



SCHNEIDER

Großküchentechnik GmbH



KITCHEN POSSIBLE

MIT UNS SCHNEIDEN SIE GUT AB – SEIT 1978!

Qualität, Individualität und Funktionalität zeichnen die Schneider-Großküchen aus. Seit 1978 realisieren wir technisch hochwertige Komplettlösungen in der Betriebsverpflegung, Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen, Schulen und Kitas sowie Hotels und in der Gastronomie.

Als Vollsortimenter bieten wir eine große Auswahl an professionellen Geräten und Maschinen sowie innovativen Lösungen aus Edelstahl namhafter Hersteller. Vom Kaffeelöffel über Bandspülmaschinen bis hin zu aktiven Speisenverteilssystemen.

„Kochen ist wie Malen oder Komponieren. Es gibt nur eine bestimmte Anzahl an Farben und Noten. Entscheidend ist, wie du sie miteinander verbindest.“

Wolfgang Puck, Spitzenkoch



Unsere Kunden profitieren in allen Bereichen der Großküchentechnik von unserem erstklassigen Know-how, absoluter Zuverlässigkeit und einem umfangreichen Netzwerk an kompetenten Servicepartnern, die Ihnen bei Instandsetzungen, Reparaturen und Wartungen zur Verfügung stehen.

Wir verwirklichen Ihre Vision einer Großküche, die den hohen Anforderungen an Hygiene, funktionales Design, Effizienz und Benutzerfreundlichkeit vollumfänglich gerecht wird. Vom ersten Vor-Ort-Gespräch über die komplette Abwicklung bis zum After-Sales-Service steht Ihnen unser kompetentes Team rund um die Uhr beratend und unterstützend zur Seite.

Wir sind Mitglied im GGKA und für Ausschreibungen im öffentlichen Sektor gemäß PQ-VOB präqualifiziert.



GGKA

Fachverband Gastronomie- und
Großküchen-Ausstattung e.V.

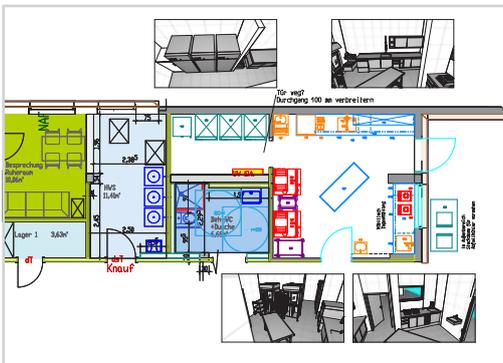


VOM KONZEPT BIS ZUR KÜCHE UND NOCH VIEL WEITER



Beratung

Jede Küchenplanung ist individuell. Ein persönliches Gespräch vor Ort sowie eine fachmännische Bedarfsanalyse samt Kostenermittlung ist bei der SCHNEIDER GROSSKÜCHEN GMBH stets die Grundlage, um ein ganzheitliches, innovatives Küchenkonzept zu erstellen, das exakt auf Ihre konzeptionellen und räumlichen Anforderungen abgestimmt ist.



Planung

Von der ersten Handskizze bis zur präzisen, digitalen 3D-Darstellung bleibt viel Gestaltungsspielraum. Gemeinsam mit Ihnen verfeinern wir Ihre Profiküche mit leistungsstarker Küchentechnik und innovativen Kochsystemen. Für mehr Effizienz, Betriebssicherheit, störungsfreie Abläufe und viele kreative Lösungen in Ihren Küchenprozessen.



Verkauf

Nach sorgfältigster Analyse und exakter Planung erhalten Sie von uns einen perfekt ausgearbeiteten Kostenvoranschlag. Zur Küchentechnik bieten wir Ihnen bei Bedarf das entsprechende Küchenzubehör. Bei uns im Sortiment finden Sie sowohl Kleingeräte als auch Gläser, Kochgeschirr, Besteck, Porzellan, Regale, Bankett-, Servier- und Transportwagen.



After-Sales-Service

Auch nach der Realisierung Ihrer Großküche sind wir weiterhin der erfahrene Partner an Ihrer Seite. Reparatur- und Wartungsarbeiten an den gelieferten Gerätschaften führen unsere geschulten Techniker mit den richtigen Ersatzteilen, Messgeräten und Werkzeugen durch – auch am Wochenende oder an Feiertagen! Durch regelmäßige Schulungen seitens der Hersteller sind unsere Techniker jederzeit auf dem aktuellen technischen Stand.

Für einige namhafte Hersteller übernehmen wir den Werkskundendienst bzw. sind vom Hersteller zertifiziert.

MODERN, FUNKTIONAL, HOCHWERTIG

Wir kombinieren Flexibilität und Funktionalität, Qualität und Ergonomie. Wir sind der Überzeugung, dass eine Küche nur dann zum perfekten Arbeitsplatz werden kann, wenn sie den Vorstellungen unserer Kunden von Funktionalität und Optik zu 100 Prozent entspricht.



