

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING

M A N A G E M E N T



MARKTÜBERSICHT

Küchen-Fachplaner und -Fachhändler 2010

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Profit-Line 95000



Air-Clean System *Neu! bärenstark!*



Jetzt mit der **bärenstarken** Absaug-
technik! Nach oben hin offen ...



Auf Wunsch ohne Mehrpreis:
Thekenverkleidung frontseitig mit Obst-Dekor-Motiven

Schulverpflegung Young-Line

Das optimale Ausgabesystem für
Ganztagsschulen, Gemeinschafts-
verpflegung und Catering

flexibel, robust, wirtschaftlich
und vielseitig erweiterbar



Die Sensation

Das Induktions-Kochsystem
für Front-Cooking der Extraklasse!

Multi-Line 65

Erfolgreich auf der ganzen Linie
Energie-Einsparung bis zu 50 %



G. Scholl
Apparatebau GmbH & Co. KG
Telefon: +49(0) 26 61/98 68-0
Internet: www.scholl-gastro.de
E-Mail: info@scholl-gastro.de

www.scholl-gastro.de

... immer eine glänzende Qualität

Die Messlatte heißt Nachhaltigkeit

Wer heute einen Küchenumbau oder -neubau plant, legt das Fundament für die Wirtschaftlichkeit von morgen. Voraussetzung: Er hat den richtigen Fachplaner an seiner Seite.

Doch wie den richtigen Dienstleister für diese Aufgabe finden? Bauherren und Betreiber von (Groß-)Gastronomien sollten in der Auswahl des Fachplaners drei wesentliche Kriterien berücksichtigen, um eine zukunftsfähige Speiserversorgung zu planen und zu bauen:

1. Spezialisierung

Ihr Fachplaner bzw. beratender Ingenieur sollte auf dem Gebiet der Außerhaus-Verpflegung anerkannter Spezialist sein. Fachleute auf diesem Gebiet kennen nicht nur die Techniken, die gesetzlichen Rahmenbedingungen oder die Hygiene-Vorschriften, sondern wissen um Prozesse, Abläufe und die wirtschaftlichen Zusammenhänge. Das erst versetzt die Experten in die Lage, Angebote zu beurteilen, auszuwählen, aktuelle Trends zu bewerten und damit individuelle, innovative und wirtschaftliche Konzepte für die Speiserversorgung anzubieten.

2. Hohe Expertise

Ihr Fachplaner sollte über eine ausgewiesene Expertise in dem Segment verfügen, in dem Sie Ihre Gäste versorgen. Zahlreiche Referenzen in Neubauprojekten, aber auch beim Bauen im Bestand weisen ihn als Experten aus. Vor allem das Bauen im Bestand er-

fordert ein hohes Maß an Erfahrung. Schließlich wird in bestehende Prozesse, in einen laufenden Betrieb eingegriffen. Versierte Fachplaner sind mit einer sensiblen Vorgehensweise vertraut.

3. Lieferanten-neutrale Leistungen

Wählen Sie einen Fachplaner oder Berater, der eine neutrale Planung und Ausschreibung vornimmt. So erhalten Sie als Auftraggeber die erforderliche Marktübersicht und ein präzise definiertes, ausgewogenes Qualitätsniveau für die verschiedenen Gewerke Ihrer Speiserversorgung.

Fachplaner und Berater im VdF erfüllen die drei Kriterien.

Anhand dieser drei Auswahlkriterien – Spezialisierung, hohe Expertise und Neutralität – können Bauherren und Auftraggeber einen kompetenten und seriös arbeitenden Fachplaner oder Berater ausmachen.

Für das Einhalten dieser Kriterien steht der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) mit seinen Ordentlichen Mitgliedern. Sie gewährleisten die bestmögliche und objektive Beratung, eine innovative, zielgruppenorientierte Planung und Wirtschaftlich-



keit des jeweils individuellen Verpflegungskonzepts. Und sie erbringen hersteller- und lieferantenneutrale Beratungs- und Planungsleistungen.

Für den erfahrenen und spezialisierten Fachplaner sind einfache Planungsschritte, kurze Umbauzeiten, richtiger Geräteeinsatz sowie effiziente Arbeitsabläufe keine Fremdwörter. Neben der Kompetenz und der Erfahrung zeichnen gute Fachplaner aber auch Kreativität und Loyalität gegenüber dem Auftraggeber aus. Wer bei der Auftragsvergabe ausschließlich die Höhe des Planungshonorars im Auge hat, verliert möglicherweise in der langfristigen Wirtschaftlichkeit.

UNSER TIPP

Gute Planer sind nicht kurzfristig günstig, sondern nachhaltig wirtschaftlich!

VdF setzt hohe Standards

Wer als Fachplaner oder Berater Mitglied im VdF werden möchte, muss Nachweise für seine Qualifikation erbringen: So sind Kompetenz und Erfahrung auf unserem speziellen Gebiet nachzuweisen über eine Planungstätigkeit von mindestens fünf Jahren in allen Bereichen der Küchentechnik. Zudem verpflichtet sich das Mitglied zur Einhaltung aller gültigen Gesetze und Normen innerhalb seiner Planungstätigkeit. Unser Verhaltenskodex verpflichtet alle Ordentlichen Mitglieder zu loyalen Handeln sowie dem Entstehen für Transparenz, Integrität und Wahrhaftigkeit. Eine hohe Qualifikation setzt stetige Fortbildung voraus. Auch dafür steht der Verband der Fachplaner:

Durch ein spezielles für die Mitglieder ausgearbeitetes Fortbildungsprogramm nehmen wir die Aufgabe

