



Rittner

Service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort.
André Schuber

SERVICE DER EXTRAKLASSE.



FRISCHE UND QUALITÄT.

Ohne Kompromisse.

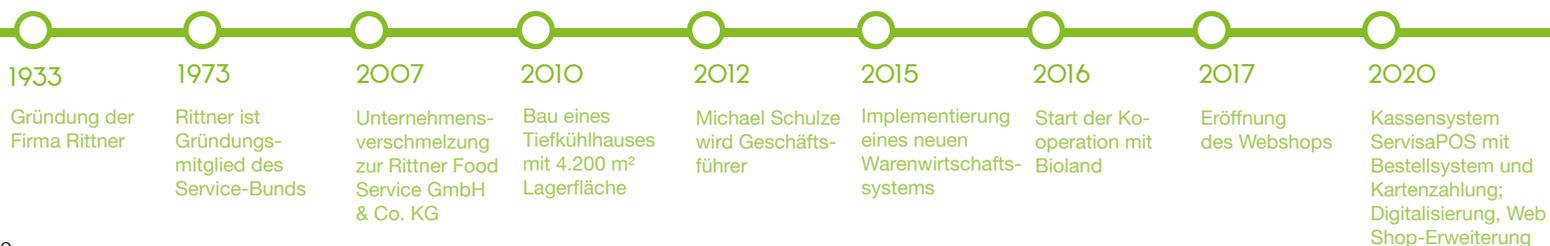
Liebe Leser, Kunden und Partner,

wir freuen uns, Ihnen mit dieser Broschüre die Welt des Rittner Food Service präsentieren zu dürfen. Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen nicht nur unser breit gefächertes Sortiment erstklassiger Produkte vor, sondern vermitteln Ihnen vor allem auch etwas davon, was wir darüber hinaus als spürbaren Mehrwert für unsere Kunden leisten. Unser Ziel ist, Ihren Erfolg und die Qualität Ihrer Leistung mit starken Konzepten und digitalen Lösungen zu unterstützen.

Als erfahrener Vollsortimenter beliefern wir Sie sicher und zuverlässig mit Spitzenprodukten, die in Qualität und Frische ebenso überzeugen wie durch hervorragenden Geschmack und perfekte Optik. Mit einem gepflegten Portfolio exklusiver Eigenmarken setzen wir Standards, die Ihre Gäste begeistern.

Herzlichst, Ihr
Michael Schulze, Geschäftsführer

„Mia san hier – seit über 85 Jahren Ihr zuverlässiger Partner in München und im Münchner Umland.“





VOLLSORTIMENTE DER EXTRAKLASSE

Unser ausgesuchtes und bestens organisiertes Sortiment umfasst 8.500 gelagerte Produkte, die wir permanent verfügbar haben. Das Spektrum erstreckt sich vom gesamten Food-Bereich mit Obst und Gemüse, Wurst und Fleisch, Fisch und Seafood, Milchprodukten und Käse, Backwaren, Gewürzen und Zutaten aller Art bis zu allem, was Ihre Küche sonst noch benötigt: Tiefkühlprodukte, erlesene Weine, Spirituosen, Säfte, Softdrinks, Mineralwässer und vieles mehr. Wir stellen uns flexibel auf Ihre Anforderungen ein und können auch ausgefallene Wünsche meist erfüllen.



PROFESSIONELLER SERVICE.

Für professionelle Kunden.

VIER ZUTATEN FÜR IHRE PERFEKTE KÜCHE

Rittner Food Service empfiehlt vier ganz einfache und bewährte Zutaten für eine Küche, die auf der ganzen Linie überzeugt:

Solide Regionalität

Mit langfristigen Partnerschaften zu regionalen Erzeugern und Herstellern sichern wir die Frische der Ware und die Hochwertigkeit der Produkte.

Unsere Frischegarantie

Ein eigener Fuhrpark mit modernen Mehrkammer-Lkws ist unsere solide Basis für die zuverlässige Belieferung unserer Kunden aus Gastronomie und Hotellerie.

Qualität ohne Kompromisse

Die Qualität unserer Ware wird permanent kontrolliert. Wir erfüllen die Kriterien des IFS sowie die EU-Richtlinien für HACCP und überlassen mit einem Eigenkontrollsystem der staatlich anerkannten Prüfstelle ARS-Probata nichts dem Zufall.

