

S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

Einkauf - Planung - Beratung

Fachbereich Planung



S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement
Einkauf-Planung-Beratung

Marcus Seidl & Ulrich Fladung
Geschäftsführende Gesellschafter S&F-Gruppe

S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement
GmbH

ewph

S&F
Betriebsführungs-
GmbH

ewph

In Kooperation mit
Kolb Planungsgesellschaft



Marcus Seidl

Geschäftsführender Gesellschafter

- Fachbuchautor und Dozent für Controlling und Verpflegungsmanagement
- Regionalleiter des Deutschen Vereins für Krankenhaus-Controlling (DVKC)
- Fachbeirat der Deutschen Hotelakademie
- Aufsichtsrat der Auxilio und Purus GmbH



Ulrich Fladung

Geschäftsführender Gesellschafter

- Fachbuchautor und Dozent Fachbereich Verpflegungsmanagement
- Referent für Qualitätsmanagementsysteme nach DIN EN ISO 9000 ff.
- Fachbeirat der DHA und der TIFA eG
- Mitglied zahlreicher Fachverbände VdF, VKD, VKK

BERATUNG

**Unser Beratungsverständnis:
Inspirierend die gleiche Sprache sprechen**

Ganzheitliche oder projektbezogene Beratung mit professionellen Know How für Prozesse, Strukturen und Anforderungen im Verpflegungsmanagement.

EINKAUF

**S&F Einkaufsportale:
System-Vorteile auf Wunsch maßgeschneidert**

Kostenlose Mitgliedschaft und direkte Einkaufs- und Prozessvorteile in einem webbasierten Einkaufsverbund für Food & Nonfood Produkte.

PLANUNG

**Gemeinsame Projektplanung:
Mit der Expertise für Ihren Erfolg**

Planung von Architektur, Innenarchitektur und Großküchentechnik für mehr Effizienz bei der Betriebs- und Patientenverpflegung.



Martin Meyer



GBL Beratung

- **S&F-Beratung**

- Beratung und Betreuung im Sinne der Ausgewogenheit von Kosten und Qualität
- Prozessanalysen und Umsetzungsbetreuung, Hygienekonzepte sowie QM, Ausschreibungen, Personalberatung und Personalvermittlung – gezielt nach Ihren Bedürfnissen



Oliver Schrock



ppa. S&F-Einkauf

- **S&F-Einkauf**

- Systemvorteile auf Wunsch maßgeschneidert, das S&F-Einkaufsportal
- Kostenlose Mitgliedschaft und direkte Einkaufs- und Prozessvorteile in einem webbasierten Einkaufsverbund für Food & Non Food Produkte
- Bereitstellung von Online-Shops für Lieferanten



Ulrike und H-G. Kolb



Team der Kolb Planungsgesellschaft

- **S&F / Kolb Planung**

- kompetente Anlagenplanung in allen Planungsphasen für erfolgreiche Verpflegungskonzepte
- Professionelle und ganzheitliche Küchenplanung
- Vom Konzept bis zur konkreten Anlagenplanung
- Design, Bauausführung, Projektabwicklung



Ulrike Kolb
Freie Fachplanerin im VdF



Standorte



Unternehmenssitz

Derbystraße 9
85276 Pfaffenhofen
08441 – 79793 0

Niederlassung

Mastholter Straße 230
59558 Lippstadt
02941-66048 0

Weitere Standorte

59073 Hamm
26121 Oldenburg



Wissenstransfer leichtgemacht



- Ob im Plenum oder dem Kommunikationsforum, der fachliche Austausch begeistert
- Ausreichend Gelegenheit sich über Neuigkeiten und Trends der Branche zu informieren
- Das nächste Symposium findet am 10. und 11. Oktober 2019 statt

S&F-Förderpreis und „Branchen-Oskar“



auf dem S&F-Symposium



- Ziel des S&F-Förderpreises ist, Mut zu machen, neue und ungewöhnliche Wege zu gehen
- Die Gala-Abendveranstaltung bietet Raum für das Netzwerken und die Verleihung des GV-Manager des Jahres

Workshops, Seminare & Inhouse-Schulungen



Schnell und kompakt die wichtigsten Informationen der Branche

- Aktuelle Trends und Lösungsansätze für Sie und Ihre Mitarbeiter
- Strategisches Einkaufsmanagement
- Marketing, Neue Medien und Trends, strategisch vermarkten

Publikationen und Fachvorträge



- In Publikationen, Fachbüchern und Fachartikeln teilen wir unser Know-how mit Ihnen.
- Wissenstransfer von Experten für Experten.

