

Neuer vaculid light-Deckel von Rieber**Das Beste aus zwei GN-Deckelklassikern in einem:
Vakuum für maximale Frische und absolute
Schwappsicherheit**

Mit dem brandneuen GN-Deckel „vaculid light“ hat Küchentechnologie-Spezialist Rieber alle Vorteile der beiden GN-Deckelklassiker „Rieber Steckdeckel“ und „vaculid“ für die sichere und zeitentzerrte Speisenkonservierung in nur einem Deckel vereint: Er ist nicht nur zu 100 Prozent schwappsicher und damit optimal für den sicheren Transport geeignet – mit dem neuen Leichtgewicht lässt sich auch ein 40-prozentiges Vakuum direkt im GN-Behälter erzeugen, das Vakuum-Ventil dient gleichzeitig als Frischesiegel. So bleibt die Haltbarkeit der Speisen bis zum Verzehrzeitpunkt erhalten und die maximale Lebensmittelsicherheit kann bei weniger Zeitaufwand garantiert werden.

Um Produktionsprozesse in den Cateringküchen stetig zu verschlanken und so Kosten zu sparen sowie die überall vorherrschenden personellen Engpässe aufzufangen, setzt die Rieber GmbH & Co. KG bei der Produktentwicklung auf eine spürbare Effizienzsteigerung, eine bestmögliche Praxistauglichkeit und die garantierte Lebensmittelsicherheit.

Auch der Neuzugang in der GN-Deckelfamilie von Rieber – der vaculid light – hat dies zum Ziel und vereint alle Vorteile aus zwei bestehenden Deckelklassikern in nur einem: Die vorproduzierten und aufbewahrten Speisen müssen für einen vollkommen schwappsicheren Transport ab sofort nicht mehr zeitaufwändig umgefüllt werden. Stattdessen werden sie nach dem Abkühlen im GN-Behälter direkt mit dem vaculid light-Deckel verschlossen, gelagert sowie anschließend mit dem identischen Deckel sicher an den Bestimmungsort gebracht.

Beutellose Vakuumierung

Möglich macht das die Vakuumfunktion des neuen Deckels: Mithilfe einer Vakuumpumpe kann über den vaculid light ein bis zu 40-prozentiges Vakuum direkt im GN-Behälter erzeugt werden. „Der Behälter zieht sich dabei zusammen, was nicht nur für die absolute Transportsicherheit sorgt,

das leichte Vakuum reicht vor allem für die optimale Haltbarkeit der Speisen bei einer zeitlichen Entkopplung zwischen Herstellung und Verzehr vollkommen aus – ohne einen auch nur minimalen Frische- oder Qualitätsverlust. Ein Vollvakuum ist tatsächlich nur in sehr seltenen Anwendungsfällen notwendig“, erklärt Leszek Herrmann, Vertriebsleiter bei Rieber in Reutlingen. „Aus diesem Grund konnten wir den vaculid light auch mit einem deutlich geringeren Gewicht konstruieren, was das Küchenpersonal im täglichen Handling ebenfalls entlastet. Durch die längere Haltbarkeit der Speisen müssen die Caterer außerdem die Standorte seltener beliefern, was Kosten sowie Zeit in erheblichem Maße einspart und die Umwelt weniger belastet.“

Frischegarantie

Das Vakuum-Ventil ist gleichzeitig ein Frischesiegel, mit dem der Anwender umgehend nachvollziehen kann, ob der Behälter zuvor geöffnet wurde oder nicht. Zischt der Deckel hörbar bei Öffnung, so ist die 100-prozentige Sicherheit gegeben, dass der Behälter vorschriftsmäßig dauerhaft unter Vakuum verschlossen war. „Für die absolute Lebensmittelfrische und -sicherheit ist der korrekte Transport der gekühlten Speisen allerdings unverzichtbar“, merkt Vertriebsleiter Herrmann an. „Dazu gehört unbedingt die Einhaltung der richtigen Temperatur über den gesamten Weg hinweg. Das gewährleisten die Rieber Thermoport Transportboxen“. Dank der Künstlichen Intelligenz (KI) bietet Rieber hierfür auch komplett digitalisierte Lösungen an, mithilfe derer die Raumtemperatur in den Thermoports sowie die Kerntemperatur der Speisen während des Transports von überall aus überwacht werden können. Die händischen Messungen sind hier überflüssig.

Starkes Duo für die Automatisierung

Der vaculid light bildet gemeinsam mit dem ebenfalls neuen GN auto-Behälter ein starkes Duo für maschinelle Prozesse in Großküchen: Der weiterentwickelte Klassiker unter den Edelstahlbehältern erhielt geprägte Stapelnasen an allen vier äußeren Ecken. Sie dienen dem leichten Entstapeln und Vereinzeln ohne zu verkanten, um ein praktikables und effizientes Handling zu ermöglichen – manuell sowie maschinell bzw. automatisiert.