Professionelle Spültechnik

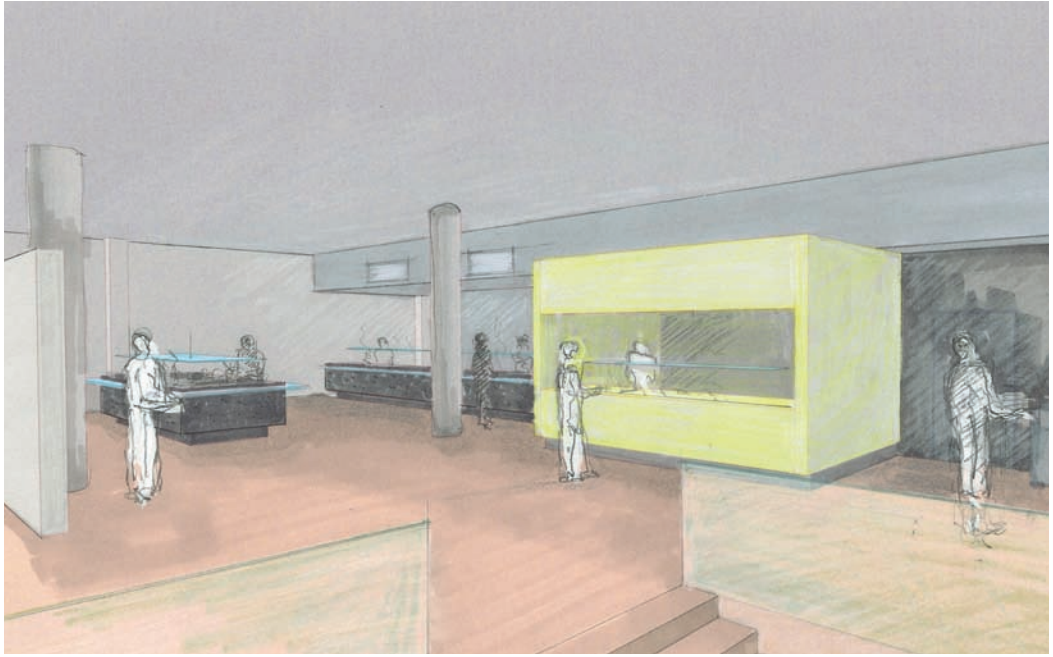


Für jeden Bedarf die richtige Maschine

- Maximale Hygiene und Wirtschaftlichkeit
- Komfortable Bedienung

www.winterhalter.de





vtechnik

der Aus- und Fortbildung mit dem Ziel einer hohen Professionalisierung für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung wahr. Die Seminare des VdF zu den unterschiedlichsten Themen wie Baurecht, Bautechnik, moderne Gerätetechniken, energieeffiziente Anwendungen, Leasing und vielen weiteren Fachgebieten stehen als Garant für eine hohe Expertise der Kollegen in unserem Verband.

Die Qualifikation und stetige Fortbildung der Mitglieder spiegelt sich auch im jährlichen Eignungsnachweis wider, den Planer und Berater des VdF erlangen bzw. bestätigen müssen.

Ihr Planer beginnt mit Ihnen – und nicht mit seinem Plan!

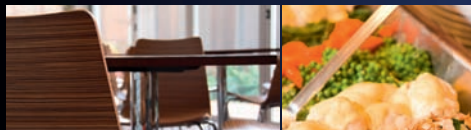
Erfolgreiche Planungen und Beratungen erfolgen mit System, oder anders herum: Die Ursache für verfehlte

wirtschaftliche Ziele nach einem Küchenum- oder neubau ist bei genauerer Betrachtung oftmals das fehlende Konzept – und nicht ein Subventionsabbau. Er ist sicher eine Herausforderung, doch genau solche Eckpunkte sind Bestandteile eines wirtschaftlichen Konzeptes und stets miteinzubeziehen!

Erfolgreiche Planungen orientieren sich an den Bedürfnissen und Zielen von Investor, Betreiber und Küchenleiter. Und das geht nur gemeinsam. Die enge Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten von Anfang an stellt dabei den Detailgrad sicher, der zu einer bestmöglichen Lösungsfindung führt.

Dabei ist ein Anforderungsprofil nicht anhand einer Checkliste zu erarbeiten, dazu sind die individuellen Gegebenheiten zu unterschiedlich. Gleichwohl sind Betriebstyp und dafür generell geeignete Produk-

MKN – Der **GV-Profi** mit perfektem Hygienekonzept



Wer auf Qualität statt auf Masse achtet, kommt an der optimalen GV-Lösung von MKN nicht vorbei: ergonomisch, leistungsstark, energiesparend und perfekt hygienisch dank Chromnickel-Qualität und optimaler Bodenfreiheit. **MKN** – *Master of Performance*



Master of Performance

www.mkn.eu | www.hansdampf.eu

tionsverfahren die Grundlage für das entsprechende Auswahlverfahren. Eine innovative, zukunftsorientierte Planung wird den Ansprüchen des Auftraggebers, den Richtlinien und Gesetzen, sowie einer wirtschaftlich nachhaltigen Betriebsführung gerecht, wobei die Basis eine ausführliche Grundlagenermittlung und Vorplanung darstellt.

Betreiber und Planer müssen der Investition den größtmöglichen gastronomischen Nutzen zukommen zu lassen, um somit die Nebenkosten zu minimieren. Weiterhin müssen sich Küche, Restaurant oder auch Speisenausgabe amortisieren. Gute zeitgemäße Lösungen sind nur solche Konzepte, welche die getätigten Investitionen innerhalb der geforderten Frist über Aufwandseinsparungen wieder zurückfließen lassen.

Professionelle Lösungen zeichnen sich mithin durch einen höchstmöglichen gastronomischen und zugleich wirtschaftlichen Nutzen aus. Das verlangt: Zunächst ist das Konzept zu erarbeiten und festzulegen. Vielfach wird jedoch die technische Planung vorweggenommen, ohne ein schlüssiges Gesamtkonzept erstellt zu haben, ohne die wirtschaftlichen Auswirkungen der Planung zu kennen. Mit katastrophalen Folgen für den Betreiber – aber auch für den Planer.

