



concept
project design
OC&E for Hotel
kitchen equipment
delivery
installation
training
maintenance

концепция
проект
создание OC&E
оборудование кухни
поставка
монтаж
обучение
сервис



About us

RITTERSTERN GmbH is a turn-key system supplier in the hotel & catering business.

RITTERSTERN specialises in design, engineering and procurement of the hotel & catering business, covering amongst others the OC&E group of products. In this field we offer the whole range of services from conceptual design to on-site delivery.

Our performance consists of tailoring our services to your needs and brand exigencies, drawing back on longstanding business relations with more than 50 leading manufacturers within the OC&E branch, years of experience in the procurement and supply-chain-management for projects in the hotel & catering branch.

Our mission is individuality – in our approach to client and project alike. In our business any project deserves uniqueness and exclusiveness. An issue that enjoys special attention in any project we take responsibility for.



О компании

Компания RITTERSTERN — специалист в области создания комплексного решения в оснащении ресторанных и гостиничных комплексов.

Компания RITTERSTERN специализируется на комплексном оснащении гостиниц товарами группы ОС&Е (расходными материалами и операционным оборудованием, необходимыми для ежедневной деятельности гостиницы) в соответствии с бренд стандартами, обеспечивая полный комплекс услуг на всем пути от создания номенклатуры товаров, вплоть до точки доставки.

Имея опыт в создании ОС&Е в соответствии со стандартами гостиничных брендов, а именно: составление перечня ОС&Е, бюджетирование, отбор образцов, отбор поставщиков, интенсивное сотрудничество с более чем 50 производителями во всем мире, консолидация и координация закупок, организация логистики и передача товаров покупателю, компания RITTERSTERN помогает гостиничному оператору справиться с большим объемом задач с максимальными результатами в установленный срок, оптимизировать финансы данного проекта и уменьшить проектные риски проекта.

Миссия RITTERSTERN – это предоставление эксклюзивного комплексного сервиса и качественных товаров, комплексного решения отвечающего индивидуальным запросам клиентов. RITTERSTERN стремится удовлетворить все пожелания клиентов придерживаясь гибкой ценовой политике.



About us

RITTERSTERN GmbH is a turn-key system supplier in the hotel & catering business.

Our company provides engineering, design and procurement services for catering enterprises, based on top-quality equipment made in Germany.

Based on fifteen years of experience, RITTERSTERN turns its projects into masterpieces of premium-class catering facilities — from kitchen equipment, catering implements, buffets and bars to tableware, decoration and textiles.

A team of highly-qualified service-technicians provide installation, training and maintenance throughout the whole project/product life cycle.

RITTERSTERN works on a system-provider basis, delivering turn-key solutions and the whole range of services from conceptual design to operation and after-sales service.



О компании

Компания RITTERSTERN — специалист в области создания комплексного решения в оснащении ресторанных и гостиничных комплексов.

Работать с Вами мы будем одной командой от идеи до завершения задуманного «под ключ».

Компания RITTERSTERN специализируется в области проектирования и оснащения ресторанных комплексов профессиональным кухонным оборудованием премиум-класса, немецкого производства.

Имея многолетний опыт в оснащении ресторанов высококачественным немецким оборудованием и товарами, начиная с технологического оборудования кухни и заканчивая шведскими буфетами и барами, столовой посудой и инвентарем, элементами сервировки, текстилем и униформой для персонала, компания RITTERSTERN помогает инвестору создать самое качественное решение в оснащении ресторана.

Профессиональная сервисная служба выполняет монтаж и обучение персонала, обеспечивает гарантийное и постгарантийное обслуживание оборудования.



Quality

Top-quality equipment made in Germany relying on leading technologies and patented quality standards guarantees reliability as well as comfort.

It ensures the smooth operating of any catering facility, quick cooking, top quality food and service. Owing to this, owners can be sure of the future of their business and concentrate on its development. Using top-quality equipment saves the cost of maintenance and repair, it minimizes utility cost and increases labour efficiency.



Качество

Немецкое оборудование, произведенные с использованием высококачественных материалов и новейших технологий, запатентованных систем качества, надежное и востребовано на мировом рынке.

Высококачественное оборудование обеспечивает стабильность работы предприятия, быстроту процессов приготовления, качество блюд и обслуживания клиентов. Оборудование позволяет инвесторам уверенно смотреть в будущее, заниматься вопросами развития предприятия, не останавливаясь на повседневных проблемах сервиса и ремонта оборудования.

Высококачественное оборудование позволяет в период его эксплуатации экономить деньги на ремонте и обслуживании, на цикличности замены оборудования, на потреблении ресурсов предприятия (воды, электроэнергии, моющих средств), на количестве персонала предприятия.