Unsere thermischen Hightech-Geräte zeichnen sich durch einen sehr hohen Sicherheitsstandard, Effizienz sowie eine einfache Handhabung aus. Sie integrieren sich perfekt in Ihre Arbeitsabläufe und entsprechen allen gesetzlichen Hygiene- und Reinigungsstandards. Ob garen, grillen, frittieren oder braten – für jeden Kochvorgang bieten wir das passende thermische Gerät.

Alles möglich für deine
einzigartige Küche.

Weitere Infos!



Ambach Ali Group GmbH

Kreuzweg Gand 1 - 39052 Kaltern (BZ) - Italien - www.ambach.com - ambach@ambach.com

ambach[®]
You, your kitchen.

FLEXIBEL, MODULAR, WIRTSCHAFTLICH

Die hohe technische Qualität unserer multifunktionalen Kochsysteme garantiert eine Arbeitsleistung auf Spitzenniveau. Alle Geräte besitzen die CE-Kennzeichnung und erfüllen die EU-weiten Anforderungen an Sicherheit, Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz und sind vielfach ausgezeichnet.



Der Küchenalltag ist hart.

Unsere Kochsysteme
sind hart im Nehmen.

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und
mehr erleben.
rational-online.com



COOL, EDEL, STRAPAZIERFÄHIG

Mit unseren leistungsstarken Kühlgeräten bleiben Getränke und Lebensmittel stets frisch und lange haltbar. Sie lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren und erfüllen höchste Ansprüche modernster Kühltechnik.



Zuverlässige Kühlung für Ihre Produkte.
Auf unsere Qualität ist Verlass.

Wenn sich hohe
Effizienz
mit **Qualität**
verbindet!



Unsere Leidenschaft und gleichzeitig unsere Unternehmensphilosophie ist hochwertige Verarbeitung, effiziente Technologie und energiesparende Steuerung.

coolcompact

- Kühl- & Tiefkühlschränke
- Schnellkühler & Schockfroster
- Kühl- & Tiefkühltische
- Getränkeköhltheken
- Saladetten
- Kühlwannen
- Abfallkühler



www.coolcompact.de

RÜCKSTELLPROBENSYSTEME

WARUM RÜCKSTELLPROBEN?

Um eine gesicherte Beweisführung der Unversehrtheit Ihrer Speisen bieten zu können, sind Rückstellproben unverzichtbar.

UNSER SYSTEM

Um Sie bei der Rückstellung Ihrer Speisen zu unterstützen, haben wir ein durchdachtes, lange erprobtes System entwickelt, welches in verschiedenen Ausführungen zur Verfügung steht.



WANN SIND RÜCKSTELLPROBEN VORGESCHRIEBEN?

In der DIN 10526 vom August 2017 wird die Entnahme von Rückstellproben neu geregelt. Der Titel der Norm lautet „Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“. Die Norm bezieht sich auf Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. In der Definition „Gemeinschaftsverpflegung“ sind allerdings auch Catering, Partyservice und Bankettessen eingeschlossen.

Grundsätzlich gilt, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung von allen selbst produzierten Komponenten täglich zum Ende der Speisenausgabe Rückstellproben genommen werden und mindestens 7 Tage (besser 14 Tage) bei Tiefkühltemperaturen (-18 °C oder weniger) aufbewahrt werden müssen. Das gilt auch für Lebensmittel, die zugeliefert werden und im Betrieb z. B. „nur“ portioniert und dann ausgegeben werden.



bäumer

Rückstellprobensysteme

Das Original mit den fest eingedrückten Probenbehältern

Bäumer Systemtechnik - Eine Marke der Schneider Großküchentechnik GmbH

www.rueckstellproben.de

EINE ECHTE GLANZLEISTUNG

Kürzere Spülzeiten, höhere Kapazitäten – unsere Gewerbe-Spülmaschinen, Spülanlagen sowie unser Spülzubehör bringen Klarheit und außergewöhnlichen Glanz in Ihre Küche.

Mit neuester Technologie und professioneller Wasseraufbereitung reduzieren unsere Hightech-Geräte nicht nur Ihren Energieverbrauch, sondern sorgen auch für ausgezeichnete Spülergebnisse. Dank leistungsstarker Partner haben wir selbst für höchste Anforderungen die passende Spüllösung.

Wir sind seit 1978 Stierlen-Werksvertretung.







DR. WEIGERT
Hygiene mit System









Das Dr. Weigert
Erfolgsrezept beim **Service:**
Vor Ort sein.
Bei Dr. Weigert bekommen Sie
persönlichen Service, Know-how
und individuelle Produktlösungen
aus einer Hand.
Über 50 Fachberater stehen bereit.
www.drweigert.de



PROFESSIONELLE SPEISENVERTEILSYSTEME – WARM ODER KALT



Heutzutage können Speisenverteilssysteme dank innovativer Technik viel mehr als nur das reine Verteilen. Die Leistungen gehen darüber hinaus und umfassen einen effizienten Prozess aufeinander abgestimmter Vorgänge der Speisenherstellung und Logistik. Optisch ansprechende Menüs bester Qualität sind das Ergebnis.