Das heißt konkret: Die Tragfähigkeit eines Konzepts muss sich in der Abwägung bewähren. Ein Maximum an wirtschaftlichen Anforderungen ist bei gegebenen Kosten zu erreichen. Das verlangt ein kompetentes Verknüpfen einer ressourcenschonenden, kostengünstigen Ausführung, realisiert mit innovativen Ideen, multifunktionellen Techniken unter Einbeziehen der Wertschöpfungsinteressen des Bauherrn. Dieses ist sicherlich nicht ganz einfach und

bedeutet für Auftraggeber und Planer, sich durch Disziplin, Kommunikation und Teamfähigkeit auf der Hauptstraße des Erfolges zu halten. Beim Planen besteht augenscheinlich die grundlegende Schwierigkeit darin, dass Planung sich prinzipiell nicht mit der Wirklichkeit „an sich“ beschäftigt, sondern immer nur mit Beschreibungen dieser Wirklichkeit arbeitet. Diese Beschreibungen geben dabei das Wissen und Verständnis wieder, welches der Betreiber und sein Planer über eine bestimmte Planungsaufgabe haben.

UNSER TIPP

Zuerst das Konzept, dann die Planung und dann erst der Gerätekauf.

Gute Fachplaner erarbeiten neue Lösungen – und setzen Trends

Seit mehreren Jahrzehnten sind die Rahmenbedingungen in der Außerhaus-Verpflegung dieselben: Zuschüsse sinken, Ansprüche steigen. Zudem steigen die Logistik- und Energiekosten weiterhin, auch das erhöht den wirtschaftlichen Druck.

Zukunftsbezogene Konzepte beinhalten u.a. Kostenkontrolle im laufenden Betrieb, Wirtschaftlichkeit und Effizienzsteigerung, kurz: die Nachhaltigkeit der Planung! Neue Technologien, aber auch Kooperationen sind zentrale Lösungsansätze zur Erreichung der wirtschaftlichen Ziele. Fachplaner nehmen die Trends im Markt auf und konzipieren gastorientierte Konzepte. Trends, die künftig weiterhin einen starken Einfluss auf die Planungen ausüben, sind zum Beispiel diese:

- Die Unterschiede zwischen der klassischen Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie werden weiter verschwinden. Mehr und mehr

W|A|L|T|H|E|R
T|R|O|W|A|L|!

A photograph of two chefs in a professional kitchen. They are both wearing white chef's coats and tall white hats. The chef on the left is a woman with curly hair, and the chef on the right is a man. They are both smiling and holding large metal spoons, crossing them in front of them. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a sink, a stove, and various hanging pots and pans. The text 'Mehr Zeit für ihr Personal!' is overlaid in large white letters.

Mehr Zeit für ihr Personal!

Besteckreinigungsanlagen
von WALTHER TROWAL

Infos unter 02129-571 209 | www.besteckreinigung.de

wird der Essensteilnehmer zum Gast, der überzeugt werden will.

- Trends erfolgreicher Systemgastronomie-Konzepte werden weiter in der GV-Branche Einzug halten.
- Der Kommerzialisierungsdruck auf die Betreiber wird weiter steigen, die Eigenfertigungstiefe in Küchen wird weiter stetig abnehmen.
- Die Speiseräume der Betriebsrestaurants werden künftig stärker multifunktionell genutzt. Reine statische Speisesäle sind zu teuer. Multifunktionale Gemeinschaftsräume senken den Kostendruck, da sie auch außerhalb der Speisenzeiten genutzt werden können.
- Kreative Betreiberlösungen mit Einbindung von externen Food-Dienstleistern werden sich entwickeln. Nach dem Motto: Weg vom Herd – hin zur Steuerung.

■ Einfache und gastorientierte Lösungen mit entsprechenden „Einpreis“-Systemen werden weiter Einzug halten.

Diese Trends fließen in Lösungen ein, die als neue Betreibermodelle die künftige Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung charakterisieren werden. Auch dafür stehen die Planer und Berater des VdF: Sie spüren den Wandel auf und setzen mit ihren innovativen Konzepten in der Außerhaus-Verpflegung Trends.

Der Text wurde verfasst von:

*Peter Adam-Luketic für den Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF), Berlin,
www.vdfnet.de*



VDF - Die Planer-Experten für das System Gastronomie & Küche

Die Fachplaner und Berater des VdF sind Spezialisten für das System von Großküchen in allen Segmenten der Außerhaus-Verpflegung. Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen bzw. Machbarkeitsstudien erarbeiten die Experten individuelle gastronomische Lösungen mit dem Blick für das Ganze. Die Wirtschaftlichkeit auch im Zusammenspiel mit Schnittstellenbereichen, eine hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, die Optimierung des workflow unter Berücksichtigung der Senkung von Personal- und Betriebskosten sowie einer hohen Energieeffizienz der Gastronomien stehen im Fokus der Dienstleistungen.

Voraussetzung für eine Mitgliedschaft im VdF ist eine mindestens fünfjährige Berufstätigkeit sowie

ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis. Unter www.vdfnet.de/Mitglieder finden Bauherren neben einer nach Postleitzahlen zu sortierenden Mitgliederliste auch eine Deutschlandkarte mit allen Fachplanern.

WEITERE INFOS

VdF - Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V.

Geschäftsstelle Berlin

Kleine Gertraudenstraße 3, 10178 Berlin

fon 030 - 50 176 101

fax 030 - 50 176 102

info@vdfnet.de

www.vdfnet.de



Nassmüll - Spültechnik

Nutzen  - Kosten  - Umwelt 

Ökonomie

Ökologie

**Verbinden
Sie Beides.**

Wir unterstützen Sie
dabei.

Synergieeffekt Ökonomie - Ökologie

Reduktion ist unsere Kernkompetenz – bei Speiseresten, Müllboxen in Außenflächen, beim Spülen und in etlichen anderen Bereichen. Lösungen zu entwickeln, damit unsere Kunden aus der GV, Gastronomie und Hotellerie ihre Kosten senken und gleichzeitig die Umwelt entlasten können, ist unser Metier. Wir nehmen uns die notwendige Zeit um Erfolg versprechende Lösungen zu erarbeiten und sind doch meistens schneller als der Wettbewerb.

