



**NOUVELLE ÉDITION**

**LA PRATIQUE DU FROID ENTIÈREMENT RÉACTUALISÉE**  
En conformité avec le nouveau règlement F-Gas 2024/573

**69€ TTC**

**JE COMMANDE**

[Accueil](#) > [CHR / collectivités](#)

# Le SIVU Bordeaux Mérignac opte pour les bacs inox Rieber

RIOUX, NELLY | le 12/04/2024





DR

Depuis 2021, le SIVU de Bordeaux-Mérignac expérimente toutes les solutions qui vont lui permettre de mettre en place le réemploi.

## **C'est une étape supplémentaire en faveur du réemploi que le SIVU Bordeaux Mérignac vient de mettre en place en optant pour les contenants en inox de la nouvelle gamme Rieber.**

Développés dans le cadre du [groupement de commande Tremplin](#) créé spécifiquement pour trouver des solutions aux conséquences d'Egalim et consorts, pour remplacer les barquettes cellulose actuellement en usage, les bacs inox de Rieber ont été sélectionnés par la cuisine centrale du SIVU Bordeaux Mérignac. La cuisine centrale tient son calendrier puisque dès 2021, elle avait entamé des tests suite aux nouvelles réglementations. Sa cellule recherche et développement a poursuivi ses tests sur site l'année dernière et la décision a été prise pour être opérationnel dès l'année prochaine.





Rieber France

L'entreprise a fait évoluer sa gamme et a créé plusieurs références de couvercle pour répondre à tous les besoins

Lors du choix des formats de contenants, l'Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) avait défini plusieurs objectifs parmi lesquels : la réduction du nombre total de contenants utilisés et transportés sur les sites de livraison, la facilité de manipulation des contenants et l'identification d'un format convenant à la diversité des sites où le nombre de convives peut varier considérablement. Après une analyse approfondie et la prise en compte des retours issus des expérimentations sur plusieurs sites, le SIVU a retenu deux formats : le format GN 1/2 pour les élémentaires et le format GN 1/3 pour les maternelles. Ce choix permet à la cuisine centrale de répondre efficacement aux besoins spécifiques des convives tout en simplifiant la gestion logistique des contenants.





DR

Les joints du couvercle étanche sont alimentaires et sans silicone, ils sont cerclés à chaud et sans colle et supportent des températures de 180°C.

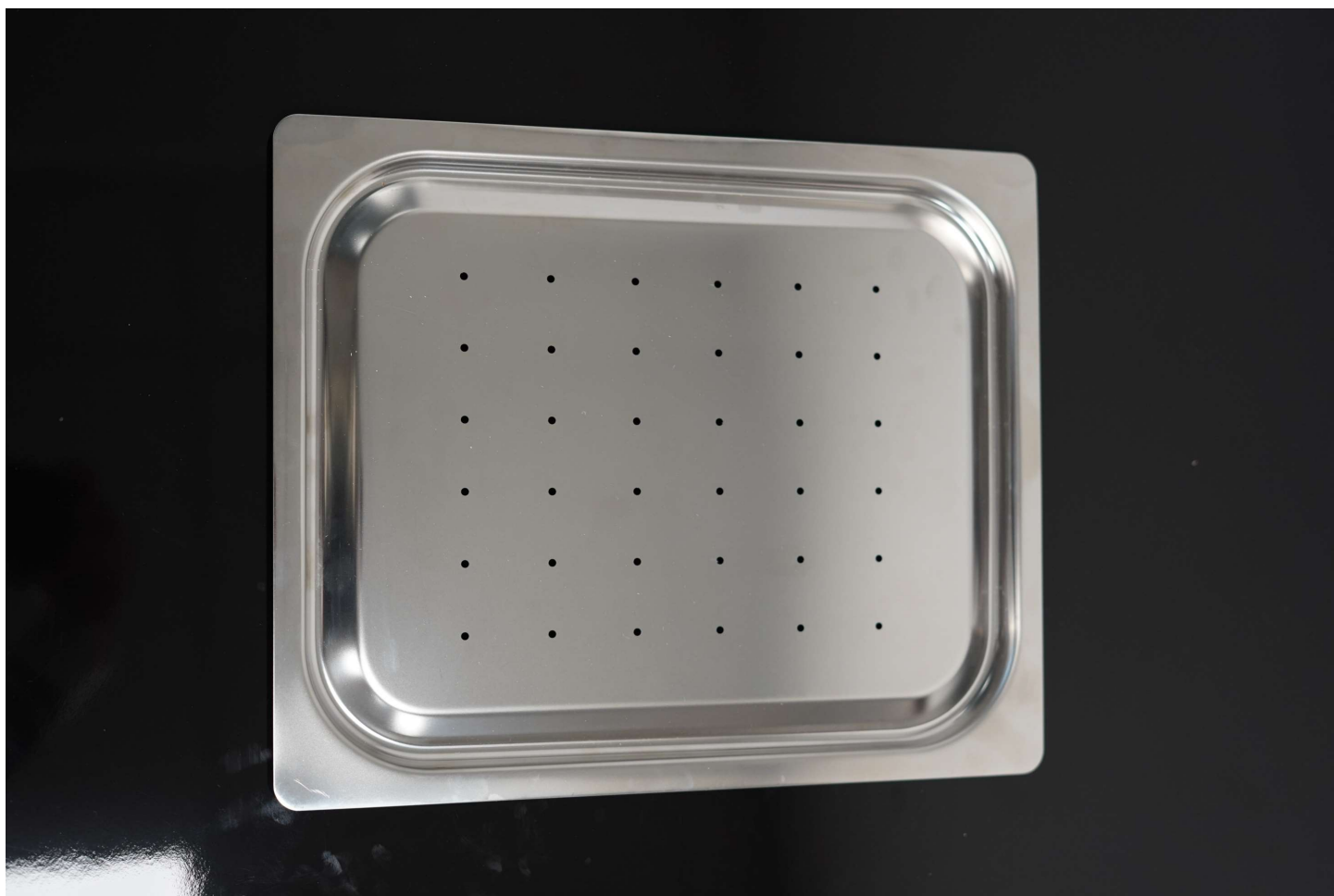
## Une gamme développée pour répondre aux enjeux d'Egalim

