

# Rieber

M E T A cooking

# HOFMANN<sup>S</sup>

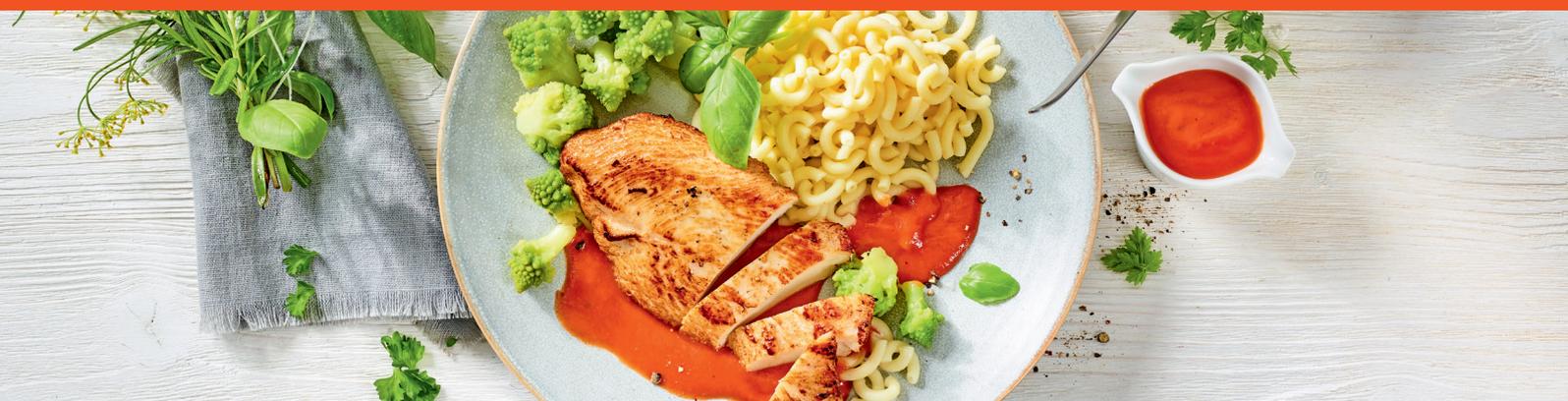
## Hochgenuss. Ganz persönlich. Energieeffizient.

Perfektes Essen im **Cook & Freeze**  
Verfahren von **HOFMANN's** in  
Kombination mit den **energiesparen-**  
**den Catering-Systemen** von **Rieber**.



**Optimale Lösung für:**  
Senioren- & Pflegeheime | Kitas  
| Schulen | Krankenhäuser

Made in Germany



**Scannen und mehr erfahren**  
zum Catering-  
Duo: Hofmanns &  
Rieber



### **Digitale HACCP Dokumentation – sicher & zeitsparend**

Digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System. Kerntemperaturmessung per App & bluetoothfähigem Kerntemperturfühler. Von der Warenannahme, Produktion bis zur Ausgabe. Papier- & lückenlose HACCP, in echtzeit von überall aus zentral in Ihrem Dashboard einsehbar.

**Scannen und mehr erfahren**  
zur digitalen HACCP Dokumentation



# Rieber Mobile, energiesparende Catering-Systeme

**Rieber**

Mit unseren flexiblen und systemischen Produkten kann die Verpflegung perfekt entkoppelt, von der Lagerung bis zur Ausgabe abgebildet, und am Ende frisch à la minute zubereitet werden. Wir bieten für jedes Verpflegungskonzept die passende Catering-Lösung.

Ob über eine Zentralküche mit Fernverpflegung im Cook & Chill oder Cook & Freeze Verfahren. Die Küche mit eigenem Personal betreiben oder durch einen Caterer betreiben lassen? Für sämtliche Fragen haben wir individuelle System-Lösungen.

Effektive Lösungen abgestimmt auf individuelle Anforderungen flexibel und mobil – inhouse wie auch outdoor, für perfekte Speisenqualität – **komplett mobil, modular, strom- & platzsparend.**



## thermoplates®eco

Mit unserem neuen thermoplates®eco sparen Sie täglich bis zu 30 % Energie (kWh) über Ihren gesamten Prozess und können damit effizienter & schneller zubereiten, Chillen & Regenerieren und gleichzeitig CO2 reduzieren.

Noch besser – Sie müssen hierfür nicht Ihre Küche, Prozesse oder Geräte ändern, sondern nur Ihren normalen Edelstahl GN-Behältern in einen neuen thermoplates®eco Kochtopf, aus energiesparendem SWISS | PLY-Mehrschichtmaterial tauschen.

Bis zu **30 % Energieeinsparung**

## K|POT®

Ein Auftisch-Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen. 1-zonige oder 2-zonige Ausführung, in den Größen GN 1/1 und GN 2/3. Intelligente, vorprogrammierte Steuerung, dadurch einfachste Bedienung. Die Programmierung ist auf das Rege-

nerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (Cook & Chill), beim K|POT® CONNECT auch auf gefrorene Speisen (Cook & Freeze), abgestimmt. Ideal in Verbindung mit dem Rieber GN-Kochtopf thermoplates®. Auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets aus Edelstahl.



### navioven

Regenerieren, Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren. Alles möglich mit dem mobilen Multifunktionsofen – navioven



### hybrid kitchen

Mobiler Transport- & Regenerierwagen und bis zu 200 °C beheizbar, einfach und ohne Starkstrom.

Alternativ auch mit Ausgabefunktion als thermoport® canteen.