Das gibt unseren Kunden und uns ein gutes Gefühl.

Aqua Claris Deutschland, Rhönstraße 8, D 63517 Rodenbach
Tel.: +49 (6184) 93 88 64; gh@aquaclaris.de; www.aquaclaris.de



Übersicht der Fachplaner

INHALT

DFG Dienstleistung für die Gastronomie	14
Eibach Küchen GmbH	15
GAPLATEC GmbH	16
Gastronomie- und Großküchenplanung Triebe & Triebe GbR	17
Giel Planungsgesellschaft mbH	18
i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co.KG	19
Ingenieurbüro Földner GmbH	20
ingenieurbüro martin scherer	21
Ingenieurbüro Neisen	22
Ingenieurbüro Schmid	23
Ingenieurbüro Seewöster GmbH	24
Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH	25
KD & C PLANUNGSGESELLSCHAFT m.b.H	26
KEP GmbH Engineering Group	27
KOLB Planungsgesellschaft	28
Kösterke Ingenieur Consulting GbR	29
Milan-Ingenieurbüro Planungsgesellschaft	30
MW Projekt & Design/Markert & Westhäuser GbR	31
[planned]-Großküchenplanung	32
Planungsbüro für Großkücheneinrichtungen	33
PROFIL Gastronomie Planung + Innovation GmbH	34
Püschel GmbH&Co.KG	35
Planungsbüro Leicher + Partner	36
Sachverständigen u. Planungsbüro für Großküchen Hummel	37

Noch einfacher, noch wirksamer, noch besser!



MultiFresh®,
Garantierte Frische.
Unübertrefflich.

Multi Fresh® ist mehr als nur ein Schnellkühler oder Schockfrost:

**Es ist ein echter Assistent,
der viele vorprogrammierte
Zyklen anbietet, die zusammen
mit erfahrenen Profis aus
allen Anwendungsbereichen
erarbeitet wurden.**



Testen Sie **Irinox** im Vergleich
mit Geräten anderer Hersteller.
Gerne stellen wir Ihnen
leistungsfähige Testunterlagen
zur Verfügung.

IRINOX

T. +39 08 584 222 - F. +39 0438 584 120
D/A/CH/Lux +49 (0)172 759 77 91
gert.behre@irinox.com - www.irinox.com



Hersteller:	DFG Dienstleistung für die Gastronomie
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Georg Ettmayer
Kontaktdaten:	Am Galgenberg 63 73037 Göppingen Telefon: 07161 9564006 Telefax: 07161 9564008 E-Mail: georg.ettmayer@gmx.de www.dfg-dienstleistungen.de

Leistungsspektrum:	
	■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Standortanalysen ■ An- und Umbauten (Raumbildender Ausbau) mit sämtlichen Leistungen entsprechend der HOAI in Verbindung mit der Fachplanung ■ Tätig in Deutschland, Österreich, Schweiz, Niederlande und div. Länder Osteuropas

Gegründet:	
	1993

Referenzen:	
	Betreuung div. Franchise-Unternehmen. Planung und Realisierung von Free-Flow-Anlagen und Food- Courts mit Gästebereich und Küche, Personal- Cafeterien, Raststätten, Schnellrestaurants.

eibach

die küche

Hersteller:	Eibach Küchen GmbH
Kernkompetenz:	Großküchenplanung
Ansprechpartner:	Wolfgang Eibach
Kontakt Daten:	Am Kirchweg 51 57290 Neunkirchen/Siegerland Telefon: 02735 2159 Telefax: 02735 60637 E-Mail: info@eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	1982

Referenzen:	
	■ Alden Hotel, Zürich ■ Auerbachs Keller, Leipzig ■ Burg Wernberg, Wbg.-Köblitz ■ Brauereigasthof Aying ■ Joh. Lafer's Stromburg ■ Sonnora Dreis



Hersteller:	GAPLATEC GmbH
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Michael Werner Götze
Kontaktdaten:	Hölderlinstraße 12 74366 Kirchheim am Neckar Telefon: 07143 959556 Telefax: 07143 959557 E-Mail: Goetze@gaplatec.de www.gaplatec.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Personalberatung und -schulung ■ Begleitendes Eröffnungsmanagement ■ Innenarchitektur für Gastraum, Zimmer und Empfang ■ Energieeffiziente Lüftungs- und Kältetechnik

Gegründet:	
	GmbH Gründung 12.2004 vorher ab 1998 Einzelunternehmer, seit 1987 in der Gastronomieplanung in Zulieferindustrie sowie Gastronomieunternehmen tätig, seit 2010 umfangreiche Kooperation mit Innenarchitekt und Küchenmeister als Komplettanbieter

Referenzen:	
	■ Hotel Colosseo, Europapark Rust ■ EADS Eurocopter Deutschland GmbH, Donauwörth ■ Einrichtungshaus Segmüller, Weiterstadt ■ WakuWaku, Hamburg ■ WGV-Versicherung, Stuttgart



Hersteller:	Gastronomie- und Großküchenplanung Triebe & Triebe GbR
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Stefan Triebe, Peter Triebe
Kontaktdaten:	Fregestraße 16 04105 Leipzig Telefon: 0341 3017754 Telefax: 0341 3912141 E-Mail: info@ggp-triebe.de www.ggp-triebe.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planung von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	Oktober 1990

Referenzen:	
	■ BMW-Werk, Leipzig ■ Bundeswehr, Marienberg ■ Wilhelm-Oswald-Schule, Leipzig ■ Finanzamt Dresden ■ Seniorenwohnheim „Am Eiskellerplatz“, Magdeburg



Hersteller:	Giel Planungsgesellschaft mbH
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Hans-Volker Giel
Kontaktdaten:	Seeschloss Monrepos 1 71634 Ludwigsburg Telefon: 07141 221530 Telefax: 07141 2215322 E-Mail: info@giel.com www.giel.com