Высококачественное оборудование — это залог стабильности предприятия, уверенности в качестве обслуживания, возможности развития предприятия.

Equipment

Оборудование



Thermal catering equipment

Equipment manufactured by the leading German manufacturer MKN Kurt Neubauer GmbH & Co.KG with its wide range of models, is known for its innovative product features. This dependable equipment ensures smooth operation of any catering outlet, top-quality food and service.

Тепловое оборудование

Оборудование лучшего немецкого производителя MKN представлено широким рядом моделей, произведенный по новейшим немецким технологиям и отвечающий современным стандартам энерго- и водосбережения. Надежность и качество оборудования MKN обеспечивает бесперебойность работы предприятия, стабильность в качестве приготавливаемой продукции, быстроту обслуживания.



Dishwashing equipment

MEIKO is a premium brand in dishwashing technology. This professional equipment meets the requirement of any group of customers and can be used in any type of public catering facility. The equipment is produced relying on patented innovative technologies meeting highest standards of design and technology.

Посудомоечное оборудование

Посудомоечное оборудование MEIKO - мировой лидер по производству профессиональных посудомоечных машин - зарекомендовало себя на мировом рынке. Профессиональное оборудование MEIKO отвечает требованиям клиентов любого сегмента рынка и предназначено для предприятий общественного питания любого размера и формата. Посудомоечное оборудование MEIKO производится по новейшим запатентованным технологиям и дизайнерским решениям.



Refrigerating equipment

Refrigerating equipment of the German manufacturers CoolCompact, K+T with a very wide model range of refrigerated tables, refrigerators, special tables for pizza, salads, refrigerated displays for food and beverages, refrigerators for fast cooling and long-term food storage ensure the highest quality of food that is cooked or stored.

Холодильное оборудование

Холодильное оборудование немецких производителей CoolCompact представлено самым широким модельным рядом: от простых охлаждаемых столов и холодильников до специализированных столов для пиццы, салатов, витринных холодильников для хранения напитков и продукции, холодильников для быстрого охлаждения продукции и последующего ее хранения. Высококачественный холод обеспечивает длительное хранение и сохранность качества продукции.



Refrigerating boxes

VISSMANN refrigerating equipment lines up smoothly with the above mentioned brands in terms of reliability, longevity and innovation. No matter what kind of food product you need to store — meat, dairy products, fish, bread and pastry, beverages, medical products — VISSMANN cold storage cells meet highest requirements of industry and catering.

Холодильные камеры

Холодильное оборудование немецкого производителя VISSMANN обеспечивает стабильность в качестве хранения продукции. Компания VISSMANN производит холодильные камеры уже в третьем поколении и занимает лидирующее место на мировых рынках. Какие бы продукты ни приходилось охлаждать – будь то мясные, колбасные или молочные продукты, рыба, хлебобулочные изделия, напитки или фармацевтические товары – камеры VISSMANN гарантируют качество немецкого производства и долговечность.



Mechanical kitchen equipment

As implements for caterers, commercial kitchens and the food industry, such as cutting-, chopping-, mixing-, peeling and washing machines and many others, we offer the exclusive brand AlexanderSolia, which is famous for its wide range of applications and its high level of specialisation in the culinary and industrial processing of food.

Механическое оборудование

Механическое оборудование AlexanderSolia представлено широким модельным рядом измельчительного, режущего, взбивального оборудования, машинами мойки и нарезки зелени, овощей и фруктов. Оборудование обеспечивает высококачественную нарезку, измельчение, взбивание как небольшого, так и большого количества продукции. Используется во всех заготовочных и доготовочных цехах, кондитерских цехах. Высококачественное механическое оборудование обеспечивает быстроту и стабильность в работе предприятия.



Storage and transportation equipment, food serving units

The wide model range of storage and transportation equipment by G.S.Stolpen and BLANCO find their application in laboratories, hospitals, health resorts as well as hotels and catering facilities. Food serving units offered by those two german manufacturers are internationally recognised as leaders in design and quality. The equipment can have either serial production standards or features designed according to particular customer demands.

Нейтральное оборудование

Широкий модельный ряд нейтрального оборудования G.S.Stolpen, BLANCO позволяет укомплектовать производственные помещения как основным нейтральным оборудованием, так и вспомогательным передвижным оборудованием, обеспечив удобство каждого процесса работы. Оборудование производится по новейшим технологиям, имеет систему качества, имеет стандартную производственную программу моделей оборудования, но также производится по индивидуальным требованиям Заказчика.