Martin Meyer

Geschäftsbereichsleiter Beratung

- Betriebswirt für Verpflegungsmanagement
- Autor zahlreicher Fachpublikationen
- Leidenschaftlicher Koch
- Kennzahlenorientierter Küchen-Realist
- Über 10 Jahre im Unternehmen
- REFA-Grundausbildung 2.0 (Teil I)



Ulrike und Hans-Georg Kolb



Geschäftsführung Kolb Planungsgesellschaft

- Ulrike Kolb ist Dipl. Ingenieurin Architektur
- H-G Kolb ist gelernter Koch und Betriebswirt
- Seit 26 Jahren unabhängiges Fachplanungsbüro
- Erfahrungen mit komplizierten Neustrukturierungsprozessen bei Um- und Neubauten
- Einschl. Ausschreibungen, Vergabe und Bauleitung





- Die Grundlage unserer Arbeit ist Ihr Verständnis von Gastronomie!
- Qualität durch Transparenz: eine vertrauensvolle und offene Arbeitsatmosphäre ist die Grundlage für Kreativität und individuelle Lösungen.
- Sie und Ihr Team werden in allen Projektphasen durch Workshop-Arbeit in die Planungsarbeit integriert. Interne Ideen und kreativer Input aus den eigenen Reihen sind ein wichtiger Erfolgsfaktor!
- Wir möchten mit Ihnen Ihre Erfolgsgrundlage schaffen und nicht nur für Sie!
- Unser Bestreben ist es letztendlich, Sie als Kunden mit Ihren Bedürfnissen und Erwartungen zu Ihrem gesetzten Ziel zu begleiten – und das nachhaltig und zukunftsfähig!



- Konzeptberatung und Erstellung in enger Zusammenarbeit mit den Spezialisten aus dem Geschäftsbereich Consulting
- Prognosestudien und Szenarienbetrachtung
- Gutachten über Planstände projektierter Verpflegungsbetriebe
- Architektur- und Innenarchitekturleistungen | Design
- Ingenieursleistung für Küchentechnik (komplette Planung)
- Ingenieursleistungen für Kältetechnik (komplette Planung)
- Ingenieursleistungen für Inneneinrichtung (komplette Planung)
- Projektmanagement
- Begleitung und Betriebsunterstützung in den Phasen von Preopening bis Afteropening

Warum mit uns – 6 gute Gründe



- Objektiv, unabhängig und offen – das S&F- Planungsteam arbeitet ausschließlich in Ihrem Sinne und transparent!
- Akribisch - hohe Detaillierung in frühen Planungsphasen – Sie erhalten Projektsicherheit und -transparenz für Ihren zukünftigen Betrieb von Anfang an.
- Interdisziplinär – alle Aspekte einer ganzheitlichen Betrachtung des späteren Betriebes werden bei uns aus einer Hand geleistet. Es erfolgt stetige Rückkopplung mit allen Fachgruppen in den Projektphasen.
- Praktikabel – durch den Einsatz von Küchen-Praktikern, auch Ihrer Fachleute, in unseren Projektgruppen ist eine Rückkopplung zur Machbarkeit des gastronomischen Vorhabens jederzeit gegeben.
- State of the art – das S&F- Planungsteam ist stets auf der Suche nach innovativen und herausragenden Praxislösungen. Sie profitieren direkt von den neusten Konzeptideen.
- Leidenschaft - wir l(i)eben Gastronomie! Unsere Mitarbeiter haben sich einmal für eine Gastronomie-Laufbahn entschieden. Diese Leidenschaft verpflichtet – bis alles passt!