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	1983

Referenzen:	
	■ Albertinen-Services Hamburg ■ Gourmet-Werkstatt, Bad Nauheim ■ Universitätsklinikum Tübingen ■ Lausitzer Seenland Klinikum ■ Universitätsklinikum Greifswald



Hersteller:	i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co.KG
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Kerstin Perino
Kontaktdaten:	Römerstraße 245 69126 Heidelberg Telefon: 06221 379-225 Telefax: 06221 379-135 k.perino@io-consultants.com www.io-consultants.com

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Planung von Inflight Catering Anlagen ■ Logistikplanungen

Gegründet:	
	1958

Referenzen:	
	■ Mensa Gießberg, Universität Konstanz (inkl. Interimsplanung) ■ Inflight Catering Anlage, Emirates Airline, Dubai ■ Zentralküche des Johannes Wiesling Klinikum, Minden ■ Zentralküche der Johannes-Diakonie Mosbach ■ Mensa Hochschule Bremen



Hersteller:	Ingenieurbüro Földner GmbH
Kernkompetenz:	Beratung, Planung, Fachbauleitung
Ansprechpartner:	Dr.- Ing. Richard Földner
Kontaktdaten:	Nickerner Weg 8 01257 Dresden Telefon: 0351 28 08 313 Telefax: 0351 28 08 314 E-Mail: ib_fueldner@t-online.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung bei Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Energieeffizienz in der Großküche ■ Speisenverteilsysteme ■ Abfallkonzepte

Gegründet:	
	1991 Einzelunternehmen, 1997 Rechtsform GmbH

Referenzen:	
	■ Paulinenkrankenhaus Berlin-Spandau ■ Krankenhaus Neustadt bei Coburg ■ Neubau JVA Burg ■ Neubau JVA Wriezen ■ Fachhochschule der Polizei Oranienburg ■ Neubau Sportschulzentrum Dresden ■ Verwaltungsgebäude Lausitz Vattenfall Europe AG, Cottbus

ingenieurbüro martin scherer

Hersteller:	ingenieurbüro martin scherer
Kernkompetenz:	Unabhängige Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Martin Scherer
Kontaktdaten:	Mühltalstraße 25 64297 Darmstadt Telefon: 06151 6606150 Telefax: 06151 66061515 E-Mail: contact@ib-scherer.net www.ib-scherer.net

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Abfallentsorgung

Gegründet:	
	1974

Referenzen:	
	■ Mensa „Moltke“ in Karlsruhe ■ Neubau Bürogebäude Sparkasse Krefeld ■ Sanierung Kantine Hessisches Ministerium der Justiz in Wiesbaden ■ Hotel SportCentrum Kaiserau in Kamen ■ Antoniusheim Fulda ■ weitere Referenzen sind auf unserer Webseite dargestellt

*Ingenieurbüro
Willi Neisen*

Hersteller:	Ingenieurbüro Neisen
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Willi Neisen
Kontaktdaten:	Oberdorfstraße 2a 54647 Pickließem Telefon: 06565 44570 Telefax: 06565 94064 E-Mail: IBN-NEISEN@gmx.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Sachverständigenleistungen für Großküchen- und Verpflegungstechnik ■ räumlich-/technische Machbarkeitsstudien als Vorkonzept ■ Erstellung von Fertigstellungsbescheinigungen gemäß § 641 BGB

Gegründet:	
	1995

Referenzen:	
	Auf Anfrage

I N G E N I E U R B Ü R O

Schmid + Partner
Ingenieure und Betriebswirte

Hersteller:	Ingenieurbüro Schmid + Partner
Kernkompetenz:	Beratung, Planung, Bauleitung
Ansprechpartner:	Hendrik Schmid
Kontaktdaten:	Am Weichselgarten 6 91058 Erlangen Telefon: 09131 771028 Telefax: 09131 771030 E-Mail: ib@schmid-partner.info

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	1959

Referenzen:	
	■ Klinik Hallerwiese Nürnberg ■ Mensa der Fachhochschule Jena ■ Mensa der Universität Regensburg ■ Nürnberg Messe, Kongresszentrum Ost ■ Hofbräuhaus München



Hersteller:	Ingenieurbüro Seewöster GmbH
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Stefan Seewöster
Kontaktdaten:	Baiertaler Str. 69 69168 Wiesloch Telefon: 06222 9243-0 Telefax: 06222 9243-33 E-Mail: info@seewoester.de www.seewoester.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Planung von Speisenganzeigesystemen ■ Planung innovativer und wirtschaftlicher Speisenausgaben ■ Hersteller- und Handelsneutral ■ Beratung u. Planung von Wäschereitechnik ■ Planung von Küchenleitsystemen

Gegründet:	
	1990

Referenzen:	
	■ Mensa TU Berlin ■ Zeltmensa Humboldt Universität, Berlin ■ Personalrestaurant Kühne & Nagel, Hamburg ■ Klinikum 2000, Jena ■ JVA Cottbus



**Ingenieurgesellschaft
für Verpflegungstechnik
IVT GmbH**

Hersteller:	Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Levin Leiser
Kontaktdaten:	Kurzheckweg 22 76187 Karlsruhe Telefon: 0721 183179-0 Telefax: 0721 183179-20 E-Mail: info@verpflegungstechnik.de www.verpflegungstechnik.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Einrichtungsplanung ■ Organisationsberatung ■ Coaching für Küchen- und Ausgabepersonal

Gegründet:	
	2004

Referenzen:	
	■ Behördenkantine im Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) Bonn ■ Grundschule Ritterhude ■ Schulmensa Lessing-Gymnasium, Lampertheim ■ Energie Baden-Württemberg AG (Interims-Containerküche) ■ Deutsche Schule Istanbul, Türkei



Hersteller:	KD & C PLANUNGSGESELLSCHAFT m.b.H.
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Klaus-Dieter Bendt
Kontaktdaten:	Yorckstr. 5 27755 Delmenhorst Telefon: 04221 916660 Telefax: 04221 9166610 E-Mail: info@kd-c.net www.kd-c.net