Mobile equipment

The wide range of BLANCO mobile equipment will meet the requirements of the most demanding client. The mobile racks, stalls, trays, containers are essential for a smooth operating of any state-of-the art kitchen. BLANCO's serving-tray-systems are used in large restaurants or restaurants with a multifloor set-up, constituting an efficient mode of transportation of meals within the facility, maintaining the quality of the meals.

Передвижное оборудование

Ассортимент передвижного вспомогательного оборудования BLANCO удовлетворит самого требовательного клиента. Передвижные стеллажи, шкафы, тележки, емкости и другие предметы, помогают практически во всех процессах работы кухни. Вспомогательные сервировочные тележки оптимизируют работу в залах. Специализированное передвижное оборудование позволяет транспортировать пищу с этажа на этаж или в другие предприятия, сохраняя ее в горячем состоянии, а при необходимости -регенерировать.



Catering equipment

Demand for fast-serving catering equipment and mobile kitchen systems is constantly growing. The german manufacturers MKN and BLANCO offer such systems which make it possible to install a ready kitchen with a whole set of essential equipment and accessories. Such systems are easily installed, disassembled and transformed into mobile boxes. This so called Catering Cargo Concept System can be used either in different types of restaurants or be applied by indoor and outdoor event-caterers.

Оборудование для кейтеринга

Оборудование для кейтеринга, системы мобильных кухонь, производимые компаниями MKN, BLANCO все более и более востребованы. Эти системы позволяют в кратчайшее сроки развернуть готовую к эксплуатации кухню с необходимым производственным набором оборудования, при этом обеспечивается их быстрый монтаж и демонтаж в передвижные боксы. Система Catering Cargo Concept может использоваться как в ресторанах самого различного профиля, так и для обслуживания вечеринок, торжеств на открытых пространствах и террасах отелей.



Self-catering equipment and buffets

Self-catering equipment, tray rails and buffet systems manufactured by G.S.Stolpen and BLANCO meet the requirements of any kind of self-catering restaurant. Multifunctional self-catering equipment and various serving systems, tray rails of different types as well as a wide range of settings ensure smooth operation and top quality service.

Линии самообслуживания и шведские столы

Линии самообслуживания, шведские столы, производимые G.S.Stolpen, BLANCO позволяют выполнить любую производственную программу предприятия, предложить многофункциональные линии оборудования с разнообразными системами обслуживания. Линии различной конфигурации, отделки позволяют вписаться в любой дизайн зала, обеспечив комфортность и удобство в обслуживании.



Coffee Machines

To buy a WMF coffee machine means obtaining a dependable piece of sophisticated equipment, appealing in design and easy to operate, that will serve delicious espresso, coffee, latte macchiato, cappuccino, hot chocolate and tea. Coffee machines by WMF are recognised worldwide amongst the best of their kind. Accessory equipment by WMF such as cup holders, milk coolers, glass storage units and sugar containers ensure that the whole system is of premium quality.

Кофемашины

Приобретая кофемашину WMF, вы получаете полностью автоматизированную кофеварку, с помощью которой вы сможете приготовить отличный эспрессо, кофе-крем, латте-макьято, капучино, шоколадные напитки, фильтрованный кофе, чай. WMF выпускает одни из лучших кофемашин на мировом рынке. Вспомогательное оборудование, такое как подогревы для чашек, охладители молока, накопители для стаканов или сахара и многое другое, позволит вам высококачественно обслуживать клиента. Убедитесь в простоте обслуживания и в превосходном дизайне этого традиционного немецкого бренда.



Tableware and kitchen accessories

We offer a wide range of tableware from leading European manufacturers. Depending on the type of restaurant, its class and interior design, you will be able to choose the right set of porcelain tableware, high quality glassware, stainless steel or silver-plated cutlery, as well as a wide variety of accessories. The brands we represent are among the top-players in the catering sector, owing to sophisticated design and impeccable quality.

Столовая посуда и кухонный инвентарь

Мы представляем столовую посуду ведущих европейских производителей. В зависимости от типа предприятия, его дизайна и уровня сервиса, Вы можете подобрать нужный комплект фарфоровой посуды, высококачественного стекла, столовых приборов от нержавеющей стали до серебра, а также все возможные аксессуары. Стремление выпускать качественную продукцию из лучших материалов позволило компаниям завоевать популярность у профессионалов и признание на мировом рынке.



Project planning

Design and planning is an essential part of the service portfolio of RITTERSTERN.