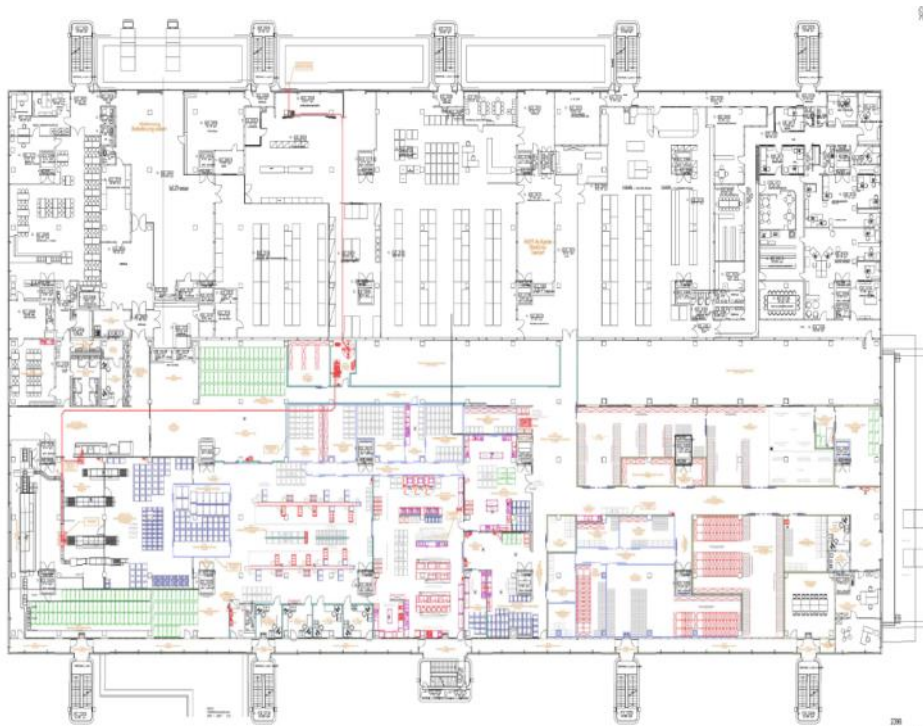


Unsere Projektteams setzen sich je nach Anforderung zusammen aus:

- Wirtschaftsingenieuren
- Planern für Verpflegungstechnik
- Fachingenieuren für Kältetechnik
- Fachingenieuren für Heizung Lüftung und Sanitär
- Fachingenieuren für Elektrotechnik
- Ökonomen und Betriebswirten
- Ökotrophologen
- Architekten/ Innenarchitekten
- Gesundheitsmanager
- Aktiven (!) Küchenpraktiker



Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

UMG Gastronomie, Tochterunternehmen der Universitätsmedizin Göttingen, Universitätsklinikum

Betten: 1470

Anzahl BKT: 2500

Kochsystematik: Cook & Hold

Ansprechpartner: GF Herr Markus Bühre

Leistungen S&F:

Erstellung neues Verpflegungskonzept mit Szenarien für die Zentralküche.

Anwendung Trade-Off Verfahren zur Szenarienauswahl. Überplanung der Bestandssituation im VER Gebäude.

