

**HI  
TASTE**  
SIMPLY CLEVER FOOD

# Technik trifft Geschmack

**Rieber** trifft HI TASTE

The mobile kitchen company

# Rieber und HI TASTE – eine Partnerschaft mit Mehrwert

Kostendruck. Personal- und Fachkräftemangel. Schwankende Qualität und schlecht kalkulierbare Mengen. Das sind heute die großen Risikofaktoren im Verpflegungsmanagement. Hinzu kommt eine hohe Erwartungshaltung an Geschmack, Abwechslung und Qualität. Das Zusammenspiel aus Rieber und HI TASTE macht es Ihnen leicht, diesen Herausforderungen gerecht zu werden. Verlassen Sie sich auf eine optimale und zeitlich punktgenaue Regeneration der Gerichte in gleichbleibend hoher Qualität, an jedem Ort und zu jeder Zeit.

## Universell Einsetzbar

Rieber Technik und HI TASTE-Produkte – eine ganzheitliche Lösung für die mobile Speisenverteilung.

Einige Beispiele:

- Wohngruppen, Tagespflege
- Mitarbeiter- oder Schulverpflegung
- Hotellerie, Gastronomie
- Catering, Veranstaltungen

## Offen für Veränderungen

Im Arbeitsalltag muss oft auf unerwarteten Mehrbedarf reagiert werden. Oder Essensbestellungen werden kurzfristig storniert. Gäste wollen pünktlich essen. Oder vielleicht auch später. Das eine oder lieber das andere. Mit Rieber und HI TASTE bleiben Sie entspannt. Innerhalb von rund 50 Minuten regeneriert die Rieber Hybrid Kitchen bis zu 18 Teller in Mischbestückung. Und der Rieber Thermoport hält die Gerichte weitere 50 Minuten warm. Ohne Qualitätsverlust. Mehr Flexibilität geht nicht.



Direkt zum Shop:  
[shop.chefsculinar.de](https://shop.chefsculinar.de)





# Hybrid Kitchen & Thermoport



Alle HI TASTE-Produkte eignen sich zur Regeneration in der Rieber Hybrid Kitchen.

## ★ Unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten

Im Care- oder Wohnbereich, der Gastronomie, der Hotellerie oder im Catering

## ★ Mobil und sicher

In Innen- und Außenbereichen. Spielend leicht zu transportieren und sicher zu fixieren



Rieber Hybrid Kitchen

## ★ Einzigartige Hybrideigenschaften

Durch zwei thermisch getrennte Kammern mit Warmhalte- und Garbereich sowie einer Kühlfunktion

## ★ Einfaches Handling

Intuitive Bedienung macht den Betrieb leicht und zuverlässig

## ★ Intelligente Gar-Programme

Für eine punktgenaue Zubereitung. Mit einstellbarer Zeit, Befeuchtung, Kammer- oder Kerntemperatur

## ★ HACCP-Ready

Für eine lückenlose Dokumentation von Temperatur und Zeit mit dem Rieber CHECK-System



Rieber Thermoport

## ★ Problemlose Reinigung

Durch herausnehmbare Türen und Dichtungen sowie hochwertigen Edelstahl ohne Ecken und Kanten

## ★ Rieber Thermoport

Für den sicheren Transport und gradgenaues Warmhalten der Speisen bis zu 50 Minuten

# Safe & Save mit CHECK HACCP

## ★ Mobile CHECK

Kerntemperaturmessung mittels Bluetooth-Sensor inklusive Hygiene- und Servicemanagement

## ★ Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung

## ★ QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation

## ★ CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone

## ★ CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und umfangreiche HACCP-Verwaltung



CHECK HACCP. Ihre digitale Antwort zur Erfüllung der gesetzlichen HACCP-Dokumentationspflicht. Automatisiert, zukunftsweisend und in jeder Hinsicht sicher.