Um nicht nur Speisenverschwendung, sondern auch Verluste bei den GN-Behältern zu vermeiden, sind alle GN-Behälter und Deckel digital im Mehrwegsystem rückverfolgbar: Dreh- und Angelpunkt der digitalen Anwendung ist ein QR-Code. Er beinhaltet alle Informationen über den Behälterstandort, die Speisen darin und ihre jeweils lebensmittelspezifischen Anforderungen.

Mit vaculid light leistet Rieber nicht nur einen wichtigen Beitrag für die Prozesseffizienz und Sicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung, sondern auch für die Gesundheit der verpflegten Personen: Edelstahl ist ein vollkommen lebensmittelechtes Material – im Gegensatz zu Kunststoffbehältern können hier keinerlei Mikroplastikartikel in die Speisen gelangen. Außerdem wird auf diese Weise der Verschwendung von wertvollen sowie aufwendig und teuer zubereiteten Lebensmitteln entgegengewirkt und dank derbeutellosen Vakuumierung im Mehrwegsystem lässt sich eine Menge Müll vermeiden und die Umwelt spürbar schonen.

Prämiert mit dem Designpreis „Focus Open“

Mit dem vaculid light kann Rieber noch an anderer Stelle einen großen Erfolg feiern: Die Kombi aus GN-auto Behälter und Deckel wurde im Rahmen des weltweit ausgeschriebenen internationalen Designpreis-Wettbewerbs „Focus Open“ mit dem Focus Silver prämiert. Die Idee hinter dem seit 1991 vergebenen Preis ist Design als ein wesentlicher Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung des Design Centers Baden-Württemberg, denn auch damit beweist Rieber nicht nur seine internationale Wettbewerbsfähigkeit, sondern auch die gelungene Symbiose aus Form und Funktion“, berichtet Madlen Maier, Marketingleiterin und Shareholder bei Rieber.

((5.809 Zeichen mit Leerzeichen))

Bilder und Bildunterschriften:



01_Rieber_vaculid light.jpg und 02_Rieber_vaculid light.jpg

Das Vakuum im GN-Behälter wird direkt über den neuen GN-Deckel „vaculid light“ erzeugt. Es sorgt für die sichere Speisenservierung und gleichzeitig für den 100 Prozent schwappsicheren Transport.





03_Rieber_vaculid light.jpg

Das Vakuum-Ventil ist gleichzeitig ein Frischesiegel: Zischt der Deckel hörbar bei Öffnung, ist die Sicherheit gegeben, dass der Behälter dauerhaft unter Vakuum verschlossen war.



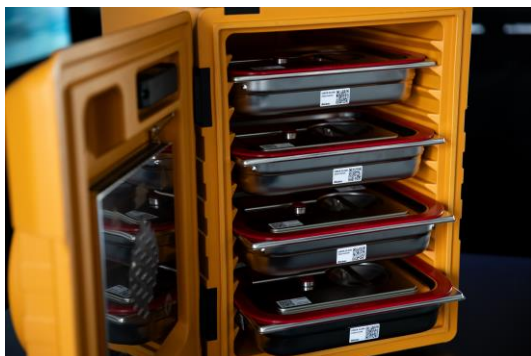
04_Rieber_GN auto.jpg

Ebenfalls neu von Rieber: Die weiterentwickelten „GN auto-Edelstahlbehälter“. Sie verfügen über die neuen „GN-ONE-Auto-Stapelnasen“, mit Hilfe derer die Behälter ganz einfach und ohne zu verkeilen entstapelt und vereinzelt werden können – manuell und maschinell.



05_Rieber_Thermoport.jpg

Die Einhaltung der korrekten Temperatur beim Transport der Speisen ist maßgeblich für die absolute Lebensmittelfrische und -sicherheit: Gewährleistet wird dies von den Rieber Thermoport Transportboxen.



06_Rieber_Rückverfolgung.jpg

Um Verluste bei den GN-Behältern zu vermeiden, sind sie und die Deckel digital im Mehrwegsystem rückverfolgbar: Dreh- und Angelpunkt der digitalen Anwendung ist ein QR-Code. Er beinhaltet alle Informationen über den Behälterstandort, die Speisen und die jeweiligen lebensmittelspezifischen Anforderungen.



07_Rieber_Video vaculid light.mp4

Das Video zum neuen vaculid light.

Alle Fotos und Video: Rieber GmbH & Co. KG

Über die Rieber GmbH & Co. KG

Seit 1925 stellt Rieber standardisierte Catering-Systeme her – digital organisiert, energiesparend, sicher, nachhaltig und langlebig. Familiengeführt und Made in Germany.

Weitere Informationen im Internet unter <https://rieber.systems/de>

Alle Pressemitteilungen zum Download:

<https://rieber.systems/de/news/kategorie/pressemitteilungen>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar (per Post oder PDF) oder Online-Link erbeten an:

Vukosav Public Relations & Marketing

Wengenstr. 7/1

72800 Eningen unter Achalm

Telefon: +49 174 3176214

E-Mail: presse.rieber@tomislavvukosav.com



VUKOSAV PUBLIC RELATIONS & MARKETING