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Generalplanungen, Architektur, Statik ■ Machbarkeitsstudien ■ Planungen von Mensen und Cafeterien ■ Generalplanungen von Versorgungszentren im Gesundheitswesen

Gegründet:	
	2001

Referenzen:	
	■ Katholische Kliniken Duisburg ■ Bezirkskrankenhaus Kaufbeuren ■ Universitätsklinik Dresden ■ St. Bernhard Hospital Kamp-Lintfort ■ Universitätsklinik Köln



Hersteller:	KEP GmbH Engineering Group
Kernkompetenz:	Fachplaner
Ansprechpartner:	HS.Ing. Barbara Jeschke
Kontaktdaten:	Hechtstraße 137 01127 Dresden Telefon: 0351 8082412 Telefax: 0351 8082420 E-Mail: jeschke@kep-dresden.de www.kep-planung.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	1990

Referenzen:	
	■ Petrom Bukarest (Küche+Cafeteria 2000 ET) ■ VON ARDENNE Dresden (Personalverpfl.) ■ Tropical Island (Erlebnisastronomie) ■ APH Obergoritz, Klinikum Erfurt



Hersteller:	KOLB Planungsgesellschaft
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Hans-Georg Kolb
Kontaktdaten:	Ofener Straße 47 26121 Oldenburg Telefon: 0441 60498 Telefax: 0441 60450 E-Mail: info@kolb-planung.de www.kolb-planung.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Schulung der Küchenleitungen und -mannschaft auf neue Konzepte und Wege

Gegründet:	
	1991

Referenzen:	
	■ Zentralküche GENESIS in Solingen ■ Zentralküche Hospitalgesellschaft Jade-Weser GmbH, Varel ■ LWL Klinik, Münster ■ Diakonissenanstalt Speyer ■ Fachklinik Satteldüne für Kinder und Jugendliche der LVA Schleswig-Holstein auf Amrum



Hersteller:	Kösterke Ingenieur Consulting GbR
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Gabriele Kösterke
Kontaktdaten:	Strandstraße 1b 18230 Rerik Telefon: 038296 70907 Telefax: 038296 70908 E-Mail: consulting@koesterke.info www.koesterke.info

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Erstellung von HACCP - Konzepten

Gegründet:	
	2002

Referenzen:	
	■ Landesbetrieb Krankenhäuser Hamburg ■ Reichstagspräsidentenpalais ■ Mensen in Stralsund, Greifswald, Neubrandenburg, Rostock, Kiel ■ Schloss Schwerin, Landtagskantine ■ Oberhavel Kliniken (Zentralküche)

MILAN – INGENIEURBÜRO GmbH

Planungsgesellschaft für Großküchen
und techn. Gebäudeausrüstung mbH

GF.: DIPL. ING. MAIK MILAN

Hersteller:	Milan-Ingenieurbüro Planungsgesellschaft
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Dipl. Ing. Maik Milan
Kontaktdaten:	Am Stener Berg 4 13125 Berlin Telefon: 030 94633871 Telefax: 030 94633873 E-Mail: info@milan-ingenieurbuero.de www.milan-ingenieurbuero.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ geringfügige Hochbautechnische Planungen

Gegründet:	
	1996

Referenzen:	
	■ Casino der DB Hauptbahnhof Berlin ■ Großküche des Deutschen Bundestages/Reichstag ■ Wirtschaftsgebäude der Uckermark Kaserne Prenzlau ■ Umbau der Küche Bundeskanzleramt ■ Casino des BMGJS



Hersteller:	MW Projekt & Design/Markert & Westhäuser GbR
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Sandra Markert/Clemens Westhäuser
Kontaktdaten:	Münchberger Str. 24 81549 München Telefon: 089 173195-26 Telefax: 089 173195-24 E-Mail: info@mw-projekt-design.com www.mw-projekt-design.com

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Planung von Gesamtlösungen mit innenarchitektonischem Konzept ■ Planung von Ausgabe- und Speisentheken ■ Planung von Raumkonzepten

Gegründet:	
	2004

Referenzen:	
	■ Klinikum der Universität Würzburg, Innere Medizin ■ Stadtverwaltung Weiden, Max Reger Schule ■ Deutsche Bundesbank, Hauptverwaltung in München ■ Stadt Ingolstadt, Schulzentrum Südwest ■ BRK Kreisverband Weiden, Seniorenheim in Eschenbach



Hersteller:	[planned]-Großküchenplanung
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Karsten Zeiger
Kontaktdaten:	Riedstr. 19 36391 Sinntal Telefon: 06664 403695 Telefax: 06664 403696 E-Mail: k.zeiger@t-online.de www.planned-grosskuechenplanungen.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Sachverständiger für Großküchentechnik

Gegründet:	
	2005

Referenzen:	
	■ Ludwig-Wolker-Haus, Kleinsassen ■ Tele-Portal-Klinik, Hammelburg ■ Jugendgästehaus Schweinfurt ■ Wilhelm-Sattler-Schule, Schweinfurt ■ Seniorenzentrum, Salzweg/Passau

Axel Baron

Planungsbüro für Großkücheneinrichtungen

Hersteller:	Planungsbüro für Großkücheneinrichtungen
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Axel Baron
Kontaktdaten:	Koppelweg 19c 12347 Berlin Telefon: 030 7881881 Telefax: 030 60083206 E-Mail: PB.Baron-Berlin@t-online.de www.pbbaron.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	2002

Referenzen:	
	■ Kantine der Deutschen-Rentenversicherung Bund, Berlin ■ Mitarbeiter- Restaurant des Bundesministerium für Wirtschaft in Berlin ■ Restaurant des Pergamonmuseum Berlin ■ Hotel Waldorf Astoria Berlin ■ The Mandala Hotel Potsdamer Platz



Hersteller:	PROFIL Gastronomie Planung + Innovation GmbH
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Wiltrud Franz
Kontaktdaten:	Gutenbergstr. 8 65830 Kriftel Telefon: 06192 9941-14 Telefax: 06192 9941-25 E-Mail: wiltrud.franz@profil-planung.de www.profil-planung.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Planung von UVC-Abluftsystem ■ Planung von Direktabsaugsystemen für Frontcooking ■ Planen u. Ausarbeiten von CAFM-konformen Bestandsunterlagen ■ Erarbeiten der Wartungsgrundlagen