Kompetentes Team

Unser Team ist mit all seiner Kompetenz und Erfahrung das Herzstück unseres Services. Sie werden zu allen Fragen, Bestellungen und Wünschen mit hoher Fachkompetenz beraten und freundlich bedient.



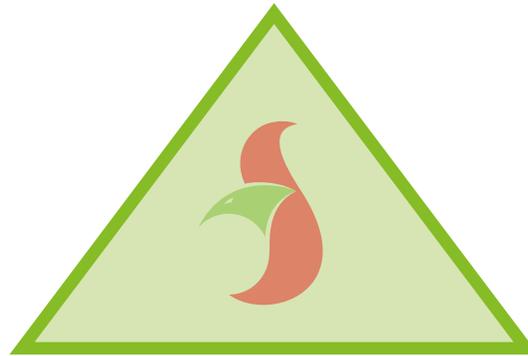
EIN DONNERHALL GEHT DURCH DIE GASTRONOMIE

Moderne Gastronomie nutzt die zunehmenden Möglichkeiten digitaler Technik zur Vereinfachung von Routinevorgängen. Mit unserem mobilen Endgerät enfore Donner bieten wir eine leistungsstarke Lösung, die den Bestellvorgang und die Kartenzahlung in einem handlichen Gerät vereint. Auf einem robusten und vor Spritzwasser geschützten 6-Zoll-Touchscreen haben Sie alle Vorgänge sicher im Griff.



Lieferkompetenz als Vollsortimenter

8.500 Produkte auf Lager
Intelligente Logistik
Erstklassiges Sortiment



Effiziente Lösungskonzepte

Digitale Technologien
Fachkräftemanagement
Webshop

Persönliche Unterstützung

Kompetente Beratung
Persönlicher Service
Direkter Kontakt



UNSERE EIGENMARKEN.

Gutes noch besser machen.



RODEO: STEAKS IN RANCH QUALITY

Mit unserer Eigenmarke Rodeo erleben Sie mit Ihren Gästen Steak-Momente wie auf der argentinischen Ranch. Rodeo verbindet besten Fleischgenuss mit höchster Qualität. Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus hundertprozentiger Weidehaltung und arbeiten eng mit den Züchtern vor Ort zusammen. Rodeo ist deftiger Grillfleischgeruch und wildes Lebensgefühl mit bestem Geschmack.

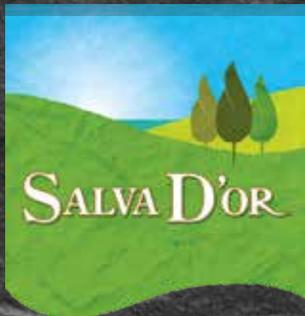




MERMAID: FRISCHE AUS DEM MEER

Mermaid bietet nicht nur erstklassigen Seefoodgeschmack, sondern auch kontrollierte Qualität und maximale Transparenz. Wir kennen unsere Hersteller persönlich, geben auf der Verpackung detaillierte Informationen zu Ursprung, Aufzucht sowie Fanggebiet – und gewährleisten den Ausschluss von Kinderarbeit in der Produktion. Für nicht nur hervorragenden, sondern komplett unbelasteten Genuss.





SALVA D'OR: MEDITERRANE KÜCHE MIT CHARAKTER

Unsere Welt der mediterranen Lebensmitteln heißt Salva D'Or und bietet von Pasta über Antipasti bis hin zu Parmaschinken und vielen weiteren Produkten Esskultur wie im Urlaub. Die Produkte werden von bewährten Partnern auf traditionelle Weise hergestellt und zaubern das Gefühl von Sonne, Meer und Wärme in Ihr Restaurant.



SERVISA: PRODUKTWELT FÜR PROFIS

Servisa umfasst von Tiefkühlfisch über Nudeln und Fruchtsalat bis zur Aluminiumfolie alle unsere Produktbereiche und überzeugt durch faire Preise, Qualitätssicherheit und die Erfüllung professioneller Ansprüche. Servisa – immer eine gute Wahl!



GASTROVINUM: ERLESENE QUALITÄT

Mit unserer Weinmarke Gastrovinum runden wir unser Eigensortiment ab. Das Sortiment umfasst nicht nur ausgesuchte Weine, sondern auch Sekt, Champagner und Spirituosen. Unsere Fachberater und Sommeliers beraten Sie gern zur Wahl des perfekt passenden Sortiments und stehen Ihnen bei allen Fragen kompetent zur Seite.