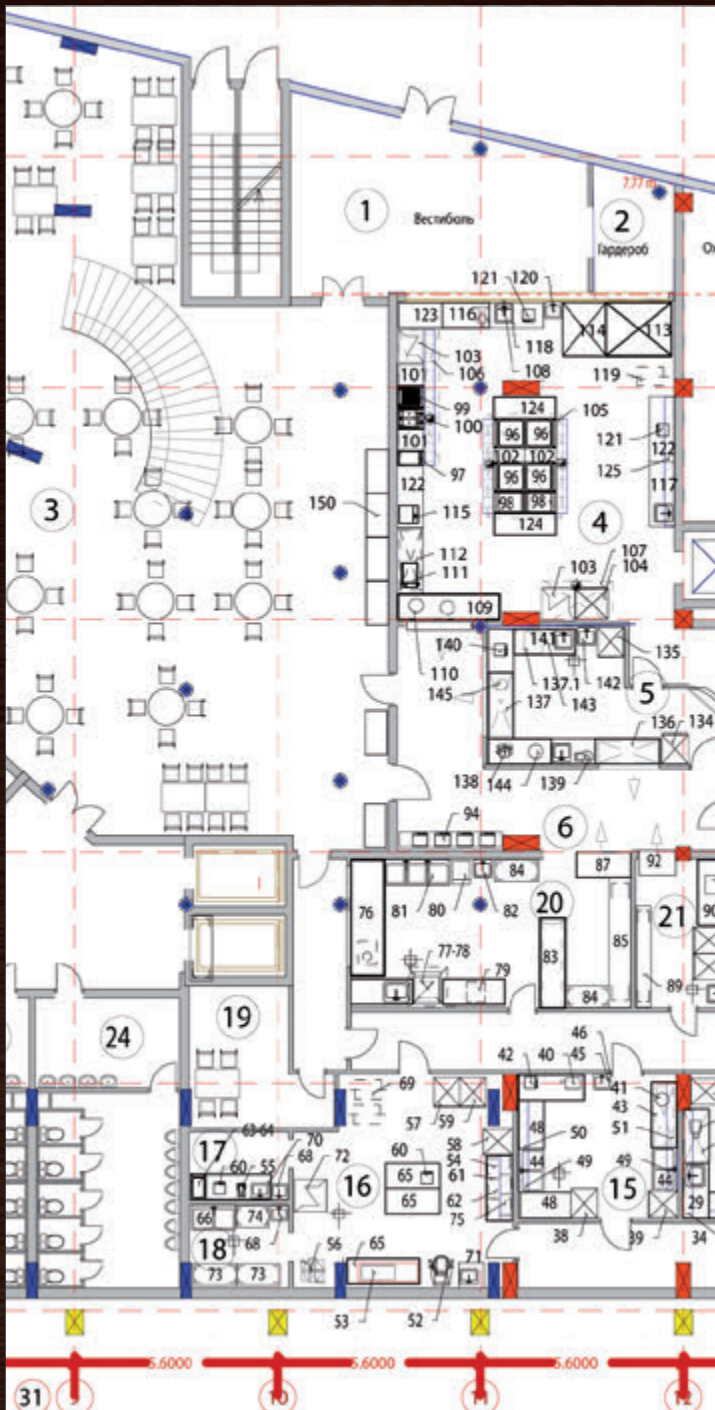
These services comprise the following:

- architectural planning and conceptual design
- planning permission
- detailed engineering design of the various trades
- electrical engineering
- mechanical engineering
- ventilation and air conditioning utilities

On the basis of the technical exigencies specified by the client and/or the project, the planning department develops several solutions and shall recommend the most suitable technology and set of equipment. With the project planning approved by the client and the equipment specified, the permission planning, having accompanied these processes is being finalised. We hereby reduce planning times to a possible minimum.

RITTERSTERN may also act as lender's engineer. We perform construction supervision as well as other engineering and supervisory services, guaranteeing project implementation at best quality.

Professionalism in design is a prerequisite for successfully putting ideas into practice.



Проектирование

Компания RITTERSTERN специалист в области проектирования профессиональных кухонь в соответствии с последними тенденция мирового рынка, в соответствии с европейскими нормами.

Проектная документация раздела кухни:

- архитектурный раздел
- технологический раздел - планировочное решение с расстановкой оборудования
- инженерные разделы - электрообеспечение и освещение, водопровод и канализация, вентиляция и кондиционирование
- спецификация оборудования с технической характеристикой и визуализацией оборудования

На основании полученного от инвестора технологического задания, проектный отдел разрабатывает планировочное решения и подбирает оптимальный комплект технологического оборудования. После согласования с инвестором планировочного решения и состава оборудования, проектный отдел разрабатывает инженерные разделы проекта. Проектная документация передается инвестору.