Gegründet:	
	1997 als eigenständige GmbH

Referenzen:	
	■ Deutsche Börse AG, Eschborn ■ R+V Versicherung, Wiesbaden ■ Opernturm, Frankfurt am Main ■ Airbus, Hamburg-Finkenwerder ■ JVA Willich+Düsseldorf



Hersteller:	Püschel GmbH&Co.KG
Kernkompetenz:	Planung und Fachhandel
Ansprechpartner:	Dr.-Ing. Matthias Zschoche
Kontaktdaten:	Am Hahnweg 6 01328 Dresden/Weißig Telefon: +49 351 216 99 0 Telefax: +49 351 216 99 36 E-Mail: drz@pueschel-gastro.de www.pueschel-gastro.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen

Gegründet:	
	1991

Referenzen:	
	■ Landesbank Berlin ■ Casino Alexanderplatz ■ Freie Waldorfschule Kreuzberg, Berlin ■ Städtisches Altenpflegeheim Glauchau ■ Schlosshotel Pillnitz ■ Eissport- und Ballspielzentrum Dresden



Hersteller:	Planungsbüro Leicher + Partner
Kernkompetenz:	Prozessoptimierung, Systemberatung, Organisation, Planung
Ansprechpartner:	Gerhard Leicher
Kontaktdaten:	Ungererstraße 84 80805 München Telefon: 089 36106 000 Telefax: 089 36106 109 E-Mail: kontakt@pb-leicher.de www.pb-leicher.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung und Generalplanung von Gebäudetechnik ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Wäschereifachplanung

Gegründet:	
	1995

Referenzen:	
	■ Klinikum Passau ■ Klinikum Rosenheim ■ Kameha Grand, 5Sterne-Hotel Bonn ■ Engelhorn, Mannheim ■ ADAC Hauptverwaltung München



INA-MARIA HUMMEL
 Sachverständigenbüro Großküchen und Verpflegungssysteme
 öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für
 Großküchen und Verpflegungssysteme

Hersteller:	Sachverständigen- u. Planungsbüro für Großküchen und Verpflegungssysteme
Kernkompetenz:	Planung und Beratung
Ansprechpartner:	Ina-Maria Hummel
Kontaktdaten:	Kleine Rosenau 10 96450 Coburg Telefon: 09561 233999 Telefax: 09561 233998 E-Mail: mail@gk-hummel.de www.grosskuechen-hummel.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen (Machbarkeitsstudien) ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planungen von Interimslösungen, z.B. Containerküchen ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung ■ Vereidigte Sachverständige für Deutschland und Österreich ■ Von der IHK zu Coburg öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständigefür „Großküchen und Verpflegungssysteme“: Beurteilung von Planung, Hygiene, Wirtschaftlichkeit u. Systemanalyse ■ Vom Landesgericht Salzburg beeidigte und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für das Fachgebiet „Arbeitstechnik für Großküchen und Verpflegungssysteme“

Gegründet:	
	2000

Referenzen:	
	■ Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt Köln ■ Thüga – Nymphenburger Straße München ■ Klinikum Lichtenfels, Coburg, Fulda usw. ■ Gesamtgastronomieplanung Neue Messe Leipzig

Übersicht der Fachhändler

INHALT

Kunkel Großküchentechnik GmbH	39
Lacher Großküchen GmbH	40
Pongratz Großkücheneinrichtung e.K.	41
Sauer Gastro-Team GmbH & Co.KG	42



Hersteller:	Kunkel Großküchentechnik GmbH
Kernkompetenz:	Fachhandel
Ansprechpartner:	Dirk Kunkel
Kontaktdaten:	Ladewigstr. 2 16562 Hohen Neuendorf OT Bergfelde Telefon: 03303 532314 Telefax: 03303 532399 E-Mail: kunkel-dirk@kunkel-grosskuechentechnik.de www.kunkel-grosskuechentechnik.de

Leistungsspektrum:	
	■ Fachhändler

Gegründet:	
	1979

Referenzen:	
	■ Justizvollzugsanstalt (JVA) Wriezen/Brandenburg ■ Kreiskrankenhaus Oranienburg, Brandenburg ■ Hotel Casa Camper Berlin ■ Seniorenheim domino-world Buddestraße, Berlin ■ Kita „Traumzauberhaus“, Teupitzer Straße, Berlin



Hersteller:	Lacher Großküchen GmbH
Kernkompetenz:	Fachhandel
Ansprechpartner:	Martin Lacher/Rudolf Lacher
Kontaktdaten:	Hilpertstraße 14 64295 Darmstadt Telefon: 06151 980181 Telefax: 06151 98019585 E-Mail: info@Lacher.de www.lacher.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Ausführungs- und Montageplanung ■ Ausstattung von Verpflegungseinrichtungen in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Health&Care und Betriebsgastronomie

Gegründet:	
	1920

Referenzen:	
	Ausgestattete Objekte: ■ Lufthansa Training & Conference Center Seeheim ■ Mövenpick Hotel Hamburg ■ Studentenwerk Frankfurt Campus Westend - Anbau Casino ■ Süddeutscher Verlag München



Großküchen

Hersteller:	Alois Pongratz Großkücheneinrichtung e.K.
Kernkompetenz:	Fachhandel
Ansprechpartner:	Alois Pongratz
Kontaktdaten:	Gustav-Hertz-Straße 27 94315 Straubing Telefon: 09421 62020 Telefax: 09421 71754 E-Mail: pongratz-grosskuechen@t-online.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau

Gegründet:	
	keine Angabe

Referenzen:	
	■ Alfons Schuhbeck (alle Betriebe) ■ Franziskaner München ■ Hotel Edelweiß Berchtesgaden



