

Effiziente, hochwertige Verpflegungskonzepte durch diese starke Partnerschaft



Rieber

Perfektes Essen für Kitas und Schulen

Die beste Kombination aus Zubereitungs- bzw. Ausgabegeräten und leckerem Essen.

IMMER DIE BESTE ENTSCHEIDUNG.

AUSGEWÄHLTE ZUTATEN UND BEWUSSTE ZUBEREITUNG FÜR GLÜCKLICHE KINDER

Eigene Frische-Manufaktur:

Über 35 Küchenmeister kochen täglich frisch aus hochwertigen, regionalen Zutaten. So steht Ihnen ein Sortiment aus über 2.500 Speisekomponenten zur Verfügung.

Transparenz und Sicherheit liegt uns am Herzen:

Permanente Qualitätskontrollen von Produkten und Lieferanten sind für uns selbstverständlich. Auch eine transparente Ausweisung von Allergenen ist bei uns Standard.

MEHR ERFAHREN:

www.sander-kantine.com



Eigene Innovationsküche mit

Ökotrophologen:

Als traditionsbewusstes Unternehmen kochen wir nicht nur frisch, sondern entwickeln und überprüfen unsere Rezepturen auch durch erfahrene Spezialisten.

Deutschlandweit vernetzt & regional verankert:

Durch unseren Partner Service-Bund garantieren wir Ihnen eine zuverlässige Belieferung in Ihrer Region – insbesondere mit lokalen Produkten im Bereich Obst, Gemüse und Molkereiprodukte.



Das einzigartige

KANTEENIE-VERSPRECHEN.

FRISCH, LECKER UND REGIONAL:

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Zusatzstoffe
- ✓ Ohne Konservierungsmittel
- ✓ Ohne Gentechnik
- ✓ Ohne künstliche Aromen
- ✓ Ohne Palmöl
- ✓ Höchste Lebensmittelsicherheit
- ✓ Nachhaltig und fair zu Tier & Natur



Management System
ISO 9001:2015
IFS Food
www.ifs.com
© 2016/2015



GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



Unser Kantine

ERFOLGS-REZEPT.

- ✓ Glückliche Kinder und Eltern
- ✓ Von Ernährungsexperten empfohlen
- ✓ Spezielle Rezepturen & Kreationen für Kinder
- ✓ Abwechslungsreiche Speisepläne
- ✓ Vegetarische und vegane Angebote
- ✓ Saisonale Highlights & themenbezogene Aktionswochen
- ✓ Hoher Anteil an Bio-Produkten



Bio ist fester Bestandteil unseres Angebotes

KANTENIE-SPEISEKARTE				
Guten Appetit				
FRÜHSTÜCK	MORNING	MITWOCH	SONNENTAG	FRÜHES
HERBICHERN GESCHNITZTES IN CURRYSAUCE	CHILI-SIN CARNE mit Zuckerrübe und Langkornreis	BIENERFRASSELLE MIT BREITLINGSGEMÜSE und Kartoffelknödel	KÄSESCHNITZEL mit Zucchini und Kartoffelknödel	BRATISLAVISCHER SCHNITZEL mit Kartoffelknödel und Pfefferoni
MINI-BOLLER mit Curry Sauce und Vollkornreis	BIO-SPAGHETTI mit Zucchini	GEMÜSE LASAGNE mit Zucchini und Kartoffelknödel	BIO-GERÄUCHERTE BIO-SCHNITZELN mit Kartoffelknödel	PIZZA-SALAT mit Zucchini und Kartoffelknödel
VOLLKORN-PENNE mit Zucchini	HÄHNCHENFRASSELLE mit Zucchini und Kartoffelknödel	LASAGNE BISSGRÖßE mit Zucchini und Kartoffelknödel	FRISCHES PUTEN-BÜTTCHENSCHNITZEL mit Kartoffelknödel	SEELÄCHS-BÄCKFISCH-FILET mit Kartoffelknödel