Il faut dire que Rieber France a fait évoluer ses bacs pour coller à aux demandes du groupement Tremplin. La forme des bacs est conique ce qui permet de les empiler et de les dépiler facilement et sans outils. Les bacs et les couvercles sont bien entendu en inox Français 304 alimentaire et peuvent intégrer sur leur pourtour un ou quatre QR Code « ouvert » c'est-à-dire qui peut être repris par n'importe quel système de traçabilité. Cette position inédite permet aux donneurs d'ordre d'être libre de choisir le système de traçabilité qu'ils souhaitent implanter dans leur cuisine et ne sont pas obligés de passer par le système de traçabilité Rieber. Les QR code sont générés par un système laser, automatisé et breveté, qui permet de graver l'inox sans modifier sa structure ni l'aspect de sa surface. Au toucher le QR Code est imperceptible et ne peut pas être dégradé au lavage y compris par une machine à granules. Enfin, les bacs peuvent être personnalisés aux couleurs de l'établissement, avec un logo, en utilisant le même procédé.

Outre ces avantages, Rieber propose une gamme de 9 références de couvercles plus une spécialement dédiée aux opérations de remise en température. Parmi elles, on trouve deux couvercles emboîtables (avec ou sans trous prévus pour le banderolage) et un couvercle étanche avec poignée et joint alimentaire sans silicone, vulcanisé, cerclé à chaud sans colle et qui supportent des températures jusqu'à 180 °C. Ce sont ces couvercles qui ont été sélectionnés par le SIVU. Enfin.

Rieber est parvenu à réduire le poids des bacs et il s'avère qu'ils sont désormais les plus légers du marché grâce à un process de fabrication et de cuisson breveté qui permet de les alléger tout en renforçant leur robustesse.

Au total, les bacs Rieber sont disponibles en GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 - 2/1 - 2/3 - 2/4 et 2/8. Une pluralité qui permet aussi de répondre aux besoins de la restauration commerciale et aux spécificités de la restauration collective (régimes spéciaux par exemple, portage à domicile).



Rieber France

Ecover est un couvercle perforé « spécial » remise en température pour une restitution qualitative des prestations chaudes. Il évite la dégradation des produits.

**RÉEMPLOI**

**BACS INOX**

**CUISINES CENTRALES**



## SUR LE MÊME THÈME

---



### Eberhardt anticipe le décret « reconditionnement » avec des ...

05/07/2024

---



### Le dernier La Cuisine Pro 42 est sorti ! ...

10/06/2024

---



### Sortie du plastique : la solution technique parfaite n'existe ...

12/05/2024

---



### À Brest, Resto France Experts expose le fruit de ses travaux...

26/03/2024

---

## NEWSLETTER

---

Recevez nos meilleurs articles et actualités deux fois par mois

**JE M'INSCRIS**

**Abonnez-vous  
dès maintenant  
à La Cuisine Pro**



## LES PLUS LUS

---

- 1 En France, True Refrigeration entend prendre des parts de marché
- 2 Le salon Dauphinois revient à Grenoble au mois d'octobre
- 3 À Singapour, FHA HoReCa accueillera les fabricants français
- 4 Cryptos au restaurant, dîner dans le ciel et grève in the USA...
- 5 FuturoChef 4, la convention du réseau Eurochef se tiendra à Strasbourg







## DANS LA MÊME RUBRIQUE

---



### F-Gas : De nouvelles catégories pour l'aptitude

16/09/2024

---



### Le salon Dauphinois revient à Grenoble au mois d'octobre

11/09/2024

---



### À Singapour, FHA HoReCa accueillera les fabricants français

## LES SERVICES

Nous contacter  
Accéder à votre compte  
Activer vos droits d'accès abonné  
Consulter les magazines  
S'inscrire aux newsletters  
Devenir annonceur  
Se connecter à l'extranet annonceur  
Nous contacter

## L'ESSENTIEL

CHR / collectivités  
Réalizations  
Fournisseurs  
Infographies  
Pêle-Mêle  
Témoignages  
Livres blancs  
Produits et services  
Partenaires

## LE MAGAZINE



### La Cuisine Pro

Magazine  
Newsletter  
Accès illimité au site

**je m'abonne**

**in**

La Cuisine Pro est une marque du groupe PYC MÉDIA

**pycmédia**  
INFORMER LES PROFESSIONNELS

