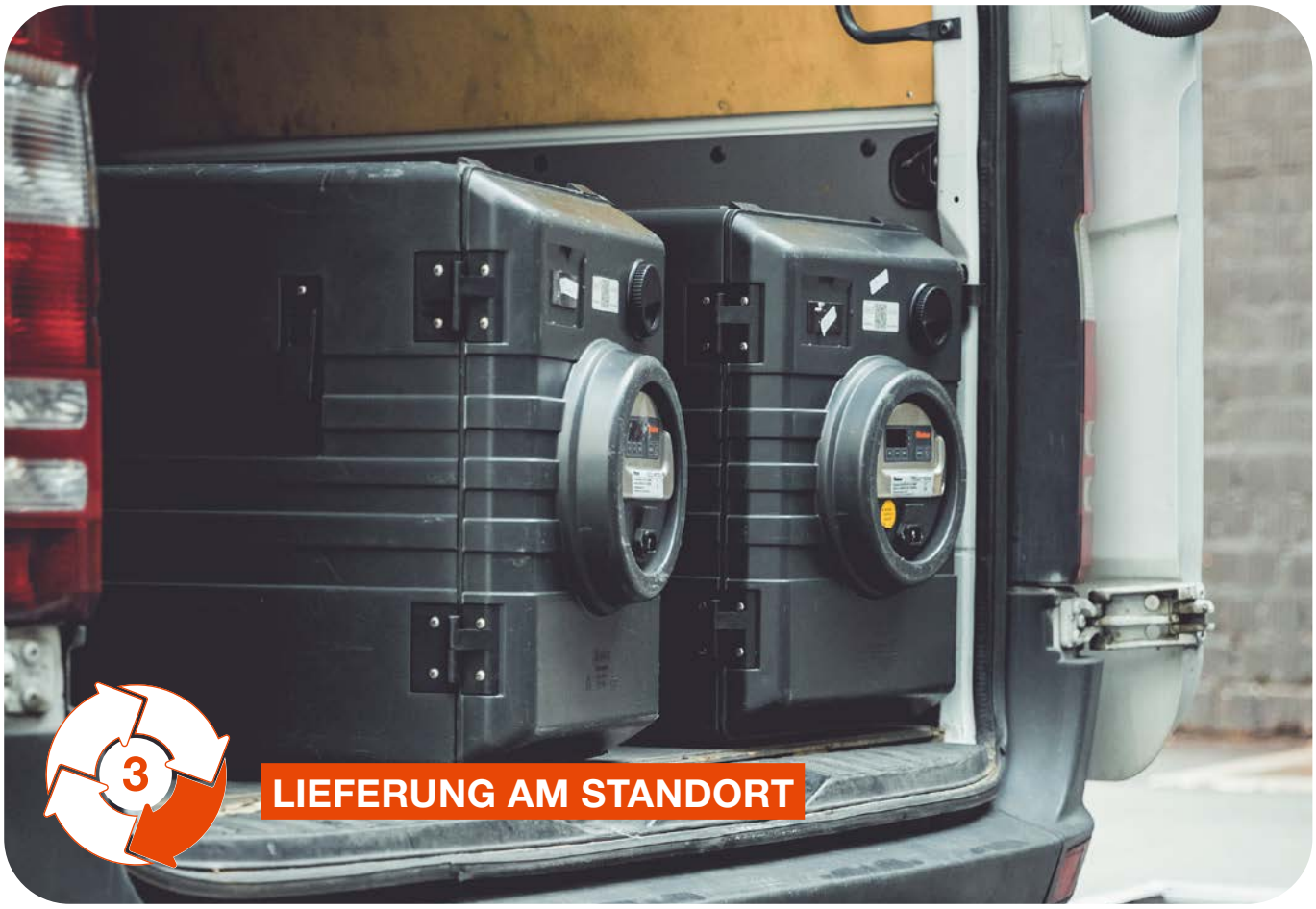
- Artikelname, Menge und Einheit
- Mindesthaltbarkeit
- Allergene, Nährwerte, Zusatzstoffe
- Portionsgröße, Portionsanzahl
- Foto-Nachweis der Befüllung
- Regenerierhinweis

Wer profitiert hier wovon?

Ausgabepersonal: schnell korrekt ausgeben, regenerieren, weniger Rückfragen.