### Regiostation

Regiostation aus Edelstahl, mit links/rechts gekühlten oder beheizten Fächern – mit Wärme-/Lichtbrücke, Hygieneschutz & 3-seitiger Galerie.

## Für größere Gruppen

Ab 30 Personen stehen Ihnen mehrere Geräte zur Auswahl. Alle verfügen über die unschlagbaren Rieber Vorteile ...



**Plug & Play** – einfach und schnell – die mobilen Regenerierlösungen für überall. Ob Cook & Chill, Cook & Serve und Cook & Freeze, unsere Produkte bieten Ihnen effizientes & energiesparendes regenerieren ohne Starkstrom.

Mit hinterlegbarer Autofunktion | sicher bedienbar & 100 % Gelinggarantie

Mobil überall einsetzbar ohne Festwasseranschluss | Abzugshaube oder bauliche Maßnahmen

# HOFMANNs Komponenten Menü

HOFMANN<sup>s</sup>

Das wirtschaftliche Verpflegungssystem: Optimaler Wareneinsatz durch portionsgenaue Zubereitung – automatisch weniger Lebensmittelverschwendung

Über 330 einzeln portionierbare Menükomponenten und Komplettgerichte für die Speisenverteilung in Tablett- und Buffetsystemen

Blöckchen: Portionen in großen und kleinen Blockformen gefrostet (z.B. Fleisch- und Fischgerichte in Soße, Nudelgerichte und Aufläufe, Gemüse gebunden, Kartoffelpüree, Soßen)

Schüttware: Kleinteilige oder lose gefrostete Produkte (z.B. Gemüse "naturell", Nudeln und Reis)

Stückware: Größere lose gefrostete Produkte (z.B. Hähnchenbrustfilet, Frikadellen, Fischstäbchen)

Individuelle Portionierung und einfache Anpassung an die Esserzahl – sehr gut für kleinere Einrichtungen geeignet

## Tiefgekühlter Zustand



## Regeneriert



### DIE VORTEILE DER GESAMTLÖSUNG:

- in nur 45 Minuten von einer -18 Grad tiefgekühlten zu einer genussfertigen Mahlzeit
- ohne zusätzliches Personal und mit wenigen Handgriffen
- ohne stationäre Kücheninfrastruktur, mobil und energiesparend mit den Rieber Regenerierlösungen
- punktgenau abgestimmte K|POT® Regenerationsprogramme für die Hofmanns Komponenten einfach digital abrufbar
- frisch und schonend tiefgefrorene Mahlzeiten-Komponenten für das höchste Maß an Entkopplung und minimalem Food-Waste
- das optimale Gesamtpaket aus Speisen und Regenerier-Geräten für höchste Qualität
- Catering mit 100 % Gelingsicherheit und problemloser Vorbereitung
- zeitlich höchste Flexibilität durch Cook & Freeze
- universal einsetzbar in Senioren- & Pflegeheimen | Kitas | Schulen | Krankenhäusern



Scannen und  
mehr erfahren

**Rieber**

**HOFMANN<sup>s</sup>**





**Große Blöckchen**  
Fleisch / Fischgerichte in Soße...



**Kleine Blöckchen**  
Gemüse gebunden, Beilagen, Soße...



**Vorsuppen Blöckchen**  
Vorsuppen und Milchsuppen



**Schüttware**  
Gemüse »naturell«, Nudeln & Reis...



**Größere Stückware**  
Pfannkuchen, Hähnchenbrustfilet...



**Kleinere Stückware**  
Frikadellen, Fischstäbchen...

Befüllen



**thermoplates®eco**  
**GN 1/2 65 mm**

Koch-/ Regenerierbehälter  
Best.Nr. 84 01 08 49

**thermoplates®eco**

Der energiesparende GN-Kochtopf aus Mehrschichtmaterial. Für alle Prozesse ohne Umschütten, wie Zubereiten, Chillen, Regenerieren (auf allen Kochstellen: Gas, Induktion etc.) und einfach entstapelbar durch die Stapelschulter.

Erhältlich mit/ohne Fallgriffen, in den GN-Größen 1/1 & 1/2, in 65 mm und 100 mm Tiefe, bis zu 12 Liter Inhalt.

**SWISS|PLY-  
Mehrschichtmaterial**

Energieeffizientes Mehrschichtmaterial mit Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten für **10-fach höhere Leitfähigkeit** im Vergleich zu reinem Edelstahl. So wird der GN-Behälter zum energieeffizienten Kochtopf. Kochen, Garen, Dämpfen, Woken, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben & Kühlhalten, ohne umzuschütten.

Regenerieren



**Regiostation**

Scannen und direkt zur Produktfamilie gelangen.



**K|POT® 1/1 ck-2200 2Z**

Regeneration  
Best.Nr. 84 01 20 14

**Für 10 Personen**



**navioven GN 1/1**

Regeneration  
Best.Nr. 85 01 10 21

**Für 30 Personen**



**hybrid kitchen 200 °C**

Regeneration  
Best.Nr. 85 01 09 11

**Für 50 Personen**

# Rieber

M E T A cooking

# HOFMANN<sup>S</sup>

## Kontaktieren Sie uns gerne unter:

### Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstraße 44  
D-72770 Reutlingen

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

### Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

Adelbert-Hofmann-Straße 6  
D-97944 Boxberg-Schweigern

+43 (0) 7930 601 0  
info@hofmann-menue.de

## Find Rieber on:



RIEBER HOMEPAGE



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKED IN



VIMEO