Individuelle & ausgewogene Speisekartenkonzepte



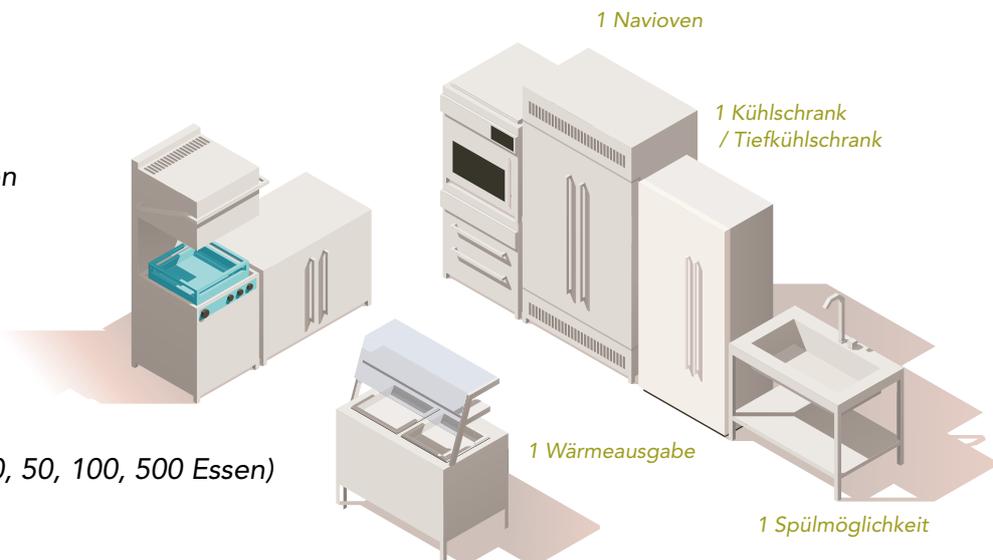
Ihre Möglichkeiten & Vorteile

DURCH UNSERE STARKE PARTNERSCHAFT.

Wenn bislang nur Warmverpflegung durch Anlieferung an Ihrem Standort möglich war (z.B. aufgrund begrenzter Infrastruktur der Küche) ist es durch die Partnerschaft von Rieber und Sander mit vergleichsweise geringem Platz- und Investitionsbedarf möglich, Temperatur-entkoppelte Systeme (Cook & Chill) zu platzieren und damit Ihre Speisenqualität zu erhöhen und laufende Kosten zu senken. Wir bieten auch an, dass die anfallenden Investitionskosten durch Sander über den Essenspreis refinanziert werden können - sprechen Sie uns an!

PERSONLICHE BERATUNG UND BESTER SERVICE

- ✓ Geringe Investitionskosten
- ✓ Geringe Personal- und Energiekosten
- ✓ Weniger Abfall und Produktverschwendung
- ✓ Volle Kostenkontrolle
- ✓ Flexible Skalierbarkeit (30, 50, 100, 500 Essen)



Beispielküche für ca. 30 Essen mit leichter Speisenzubereitung und geringem Flächenbedarf



REGENERIEREN & AUSGEBEN – MIT DEM K|POT®

Die Rieber Vorteile.

K|POT®

Die mobile Buffet-Küche – mit Induktionskochfeld im GN-Maß – in Anwendung mit thermoplates®

Das funktional designte Aufschlaggerät im 1/1 GN-Maß mit elektronisch steuerbarem, energiesparendem und leistungsstarkem Induktionskochfeld, aufgeteilt in zwei getrennte Zonen dient zum Regenerieren von kalten oder warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Braten mit GN-thermoplates®. Der Anti-Chaffing-Dish für unkompliziertes, multifunktionales Catering mit bester Speisenqualität.

In Kombination mit dem GN-Kochtopf thermoplates® aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Das Material vereint Aluminium im Kern, mit seiner bis zu 10x besseren Leitfähigkeit (kalt/warm) gegenüber reinem Edelstahl, für deutliche Energieeinsparung im Gebrauch, mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl.



Egal ob selbst auf den Teller geschöpft oder von einem Erwachsenen portioniert: Besonders beliebt bei den kleinen Gästen sind die vielseitigen Schöpfgerichte von Sander. Die bunten Mischungen aus Gemüse und Pasta oder Reis mit Sauce sehen so farbenfroh und lecker aus, dass sich hier gerne mal individuell Nachschlag geholt wird!



REGENERIEREN – IM NAVIOVEN

Die Rieber Vorteile.



navioven

Mit hinterlegbarer Autofunktion für 100 % Gelingargarantie – ganz ohne Wasser, Starkstrom & Abzugshaube

Der mobile Multifunktions-Ofen mit leistungsstarker, digital steuerbarer Umluftheizung für vielfältige Funktionen, schonend bis kraftvoll – mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen, Schmoren und Backen von Speisen

im GN-System. Mit zusätzlich individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung und Sollwert für Kammer- oder Kerntemperatur. Durch spezielles Isolierglas, mit Einblick in den beleuchteten Innenraum, visuell ansprechend und funktional.



Es sind vor allem unsere praktischen 2- bis 3-kg-Großgebilde, die unsere Kunden schätzen. Mit wenigen Handgriffen sind die Speisen so bereit zum Regenerieren.



