



Fotos: Rieber GmbH & Co. KG

Heiße Mahlzeiten überall: Rieber liefert mobile und modulare Verpflegungssysteme mit durchdachten Transportlösungen – für kleine und große Gruppengrößen.

Riebers Küchentechnologie für BOS-Fahrzeuge

Zukunftsweisende Einsatzverpflegung

Verlässliche Verpflegung ist bei Hochwasser, Waldbränden oder lang andauernden Sucheinsätzen keine Kür, sondern Pflichtbestandteil eines funktionierenden Katastrophenschutzes. Bereits seit über 40 Jahren liefert Rieber mobile Küchentechnik für genau diese Situationen: einsatzerprobt, voll funktional sowie besonders robust und damit jahrzehntelang nutzbar. Feuerwehren, THW, DRK und Bundeswehr nutzen die Systeme täglich im realen Einsatz.

Doppeljubiläum

2025 markiert für Rieber ein doppeltes Jubiläum: 100 Jahre technologische Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung und über vier Jahrzehnte spezialisierte Anwendungen für die mobile Einsatzverpflegung. Das Unternehmen aus Reutlingen zählt heute zu den etablierten Anbietern, wenn es um durchdachte Versorgungslösungen unter Zeitdruck mit und ohne feste Infrastruktur geht.

Modulares Konzept für maximale Flexibilität und Skalierung

Viele Feuerwehren verfügen über eigene Fachgruppen für Logistik und Verpflegung oder kooperieren mit Betreuungszügen. Im Zentrum steht ein standardisiertes Rollcontainer-System, das auf Fahrzeuge wie GW-L2, Abrollbehälter oder Betreuungs-Lkw verladen werden kann. Rieber liefert die passende Ausstattung: langlebig, kombinierbar,



Multifunktionale Kocheinheit:

zusammengesetzt aus dem Rieber Navioven zur Speisenzubereitung, einer beheizten Transportbox Thermoport K 1000 aus Kunststoff und einem GN-Aufbewahrungsschrank aus Edelstahl.

Die Edelstahl-Hygienestation: Sie verfügt über ein fugenlos eingeschweißtes Großküchenbecken mit Warmwasseranschluss und entspricht den Hygienevorschriften.



sofort einsetzbar. Alle Module sind genormt, stapelbar und mit Totmann-Bremse, Airline-Schienen sowie Staplertaschen ausgestattet. Lagerung, Zubereitung, Ausgabe und Spülen sind als Prozesskette abgestimmt – für schnelle, sichere Abläufe auch unter Belastung. Der Betrieb ist auch ohne feste Infrastruktur durch mobile Stromaggregate sichergestellt.

Riebers Verpflegungssystem deckt alle Kernfunktionen ab – von der Zubereitung über die Ausgabe bis zur Reinigung. Neben Kochmodulen wie Induktionskesseln, Navioven oder Varithek-Stationen umfasst es hygienische Ausgabewagen mit Licht-/Wärmebrücken, Handwaschstationen, Vorspülbereiche mit Warmwasserboiler und kompakte Spüleinheiten mit GN-Spülmaschinen. Alle Komponenten sind mobil, leistungsstark, energieeffizient und speziell auf die Anforderungen von BOS-Fahrzeugen und wechselnden Einsatzorten ausgelegt. Das Ergebnis: eine durchgängig integrierte Versorgungsstruktur – umgehend einsatzbereit, auch unter schwierigen Bedingungen.

Energieeffiziente Warmverpflegung – auch unter Zeitdruck

Ein großflächiger Realeinsatz in Hamburg zeigt das Potenzial modularer Küchentechnik: Innerhalb von nur 2,5 Stunden wurden 550 warme Mahlzeiten direkt vor Ort zubereitet und ausgegeben – mit nur einem Kochkessel. Grundlage war der Rieber-Induktionskochkessel mit 85 l Nutzvolumen, 10 kW Leistung und dem energieeffizienten SWISS-PLY-Mehrschichtboden, der für schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt – ohne offene Flamme und mit reduziertem Stromverbrauch. Der Kessel ist auf einem robusten Fahrgestell montiert – ausgestattet mit Totmann-Bremse, Schiebegriff, isolierten Handgriffen, IPX4-Schutzklasse und stabilen Transportrollen. Im Unterbau befinden sich integrierte Aufbewahrungsboxen für Kochutensilien oder weiteres Equipment. Für maximale Hygiene im Einsatz sorgt der fugenlos tiefgezogene Edelstahlinnenkessel mit Ablassrohrbogen, der eine schnelle, werkzeuglose Reinigung ermöglicht – ein klarer Vorteil bei häufigen Ortswechseln und hohem Zeitdruck. Der zugehörige Deckel ist mit einer Überdruck-Ausgleichsbelüftung ausgestattet, die bei heißem Inhalt für sicheren Druckausgleich sorgt – ein Plus an Sicherheit bei der Zubereitung.