# Konzeptionell. Bis ins Detail.



SPEISEKARTE (Regelversorgung)			
	Monat 1 Vollkost	Monat 2 Hohe Vollkost	Monat 3 Regelkost
M.	<b>Risotto</b> in Ziebsauce mit Kartoffel-Karotte-Mix 17794213	<b>Hähnchenkeule</b> mit mediterranem Gemüse, Gewürz, Rohkostsalat und Tomaten-Obstsalat 17794212	<b>Milchsuppe</b> mit Kartoffel 17794211
DL	<b>Kurzwurstbraterei mit Currysaucen</b> Kartoffel-Wegens und Röstzweibeln 17794210	<b>Speisebrot</b> auf Margarine in Rahm und Wildpapageier 17794209	<b>Käseschicht</b> mit Käsesauce, Röstzweibeln und Goudastrichen 17794208
ML	<b>Nudelschüssel</b> mit Weizkeil, Sahnesauce, Pilzschichten, Goudastreifen und Paprika 17794207	<b>Hähnchenbrust</b> mit Karotten, Spargel und Langkornreis 17794206	<b>Kirschkugeln im Bälling</b> mit Karotten und Langkornreis 17794205
Do.	<b>BBQ-Hähnchen</b> Hähnchenbrust mit BBQ-Sauce, gebratenen Paprikastreifen und Feinsauce 17794204	<b>Gabelspaghetti</b> mit Sauce Bolognaise aus Rindfleischsauce mit Tomaten und Käse 17794203	<b>4 kleine Hähnchen</b> mit Apfelkompott, Apfelsäcken und Vanillesauce 17794202
Fr.	<b>Panierter Fisch</b> gebackenes Fischfilet-Quart mit Kartoffeln und Gemüse 17794201	<b>Speisebraterei</b> in Rahmsauce mit Kartoffeln und Karotten 17794200	<b>Käsestrudel</b> mit Pilzsaucen, Champignons, Schinken-Pilze, Paprika und Karottenscheiben 17794199
Sa.	<b>Dish von Curry</b> mit Rindfleisch, Tomaten, Kürbisschoten, Mais, Zwiebeln, Paprika, mit Langkornreis 17794198	<b>Bücher</b> Hähnchenbrust mit Karotten 17794197	<b>Erbsensuppe</b> mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie 17794196
So.	<b>Sauerkrautgulasch</b> Rindfleisch in Sauerkraut mit Schlagsahne und Petersilie 17794195	<b>Farfalle Tricolore</b> Tricolore Nudeln mit Tomaten-Thunfisch-Sauce und Basilikum 17794194	<b>Käseschinken</b> mit Pilzsaucen und Sauce mit Nageleschmack 17794193

Für beste Ergebnisse und optimale Qualität:  
Das passende Equipment von Schönwald und aus dem Hause Rieber

## • Schönwald: Geschirr und Haube

- ermöglicht eine optimale Verteilung der Hitze im Gericht
- verhindert eine Abtrocknung der Gerichte während der Standzeiten

## • Rieber: Blech

- die ebene Fläche leitet die Hitze optimal ins Geräteinnere



Teller, Haube und Blech

# HI TASTE – für alle Gelegenheiten

- ★ **Reichhaltige Abwechslung für Ihre spezifischen Anforderungen**  
Angepasste Vollkost, gluten- und laktosefrei, natriumarm, vegetarisch, vegan und halal
- ★ **Konzept für ein Verpflegungsmanagement**  
Wahlleistung: 15 Menüs  
Regelversorgung: 73 Menüs
- ★ **Schnelle und einfache Zubereitung**
- ★ **Geringe Küchenausstattung**
- ★ **100 % Kalkulationssicherheit mit festen Portionsgrößen**  
keine Überproduktion und damit auch kein Nassmüll



## Einfach clever, einfach köstlich

Unsere hochwertigen Menüs mit Gastronomieanspruch werden auf traditionelle Weise zubereitet, gegart und anschließend durch „Quick-Freezing“ auf eine Temperatur von unter -18 °C tiefgekühlt. Das gewährleistet eine möglichst schonende Behandlung von Geschmack, Nährstoffen, Vitaminen und Farben.

Auch während der Regeneration der HI TASTE-Gerichte in der Rieber Hybrid Kitchen bleiben die exzellenten Produkteigenschaften der Menüs erhalten. Ob in den hochwertigen, lebensmittelechten HI TASTE-Menüschalen erhitzt oder gleich auf dem passenden Schönwald-Geschirr samt Haube – beide Möglichkeiten garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität der fertigen Gerichte und sichern eine Standzeit von bis zu 50 Minuten im Rieber Thermoport.

**Für den situativen oder systemischen Einsatz. Rieber Technik und HI TASTE-Geschmack. Entspannend für Sie – köstlich für Ihre Gäste.**

## Spezielle Ernährungsanforderung



**Angepasste Vollkost**  
ehemals LVK



**Natriumarm**



**Vegan**



**Glutenfrei**



**Vegetarisch**



**Halal**



**Laktosefrei**





Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf [www.produkt.de](http://www.produkt.de). Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung. BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034. CHEFS CULINAR 03/2021



**Herausgeber:**  
**CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG**  
Mühlendamm 1  
24113 Kiel



Das gesamte HI TASTE-Sortiment finden Sie hier:  
[shop.chefsculinar.de](http://shop.chefsculinar.de)



Sie haben Fragen? Dann senden Sie uns gern eine  
E-Mail an: [info@hitaste.de](mailto:info@hitaste.de)



Besuchen Sie unsere Internetseite:  
[www.hitaste.de](http://www.hitaste.de)

**CHEFS CULINAR**  
WIR LEBEN FOODSERVICE