QM, Hygiene: belastbare Nachweise zur Kette inkl. Temperaturverlauf.

Einrichtung, Träger, Elternkommunikation (optional): transparente Allergene & Nährwerte, wenn gewünscht angezeigt.



Automatisch zurück im Bestand: Scan, Reinigungsnachweis und tägliches Asset-Management

Wenn Behälter und Deckel leer zurückkommen, werden sie an der Spülstraße automatisch erfasst: fest installierte Scan-Einheiten lesen die QR-IDs beim Einlauf, buchen die GN-Komponenten sofort zurück und setzen sie wieder auf „verfügbar“. Damit ist täglich klar, welche GN-Behälter und Deckel wieder in der Küche sind, ob etwas fehlt – und der Bestand ist rechtzeitig für den nächsten Produktionstag planbar. Gleichzeitig entsteht durch den Scanprozess ein eindeutiger Reinigungs- bzw. Prozessnachweis, weil Rücklauf und Reinigungsschritt digital dokumentiert sind.

Mit dem GS1 QR-Code können Daten verknüpft und später an der Spülstraße abgerufen werden:

- Rücklauf Status
- Reinigungsnachweis
- Historie des Behälters bzw. Deckels

Wer profitiert hier wovon?

Spülküche: kein manuelles Zählen, Listen, klare Rücklaufkontrolle.

Disposition, Produktion: tagesaktuelle Verfügbarkeit – bessere Planung, weniger „Sicherheitsbestand“.

Leitung, QM: belastbares Bestands- und Asset-Management inkl. Reinigungs- und Prozessnachweis.

Prozesse brauchen Struktur im Raum

Effiziente Küchenprozesse entstehen nicht nur durch digitale Steuerung, sondern vor allem durch eine klare räumliche Organisation. Die Anordnung von Abfüllen, Verdeckeln und Kommissionierung bestimmt Wege, Geschwindigkeit und Fehleranfälligkeit im täglichen Betrieb.

Je nach Anforderungen an Durchsatz, Platz und Automatisierungsgrad wird die Küche als vertikale Prozessstruktur oder horizontal als lineare Bandlösung organisiert.

Die folgenden Layoutbeispiele zeigen, wie sich beide Organisationsprinzipien konkret umsetzen lassen.