SOURCER: NATÜRLICHER GESCHMACK PUR

Unsere Marke Sourcer mit ihren Kaffee-, Tee- und Schokoladenspezialitäten garantiert hundert Prozent reinen Genuss. Die Produkte werden unter Vermeidung jeglicher chemischer Behandlung hergestellt und sind purer Genuss aus besten Rohstoffen.

ZUSÄTZLICHER SERVICE.

Für Ihren täglichen Erfolg.

PRODUKTSCHULUNGEN

Wir geben unser über viele Jahre erworbenes Produktwissen gern an unsere Kunden weiter und erzählen Ihnen auf Weiterbildungsveranstaltungen topaktuelle Marktneuigkeiten. Nutzen Sie diesen Vorsprung für Ihren Erfolg und lassen Sie sich von unseren News zu innovativen Küchenideen inspirieren. Alle Termine finden Sie auf unserer Homepage unter Events im Veranstaltungskalender.



EVENTS – VON PROFIS FÜR PROFIS

Im Veranstaltungskalender finden Sie auch alle unsere weiteren Angebote. Das Spektrum reicht von betriebswirtschaftlichen Seminaren, Fach- und Hausmessen bis zu Profi-Kochkunst-Seminaren. Erweitern Sie Ihr Wissen, lernen Sie nette Kollegen kennen und haben Sie viel Spaß auf unseren perfekt organisierten und professionell moderierten Events.



KÜCHENMANAGER UND ONLINE-SHOP

Rezepte- und Speiseplanung inklusive Nährwertberechnung und Bestellwesen in einem Tool praktisch vereint – das bieten wir Ihnen mit unserem Küchenmanager, unserer Software für Küchenprofis. In Kombination mit Ihrem persönlichen Zugang zu unserem Online-Shop haben Sie rund um die Uhr Ihr komplettes Küchenmanagement immer im Blick und sicher im Griff.



DAS SERVISA-MAGAZIN

Elfmal pro Jahr für Sie: aktuelle Angebote, Neuheiten, Trends, Veranstaltungen und saisonale Rezepte sowie spannende Persönlichkeiten. Auch digital!



Unsere Leidenschaft für Ihren Erfolg ...

EIN DANK AN UNSERE PARTNER

Wir möchten uns an dieser Stelle bei unseren Partnern bedanken, die unseren Erfolg mit hervorragenden Leistungen unterstützen. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!




www.howe-nuernberg.de




Zenetstraße 10
80337 München
Tel. +49 89/772377
info@franz-kaupp.de

Herstellung von
Leberkäse und Wurstwaren aus Meisterhand



*Pflaum Obazda - g.g.A.
eine bayerische Spezialität
frisch und natürlich aus
unserem Haus.*



www.pflaum-feinkost.de



Käsegenuss ohne Gentechnik



www.goldsteig.bayern



Käseschmankerl aus Oberbayern







★ professionals in quality ★

panExpert Heinz Schmidt GmbH · Obersteinbach 8 · 91480 Markt Taschendorf · Tel. +49 (0)9166-99990 · info@panexpert.de · www.panexpert.de



DRUCKEN
SCANNEN
KOPIEREN



MK-KOMMUNIKATION GmbH · Am Fohlgarten 6 L
D-85764 Oberschleißheim · Tel. +49 (0)89 962285-0
info@mk-kommunikation.de · www.mk-kommunikation.de



Rittner Food Service GmbH & Co. KG

Ohmstraße 2
85716 Unterschleißheim

T 089 130746-0

F 089 130746-36

rittner@rittnerfoodservice.de
www.rittnerfoodservice.servicebund.de



Durch die **GoZee-App** wird Ihre Broschüre lebendig



GoZee: Wie man in 30 Sekunden loslegen kann

1. Geben Sie im App Store oder in Google Play „GoZee“ in das Suchfeld ein und laden Sie die App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunter.
2. Öffnen Sie die App und verwenden Sie sie auf Seiten mit dem GoZee-Symbol.



360°-Panorama



Foto-galerie



Cinema-gramm



Web-Symbol

MIT ZERTIFIZIERTER QUALITÄT