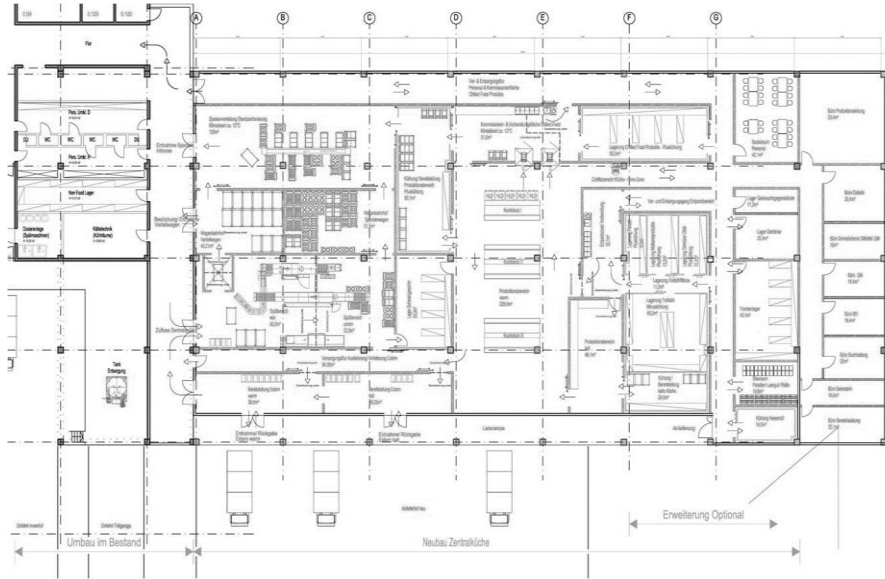
Wirtschaftlichkeitsbetrachtung je Szenario.

Planung Interimskonzept (Container).

Planung Anlagengr.7 bis LPH 3 (laufend).

Investitionskosten KG 471: ca. 3.500.000€.

Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Stadtklinik Frankenthal
67227 Frankenthal

Akutkrankenhaus der Vollversorgung
Betten: 450

Anzahl VE/ Tag momentan: 800

Kochsystematik: Cook & Hold

Ansprechpartner: kaufm. Direktion der
Stadtklinik Frankenthal

Leistungen S&F:

Planung einer neuen Zentralküche als
Anbau an das Klinikum mit Kapazitäts-
erweiterung. Erstellung Verpflegungs-
konzept mit Szenarien. Planung Anlagen-
gruppe 7 bis LPH 3. Wirtschaftlichkeits-
betrachtung je Szenario.

Investitionskosten KG 300 & 400 ca.
5.000.000€

Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Kreiskrankenhaus Wörth a.d. Donau
93086 Wörth

Akutkrankenhaus der Vollversorgung
Betten:100

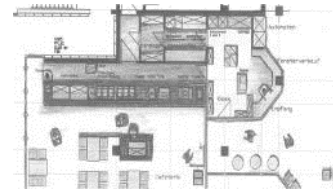
Anzahl VE/ Tag momentan: 200

Kochsystematik: Cook & Hold

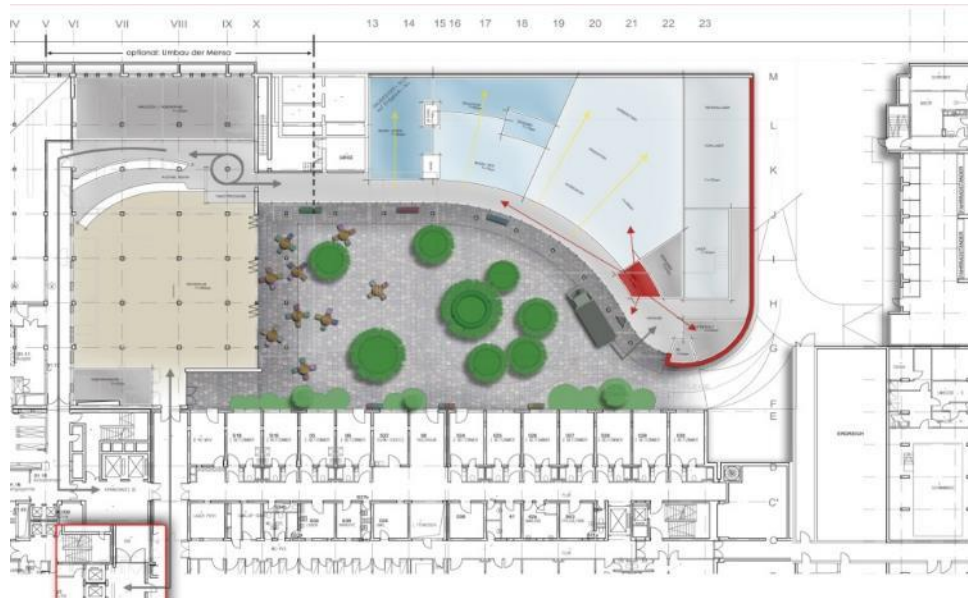
Ansprechpartner: Krankenhausdirektion
Herr Heinrich Karl