Hersteller:	Sauer Gastro-Team GmbH & Co.KG
Kernkompetenz:	Fachhandel
Ansprechpartner:	Holger Sauer
Kontaktdaten:	Reuttier Straße 52 89231 Neu-Ulm Telefon: 0731 76031 Telefax: 0731 76032 E-Mail: holger@sauer-gastro-team.de www.sauer-gastro-team.de

Leistungsspektrum:	
	■ Bewertung/Optimierung der räumlich-techn. Voraussetzungen ■ Ermittlung d. optimalen Bewirtschaftungsformen ■ Entwicklung von Verpflegungs- und Gastronomiekonzepten ■ Visualisierungen ■ Ausschreibungen (Gastronomie, GV & Catering) ■ Küchenfachplanung in Form von Neu- oder Umbau ■ Planung der Kältetechnik einschl. Wärmerückgewinnung

Gegründet:	
	1995

Referenzen:	
	■ Mensa II, Uni Stuttgart Hohenheim ■ Gasthof Rössle, Babenhausen ■ Stadt Sindelfingen ■ AWO Stuttgart ■ Kaserne Ummendorf

ISECO



Wir
entwickeln seit
über 30 Jahren innovative
Lösungen für den Transport, die
Kühlung, das Regenerieren und die Aus-
gabe von Speisen. Mit unseren Systemen
beherrschen wir das ganze Spektrum von
Cook&Hold über Cook&Chill bis Cook&Freeze.
Wir sind stolz auf über 100 Projekte in Deutsch-
land. Unsere „CO₂-Recycling-Kühlung“ ist eine
clevere Innovation, sie spart über 80% CO₂ im
Vergleich zur herkömmlichen Kühlung per
Stromaggregat. Hohe Investitionen und
Betriebskosten für die Wagenpark-
Kühlhäuser sowie Transporte per
Kühl-LKW entfallen komplett.
Reden wir darüber!

Speisenverteilsysteme

ISECO GmbH
In der Jeuch 6 • 77656 Offenburg
Tel. 0781 - 63 90 69-0 • Fax 0781 - 63 90 69-28
Internet: www.iseco-gmbh.de • E-mail: info@iseco-gmbh.de



Plz-Index Fachplaner

Plz 0:

01127	Dresden	KEP GmbH Engineering Group	Seite 27
01257	Dresden	Ingenieurbüro Földner GmbH	Seite 20
01328	Dresden/Weißig	Püschel GmbH&Co.KG	Seite 35
04105	Leipzig	Gastronomie- und Großküchenplanung Triebe & Triebe GbR	Seite 17

Plz 1:

12347	Berlin	Planungsbüro für Großkücheneinrichtungen	Seite 33
13125	Berlin	Milan-Ingenieurbüro Planungsgesellschaft	Seite 30
18230	Rerik	Kösterke Ingenieur Consulting GbR	Seite 29

Plz 2:

26121	Oldenburg	KOLB Planungsgesellschaft	Seite 28
27755	Delmenhorst	KD & C PLANUNGSGESELLSCHAFT m.b.H.	Seite 26

Plz 3:

36391	Sinntal	[planned]-Großküchenplanung	Seite 32
-------	---------	-----------------------------	----------

Plz 5:

54647	Pickließem	Ingenieurbüro Neisen	Seite 22
57290	Neunkirchen/Siegerland	Eibach Küchen GmbH	Seite 15

Plz 6:

64297	Darmstadt	ingenieurbüro martin scherer	Seite 21
65830	Kriftel	PROFIL Gastronomie Planung + Innovation GmbH	Seite 34
69126	Heidelberg	i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co.KG	Seite 19
69168	Wiesloch	Ingenieurbüro Seewöster GmbH	Seite 24

Plz 7:

71634	Ludwigsburg	Giel Planungsgesellschaft mbH	Seite 18
73037	Göppingen	DFG Dienstleistung für die Gastronomie	Seite 14
74366	Kirchheim am Neckar	GAPLATEC GmbH	Seite 16
76187	Karlsruhe	Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVTGmbH	Seite 25



NordCap in der Gemeinschaftsverpflegung.

langlebig • energieeffizient • benutzerfreundlich

Unser komplettes Programm der Kühl-, Koch- und Spültechnik unter www.nordcap.de

Plz 8:

80805	München	Planungsbüro Leicher + Partner	Seite 36
81549	München	MW Projekt & Design/Markert & Westhäuser GbR	Seite 31

Plz 9:

91058	Erlangen	Ingenieurbüro Schmid	Seite 23
96450	Coburg	Sachverständigen- u. Planungsbüro für Großküchen und Verpflegungssysteme	Seite 37

Plz-Index Fachhändler

Plz 1:

16562	Hohen Neuendorf OT Bergfelde	Kunkel Großküchentechnik GmbH	Seite 39
-------	------------------------------	-------------------------------	----------

Plz 6:

64295	Darmstadt	Lacher Großküchen GmbH	Seite 40
-------	-----------	------------------------	----------

Plz 8:

89231	Neu-Ulm	Sauer Gastro-Team GmbH & Co.KG	Seite 42
-------	---------	--------------------------------	----------

Plz 9:

94315	Straubing	Pongratz Großkücheneinrichtung e.K.	Seite 41
-------	-----------	-------------------------------------	----------

Impressum

FORUM Zeitschriften und Spezialmedien GMBH

Mandichostraße 18
86504 Merching
info@catering.de
www.catering.de
Tel. 082 33 / 381-0
Fax 082 33 / 381-212

Geschäftsführerin:
Rosina Jennissen
Objektleitung:
Daniela M. Müller
Tel. 082 33 / 381-128
daniela.mueller@forum-zeitschriften.de
Titelbild:



Creator of Professional Kitchens

Electrolux Professional GmbH

Großküchensysteme

Junostraße 1 • 35745 Herborn

Tel.: 02772-71 400 • Fax: 02772-71 479

www.electrolux.de/foodservice

Thinking of you
Electrolux

Professionelle Spültechnik



MEIKO-Spültechnik. Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.