Ergänzt wird die Ausstattung durch Varithek – Riebers modulares Frontcooking- und Ausgabesystem. Je nach Anforderung stehen Kochmodule wie Induktion, Ceran, Grillplatten oder Wokpfannen zur Verfügung. Die Auswahl an Modulen erlaubt verschiedene Garmethoden – vom Kochen, Braten und Grillen bis zum Woken oder Warmhalten – je nach Einsatzerfordernis und Verfügbarkeit von Stromanschlüssen.

Die Kombination mit dem passenden GN-Thermoplates Kochgeschirr aus SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial sorgt für eine



Fotos: Rieber GmbH & Co. KG

Kochstation: Sie besteht aus zwei beheizten Speisentransportboxen des Typs Thermoport K 1000. Darauf befinden sich zwei Varithek-aufsatz- bzw. Verbindungselemente zur Aufnahme von verschiedenen Kochmodulen im Format GN 1/1 zur flexiblen Zubereitung und Essensausgabe im GN-Format.



Der energieeffiziente Induktionskochkessel: Mit dem innovativen SWISS-PLY-Mehrschichtboden für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, kurze Aufheizzeiten und optimale Energieausnutzung von 16 A und 10 kW.

gleichmäßige Wärmeverteilung bei bis zu 30% Energieeinsparung. Alle Module sind sehr widerstandsfähig konstruiert, leicht zu reinigen und speziell auf Einsatzfahrzeuge mit standardisierten Stromsystemen ausgelegt. Damit ist die Lösung direkt im Fahrzeug oder an der Einsatzstelle einsatzbereit – ohne Gas, ohne zusätzliche Infrastruktur.

Thermoporte als logistisches Rückgrat – auch digital vernetzt

Eine von Riebers Kernkompetenzen ist seit Jahrzehnten der sichere Speisentransport – mit dem Thermoport als zentralem Element für die mobile Verpflegung. GN-kompatibel, doppelwandig PU-isoliert, geeignet für Warm- und Kaltspeisen, hält er die Lebensmittel zuverlässig auf Temperatur: warm – passiv oder aktiv beheizt – über 65 °C für mindestens drei Stunden, kalt in Kombination mit Kühlelementen oder vorgekühlt. Die Behälter sind stapelbar, ergonomisch handhabbar und transportstabil. Ein Betreuungslkw mit neun Rollwagen kann bis zu 54 Thermoporte transportieren – das entspricht rund 500 Mahlzeiten in einem einzigen Versorgungsgang.

Ein zentrales Qualitätsmerkmal ist der wasserdichte Rieber Steckdeckel: absolut schwappstabil, hochrobust und speziell in den 1970er-Jahren für den militärischen Einsatz entwickelt. Diese Deckellösung verhindert Flüssigkeitsaustritt selbst bei rauer Handhabung und unebenen Transportwegen.

Mit digitaler Sensorik und KI-gestützter Temperatureauswertung erfolgt die gesetzlich erforderliche HACCP-Dokumentation ganz automatisch. Dabei übermitteln integrierte Fühler kontinuierlich die Innenraumtemperatur. Die temperaturindizierende

Künstliche Intelligenz – entwickelt mit Technologiepartner Axino – errechnet daraus präzise Kerntemperaturen mit bis zu 0,5 °C Genauigkeit. Die Werte fließen direkt in die digitale Plattform Check Cloud und stehen dort reversionssicher zur Verfügung. Das erhöht die Prozesssicherheit, entlastet das Personal und stellt eine rechtssichere Dokumentation auch bei dynamischen Einsatzlagen sicher.

Digitale Mehrweglogistik mit GNauto

Das GNauto-System erweitert die mobile Logistik um ein durchdachtes, digitales Mehrwegkonzept: Edelstahl-GN-Behälter mit gelasertem QR-Code und GS1-Digital-Link ermöglichen eine eindeutige Rückverfolgbarkeit aller Transport- und Verpflegungsprozesse. Auch die zugehörigen Deckel sind systemintegriert und ebenfalls eindeutig zuordenbar – so bleibt jedes Teil auffindbar und verlustfrei im Umlauf. Die konische Bauform reduziert zudem das Lagervolumen im Leerzustand um bis zu 60%. Die GNauto-Behälter sind stapelbar, lebensmitteltauglich und für hohe Belastung ausgelegt.

Fazit: Versorgung, die funktioniert

Wer im Einsatz zuverlässig und hygienisch verpflegen muss – unabhängig von Ort, Infrastruktur oder Wetter – braucht eine Lösung, die mobil, modular und energieeffizient funktioniert. Rieber liefert es. Seit 100 Jahren. Und mit Blick auf die nächsten.

Weitere Informationen:

► <https://riever.systems/de/kundenwelten/katastrophenschutz>