Leistungen S&F:

Neugestaltung und Planung des Empfangsbereiches der Klinik. Die Lobby und der Empfangsbereich waren mit einem in korrespondierendem Gestaltungskonzept entwickelten Restaurantbereich in Einklang zu bringen. Erstellung Verpflegungskonzept mit Szenarien. Planung Anlagengr. 7 und Gastrauminterieur bis LPH 2.



Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Evangelisches Krankenhaus Düsseldorf
40217 Düsseldorf

Akutkrankenhaus der Vollversorgung
Betten:560

Anzahl VE/ Tag momentan:1.200

Kochsystematik: Cook & Hold

Ansprechpartner: Verpflegungsmanagement
Herr Rüger

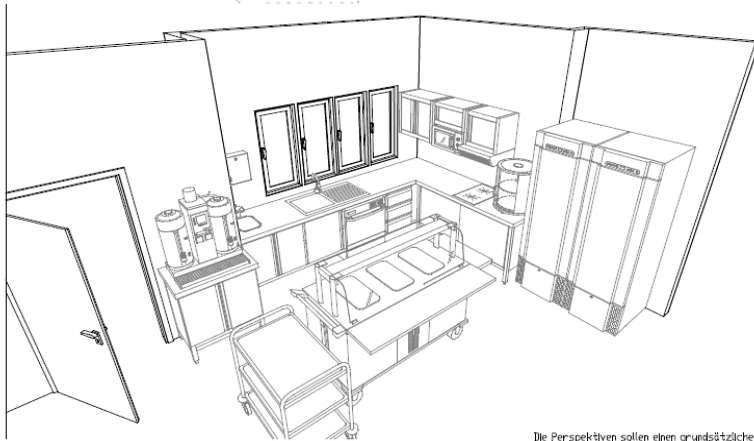
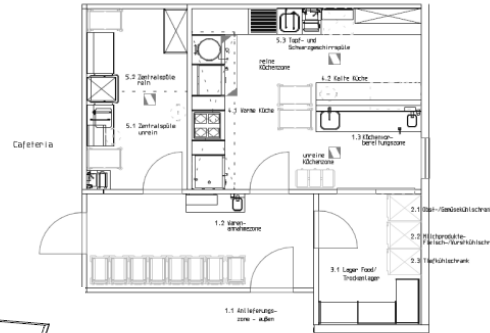
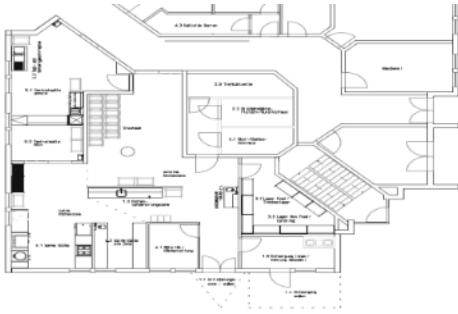
Leistungen S&F:

Umstrukturierung und Verlegung der
Cafeteria in den Innenhof des
Klinikgeländes.

Erstellung Verpflegungskonzept.

Planung Anlagengr. 7 bis LPH 3.