1
Daten verknüpfen
Speisedaten aus WaWi-System per QR-Code mit GN-Behälter verbinden

2
Exaktes Abfüllen
Über die Waage genau portionieren

3
Sicher Verdeckeln
Wasserdicht oder mit Vakuum & Begasung

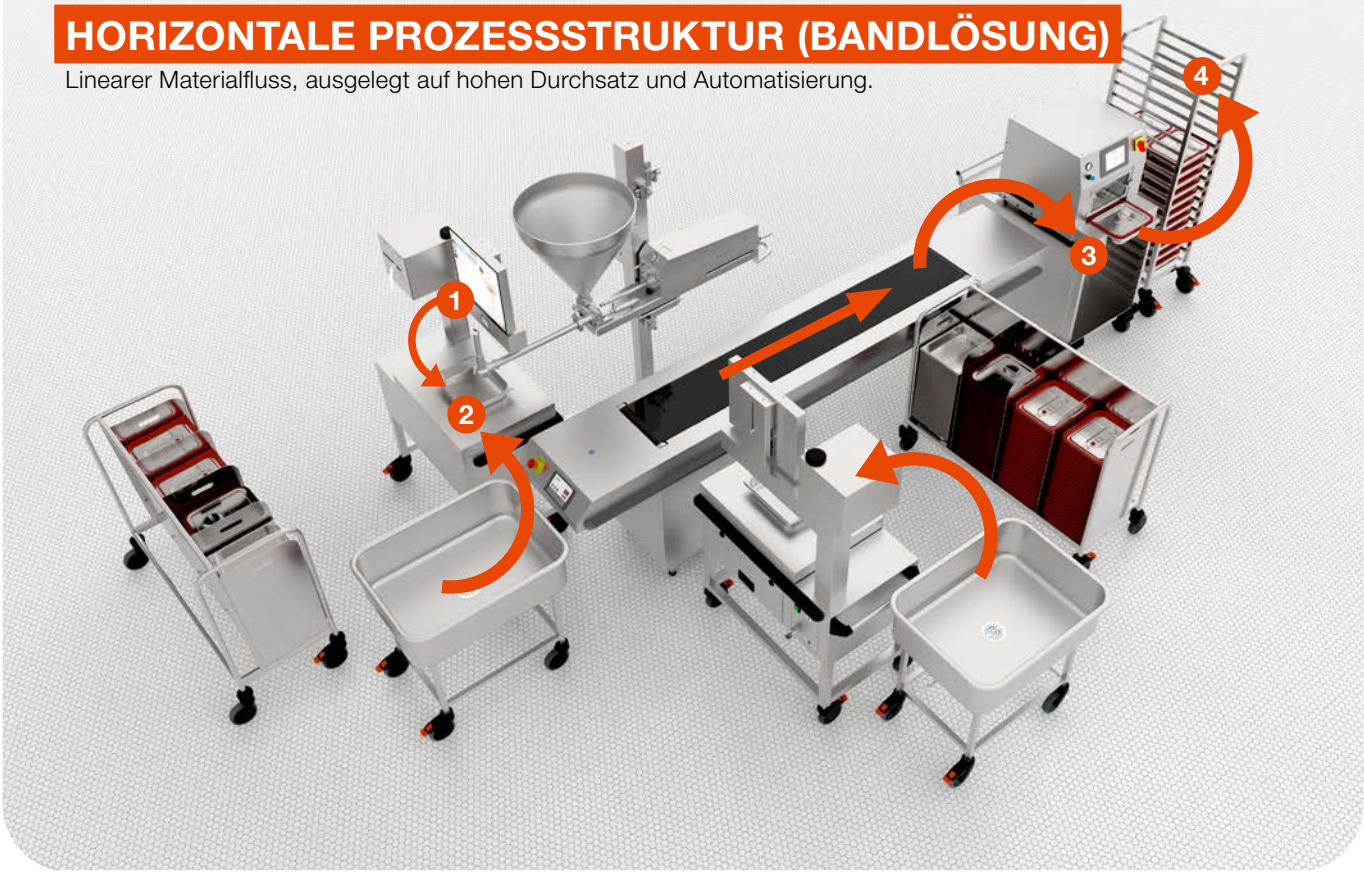
4
Folgende Logistik
Gefüllte GN-Behälter für die Kommissionierung im Stapelwagen bereitstellen

VERTIKALE PROZESSKÜCHE

Kompakt organisiert, kurze Wege, klare Prozessstruktur.

HORIZONTALE PROZESSSTRUKTUR (BANDLÖSUNG)

Linearer Materialfluss, ausgelegt auf hohen Durchsatz und Automatisierung.



DIGITALE KOMMISSIONIERUNG

Flexibel integrierbar

Die Kommissionierung mit **CHECK TRACE** kann direkt an die Produktion anschließen oder räumlich getrennt erfolgen, z. B. im Kühlbereich.

Risiber
Speisewerk Ludwigsburg
11.02.2024
(3.47 KG)
Transportbehälter

CHECK TRACE
Die Software im Mehrwegprozess

Die Software **CHECK TRACE** verbindet alle Bausteine des GN-Mehrwegsystems zu einem durchgängigen, transparenten Prozess. Über die serienmäßig gelaserte QR-ID auf jedem GN-Behälter und Deckel werden Informationen aus Produktion, Kommissionierung, Transport und Rücklauf eindeutig verknüpft. Status, Standort und Zuordnung sind jederzeit nachvollziehbar.

Statt papierbasierter Listen entsteht eine konsistente Datenbasis entlang des gesamten Umlaufs. Kommissionierung, Vollständigkeitsprüfung, Asset-Management und Schnittstellen zur Warenwirtschaft werden integriert und prozesssicher abgebildet.

Sie organisieren Ihr GN-Mehrwegsystem QR-codebasiert, reduzieren Behälterschwund, vermeiden Reklamationen und stellen vollständige Lieferungen sicher. Bestände, Zuordnungen und Status werden scanbasiert in Echtzeit gesteuert. Jeder Behälter wird zum digitalen Asset mit nachvollziehbarer Historie.