REGENERIEREN & AUSGEBEN – MIT DER HYBRID KITCHEN

Die Rieber Vorteile.

hybrid kitchen

Transportieren, Regenerieren & Ausgeben | alles in einer hybrid kitchen von Rieber

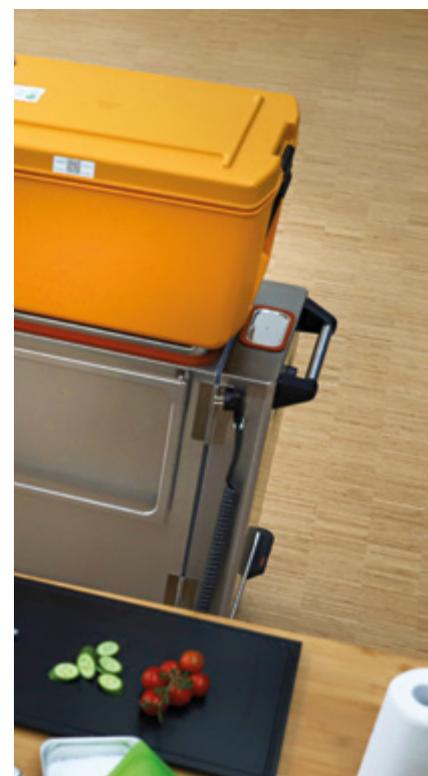
Die spezielle Funktionstür verleiht dem fahrbaren Frontlader mit gleich zwei getrennt digital, steuerbaren Umluftheizungen vielfältige Funktionen und einzigartige Hybrideigenschaft – mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren, Garen und Backen von Speisen im GN-System. Mit zusätzlich individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung und Sollwert für Kammer- oder Kerntemperatur.

Durch raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern sowie GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckde-

ckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Ebenso können GN 1/1 Tablett eingeschoben werden.



Bei allen beliebt sind auch unsere perfekt portionierten Omelettes und Pasta-Gerichte, die dann auf GN-Blechen schnell und einfach regeneriert werden können. Kombiniert mit unseren Saucen – und schon sind alle begeistert!



AUSGEBEN – MIT DEM KINDERBUFFETWAGEN Die Rieber Vorteile.



Kinderbuffetwagen

In bediensicherer Kinderfreundlicher
Höhe von 750 mm



Sicherer Inhouse Speisen-Transport & -Verteilung in einem Wagen, nass & trocken beheizbar. Hygienisch, robust und langlebig aus hochwertigem Edelstahl. Abdeckung abge-

kantet, umlaufend verkröpft, Schutz vor Schmutz-/Wassereintritt. 2 x tiefgezogene GN 1/1 Warmhaltewanne, fugenlos eingeschweißt. Allseitig verkleidet und isoliert, mehr Energieeffizienz & geringer Wärmeverlust. Steuerung über Ein-/Aus-Wippschalter und stufenlosen Thermostatregler. Mit 2,5 m Spiralkabel überall, in jedem im Raum flexibel einsetzbar. Rostfreie, feststellbare Rollen, optimal fahrbar über 2 Lenkrollen (Ø125 mm). 4 Stoßbecken für Rammschutz sowie stoßgeschütztes Schaltelement. Integrierter Ablasshahn, schnelle und einfache Reinigung.



Perfekt für Kinder! Das gilt auch für unsere Produkte, die individuell auf die Bedürfnisse und Geschmäcker der kleinen Gäste abgestimmt sind. Gewürze und andere Zutaten sind jederzeit bewusst ausgewählt und Ökotrophologen überwachen die Rezepturen.

SIE HABEN INDIVIDUELLE MÖGLICHKEITEN, DIE LEISTUNG VON SANDER KANTEENIE MIT RIEBER ZU KOPPELN:

- ✓ **Produktgeschäft:**
Sie arbeiten eigenständig mit den Sander-Speisekomponenten aus der Frische-Manufaktur
- ✓ **Produkt- und Konzeptgeschäft:**
Wir erarbeiten und kalkulieren gemeinsam Speisekartenkonzepte; Abrechnung via Pauschal-BKT möglich; Auftraggeber stellt weiterhin eigenes Personal
- ✓ **Full-Service-Dienstleistung:**
Rundum Sorglospaket inkl. Personalgestellung, Speisen, Konzept, HACCP, Abrechnungssystem, Nassmüllentsorgung, etc.
- ✓ *Bei allen drei Optionen stimmen wir Speisen und Geräte individuell auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden ab.*
- ✓ *Investitionen von Geräten sind jeweils über Sander möglich, indem sie über den Essenspreis refinanziert werden.*
- ✓ *Sie erhalten von uns nicht nur ein Qualitätsversprechen, sondern wir garantieren außerdem volle Kalkulationssicherheit sowie Kostentransparenz.*



Beste Partner für Ihren Erfolg

Rieber

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@rieber.de



www.rieber.systems



Sander Catering GmbH

Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

+49 6766 9303 835
info@sander-kantine.com



www.sander-kantine.com