Мы проводим авторский надзор проекта, что позволяет инвестору качественно выполнить работы, подготовить помещения для монтажа оборудования оптимально и без лишних затрат и безошибочно воплотить проект в жизнь.

Профессионально выполненный проект — это фундамент для воплощения идеи в жизнь.



Delivery, installation, maintenance

RITTERSTERN offers on-site delivery of equipment in tailored lots, providing for maximum supply-chain efficiency. Logistics are being provided by a renowned German freight-forwarding company, which provides adequate cargo insurance.

RITTERSTERN is a licensed assembly-, installation- and commissioning company. Its team of service-technicians comprises high-qualification, a high-level of training within the training-schemes provided by the above manufacturers, as well as years of practical experience. Throughout the equipments' life-cycle, the technicians perform warranty and post-warranty maintenance, using exclusively the manufacturers' original spare-parts.

Straight after commissioning, the client obtains a full set of manuals and other documentation in local language, official compliance certificates and warranty documents. We also provide cookbooks and training, held by German chefs nominated by the given manufacturer.



Логистика, монтаж и сервис

Компания RITTERSTERN обеспечивает консолидацию грузов на лицензионном складе экспедитора LION Spezialtransport GmbH в Германии, которая производит таможенное оформление грузов и доставку оборудования на объект Инвестора.

Квалифицированная монтажная группа, обученная и сертифицированная заводами-производителями оборудования, качественно выполняет монтажные работы, используя высококачественные расходные и монтажные материалы, выполняет пуско-наладочные работы, проводит обучение персонала правильной эксплуатации и чистке оборудования. В период эксплуатации объекта сервисная служба обеспечивает гарантийное и послегарантийное обслуживание оборудования, используя оригинальные запасные части на оборудование.

С вводом в эксплуатацию оборудования Инвестору передаются паспорта и инструкции по эксплуатации оборудования, сертификаты соответствия, гарантийные талоны с указанием заводских номеров и года выпуска оборудования, а также поварские книги на оборудование.

Reference list

Some of our references



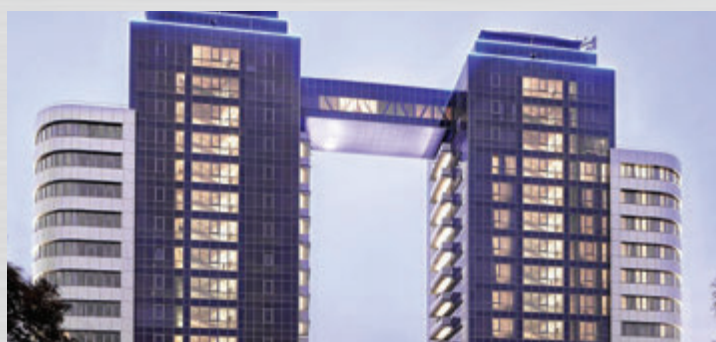
Fairmont Grand Hotel
Kyiv



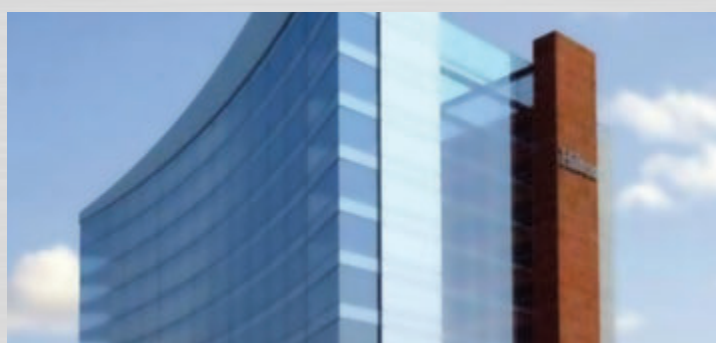
Hilton Hotel
Kyiv



Radisson Blu Hotel
Kyiv



Four Points by Sheraton Hotel
Zaporozhye



Hilton Hotel
Minsk



RITTERSTERN GmbH
Obere Walldürner Straße 12
63897 Miltenberg Germany
Tel.: +49 9371 66 88 202
E-mail: km@ritterstern-pmhg.de
www.ritterstern-pmhg.de

Representative in Ukraine:



26/1 Druzhby Narodiv blvd., off. 13
01103 Kyiv, Ukraine
Tel: +380 44 494 30 13
Fax: +380 44 529 90 74
Mob: +380 67 466 77 02
E-mail: kl@eurostandart.com.ua
www.eurostandart.com.ua