CHECK TRACE light

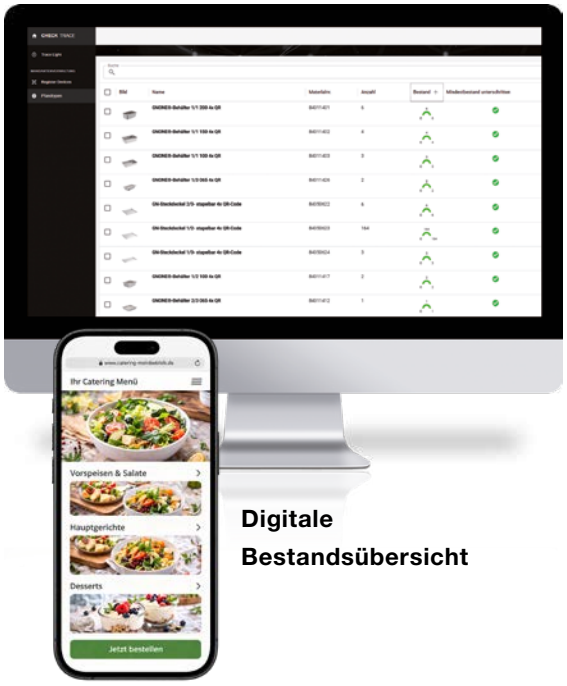
Mit CHECK TRACE light lässt sich der serienmäßige QR-Code der GN-Behälter individuell nutzen und mit einer eigenen URL verknüpfen.

Nach einer kurzen Registrierung steht Ihnen eine einfache digitale Erweiterung zur Verfügung:

- **Digitale Bestandsübersicht der GN-Behälter**
- **Individuelle URL-Verlinkung über den QR-Code**

Ob digitale Speisekarte oder Website – der GN-Behälter wird zum direkten Zugangspunkt für Ihre Informationen.

- Sofort einsetzbar
- Keine zusätzliche Hardware erforderlich



Digitale Bestandsübersicht

Individuelle URL-Verlinkung

KOSTENLOS

CHECK TRACE

Was Sie mit CHECK TRACE konkret umsetzen können

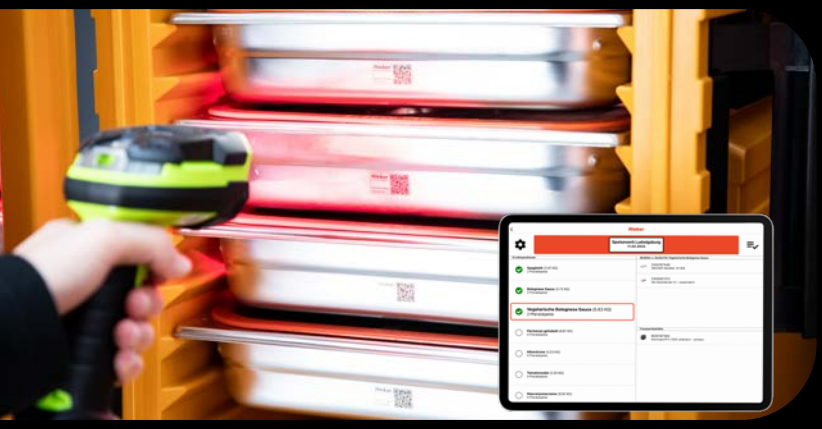
BESTÄNDE IN ECHTZEIT STEUERN

- Transparente Bestandsübersicht für Behälter, Deckel und Equipment in Real-time
- Klarer Überblick über verfügbar, unterwegs, beim Kunden, fehlend
- Bessere Planung von Umlaufmengen und Sicherheitsbeständen

RÜCKVERFOLGBARKEIT ÜBER DEN GESAMTEN UMLAUF

- Sie sehen jederzeit, welches Equipment an welchem Standort ist
- Inkl. Verweildauer und nachvollziehbarem Verlauf
- Mit Nutzer- und Rechteverwaltung (wer darf scannen, prüfen, freigeben)