Schneider Großküchentechnik aus Bielefeld ist Ihr Ansprechpartner für flexible und wirtschaftliche Speisenverteilgeräte für den sicheren Speisentransport. Über unseren Partner Stierlen bieten wir die breiteste Range an aktiven und passiven Systemen – WIR HABEN GARANTIERT DIE LÖSUNG!



Aktive Speisenverteilssysteme

- Tablettssysteme
- Dockingstationen (B-SMART & B-POD)
- Fahrbare Speisenverteilssysteme (RTS-CT, NOVAFLEX)
- Frühstückswagen
- Versorgung im Gebinde
- GN-Systeme (MULTIGEN, MINIGEN)
- Spender

Passive Speisenverteilssysteme

- Systemgeschirr
- ThermoSet
- KombiSet
- FrigoSet
- CoolSet
- Schöpfsysteme
- Spender
- Tablett-Transportwagen

Stierlen

S E I T 1 8 8 9

Immer glänzende Spülergebnisse natürlich mit Stierlen



Stierlen GmbH
Lochfeldstraße 30
76437 Rastatt
☎ 0 72 22 / 90 47- 0

www.stierlen.de

SPEISENAUSGABESYSTEME – DURCHDACHT UND INNOVATIV



Unsere Küchen-Elemente aus Edelstahl verleihen Ihrer Küche einen stilvollen Charakter und sind zeitlos schön. Ihr außergewöhnliches Design besticht durch schlichte Eleganz und Robustheit. Schubkästen und Auszüge bieten ausreichend Stauraum für jede Menge Küchenutensilien.

Alle unsere Edelstahlmöbel entsprechen höchster Qualität und sind in den Hygieneausführungen HS, H1, H2 oder H3 erhältlich.

Im Sondermöbelbau realisieren wir komplette Speisenausgaben oder Edelstahlmöbel für den Küchenbereich.

Ob hinterleuchtete Fronten, fugenlos verschweißte Anlagen oder Eckbauten – wir nehmen vor Ort Maß und stellen Ihre Wünsche und Vorstellungen in den Mittelpunkt.



Großküchentechnik / Edelstahlverarbeitung

Wibbelstraße 18-20 · 49549 Ladbergen

Tel. 05485 8301-0 · info@kloene.de

www.kloene.de

Wir veranstalten regelmäßige

KOCHVERANSTALTUNGEN UND -SCHULUNGEN



Termine für das jeweilige Jahr
finden Sie auf unserer Webseite:



CHECK CLOUD



CHECK CLOUD
alarmiert!

- Papierlose HACCP-Dokumentation
 - Automatische Alarmierung in Echtzeit
 - Bis zu 80 % Zeitersparnis
 - Einfach in jeder Küche nachrüstbar
- Digital & sicher.**



Scannen und
mehr erfahren ...

Rieber

AUSZUG AUS UNSEREM SORTIMENT

- + Abfallkühler
- + Arbeitstische und -schränke
- + Armaturen
- + Bandtransportspülmaschinen
- + Breitband-, Behälter- und Tablettspülmaschinen
- + Cafeteria-Anlagen
- + Combi-Dämpfer
- + Druckgarbraisièren
- + Dunstabzugshauben
- + Eistruhen
- + Eiswürfelbereiter
- + Flaschenkühlschränke
- + Fritteusen
- + Front-Cooking-Stationen und -Systeme
- + Fronttürspülmaschinen
- + Getränketheken
- + Gläserspülmaschinen
- + Grillplatten
- + Handwaschbecken
- + Handwaschbecken-Ausgusskombinationen
- + Haubenspülmaschinen
- + Herde für alle Anforderungen
- + Kippbratpfannen
- + Kochkessel
- + Korbtransportspülmaschinen
- + Kühl- und Tiefkühlschränke
- + Kühl- und Tiefkühltische
- + Kühl- und Tiefkühlzellen
- + Kühlwannen
- + Lüftungsdecken
- + Mikrowellengeräte und Merrychef
- + Modulare Kochtechnik
- + Multibräter
- + Pizzaöfen
- + Porzellan, Besteck, Töpfe und Pfannen
- + Salamander
- + Salattheken
- + Schnellkühler und Schockfroster
- + Sonderbauten
- + Spülen
- + Rückstellprobensysteme
- + Topf- und Behälterspülmaschinen
- + Wandhängeschränke
- + Warmausgaben



SCHNEIDER GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH

Pferdekampweg 12
D – 33659 Bielefeld

Tel.: 0521 491442
Fax: 0521 494957

info@schneider-gkt.de
www.schneider-gkt.de

www.rueckstellproben.de