DIGITALE KOMMISSIONIERUNG STATT ZETTELWIRTSCHAFT

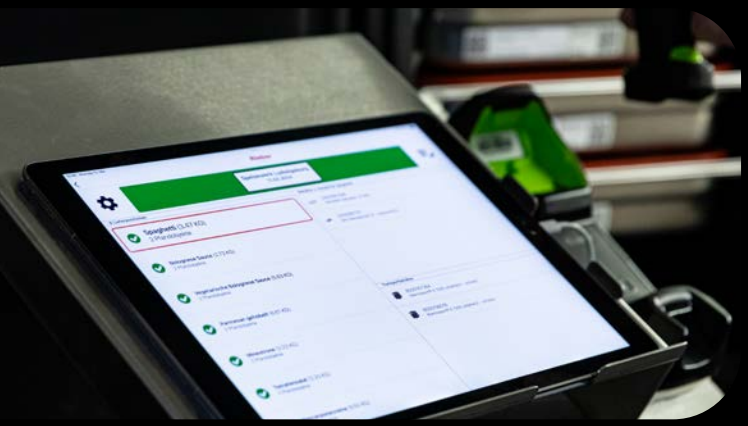


- Zuordnung von GN-Behälter und Deckel zu Kunde, Lieferort per Scan
- Das System unterstützt bei der Vollständigkeitsprüfung und verhindert Fehlzuordnungen
- Deutlich weniger Fehler und spürbar höhere Geschwindigkeit gegenüber Stift und Papier

WEBFÄHIGE DATEN AM OBJEKT DANK GS1 DIGITAL LINK

- Der gelaserte QR-Code trägt eine eindeutige ID nach GS1 Digital Link
- Beim Scan können pro Rolle, Prozessschritt die passenden Informationen bereitgestellt werden (z. B. Speiseinfos, Hinweise, Nachweise)

SCANNEN PASSEND ZU IHREM BETRIEB – VON MANUELL BIS AUTOMATISIERT



- Einsatz je nach Umfeld mit mobilen Lösungen und, oder stationären Scaneinheiten
- Perspektivisch auch geeignet für weitergehende Automatisierung in der Logistik

DOKUMENTATION UND QUALITÄTSSICHERUNG INTEGRIERBAR

- CHECK TRACE ist im Kontext von HACCP, Prozessdokumentation positioniert und unterstützt eine nachvollziehbare Prüfspur über den Umlauf

Effizienz durch System

Transparente Prozesse, optimierte Abläufe und messbare Vorteile im Betrieb.

PROZESS & BETRIEB

Stabile Abläufe im täglichen Einsatz

- Durchgängige Übersicht entlang der Prozesskette
- Fehlerfreie Kommissionierung durch Scan statt Papier
- Standardisierte Abläufe für schnelle Einarbeitung
- Hohe Sicherheit bei Sonderkost und Varianten

DIGITALISIERUNG & TRANSPARENZ

Jeder GN-Behälter wird zum digitalen Asset

- Eindeutige ID via GS1 Digital Link QR-Code
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit von Inhalt und Standort
- Schnittstelle zur Warenwirtschaft für automatische Zuordnung
- Datenbasis zur Optimierung von Auslastung und Prozessen

LOGISTIK & WIRTSCHAFTLICHKEIT

Effizienter Materialfluss, geringere Kosten

- Weniger Verluste durch transparente Bestandsführung
- Optimierte Umlaufmengen reduzieren Sicherheitsbestände
- Stapelbares Design spart bis zu 75 % Lagerfläche
- Geeignet für automatisierte und robotische Handhabung

NACHHALTIGKEIT & STANDARDISIERUNG

Ein System mit Zukunft

- 0 % Einwegverpackung im Prozess
- Edelstahl: langlebig, hygienisch und recyclingfähig
- GN-Standard: kompatibel mit bestehenden Systemen
- Skalierbar über Standorte hinweg ohne Sonderlösungen

Rieber
Rieber
Rieber
Rieber
Rieber
QUALITY
100
YEARS MADE IN
GERMANY
SINCE 1925

Rieber
Made in Germany since 1925

Entdecken Sie unsere Produkte im 360° Showroom

Scannen oder klicken Sie den QR-Code, um unsere Produkte digital und interaktiv zu erkunden & uns zu kontaktieren.

Unsere Ansprechpartner →

- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Export

KONTAKT

RIEBER HOMEPAGE | INSTAGRAM | FACEBOOK | LINKED IN | VIMEO

Rieber GmbH & Co. KG | Hoffmannstraße 44 · 72770 Reutlingen | Tel +49 (0) 7121 518-0 | info@rieber.de | www.rieber.systems