Projektreferenz Care-Catering



Die Perspektiven sollen einen grundsätzlichen Eindruck über die einzelnen Arbeits- und Lagerbereiche vermitteln. Sie sind nicht für Ausführungsdetails heranzusehen und müssen mit der Leistungsbeschreibung nicht zwangsläufig im Detail übereinstimmen.
Kein Maßstab

Projektdaten:

Stadt Bochum Haus an der Gabeloh
44892 Bochum

Senioren-Pflegeeinrichtungen der stat.
Vollversorgung

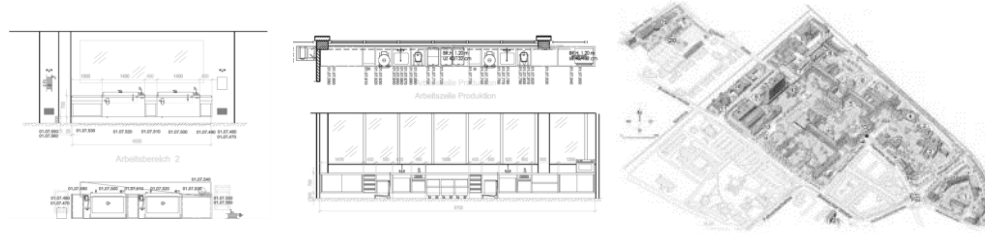
Kochsystematik: Cook & Chill

Ansprechpartner: Verpflegungsmanagement
Herr Theo Elbers

Leistungen S&F:

Erstellung Verpflegungskonzept und Planung
der Küchensituation bei zentraler
Produktion und dezentraler Ausgabe.
Planung Anlagengr. 7 bis LPH 3

Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Universitätsklinikum Freiburg Zentralküche
79098 Freiburg i. Breisgau

Betten: 1.600

Anzahl BKT: 2500 – 3.000

Kochsystematik: Mischküche

Ansprechpartner: GBL Wirtschaftsbetriebe
Herr Henning Meyer

Leistungen S&F:

Erstellung neues Verpflegungskonzept mit Szenarien für die Zentralküche.

Anwendung Trade-Off Verfahren zur Szenarienauswahl.

Neuplanung der Zentralküchenstruktur.

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung je Szenario.

Planung Anlagengr. 7 bis LPH 3.

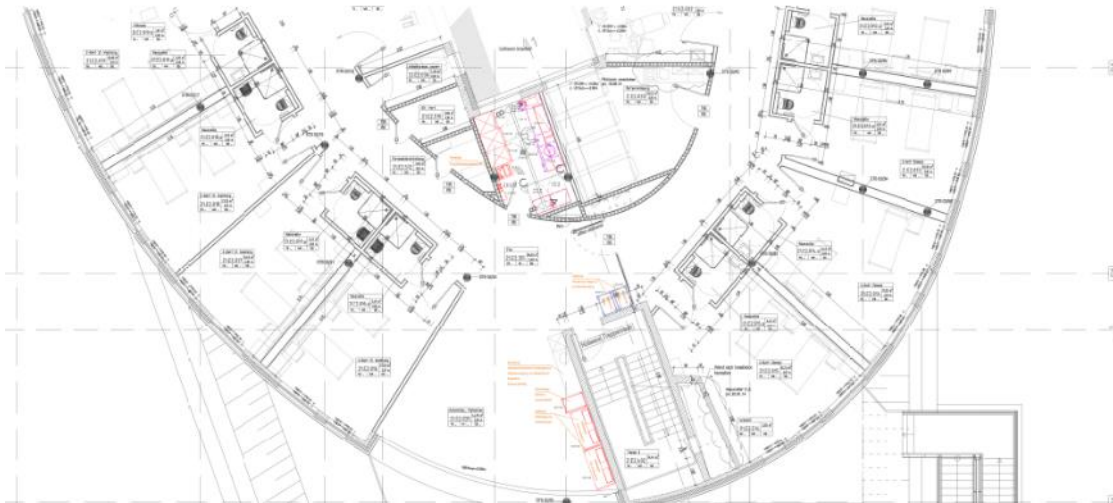
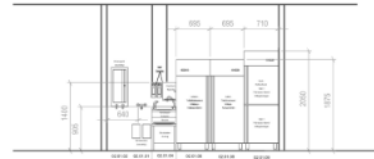
Projektreferenz Care-Catering



Ansicht AA



Ansicht BB



Projektdaten:

Klinikum Ludwigsburg
71640 Ludwigsburg

Betten: 970

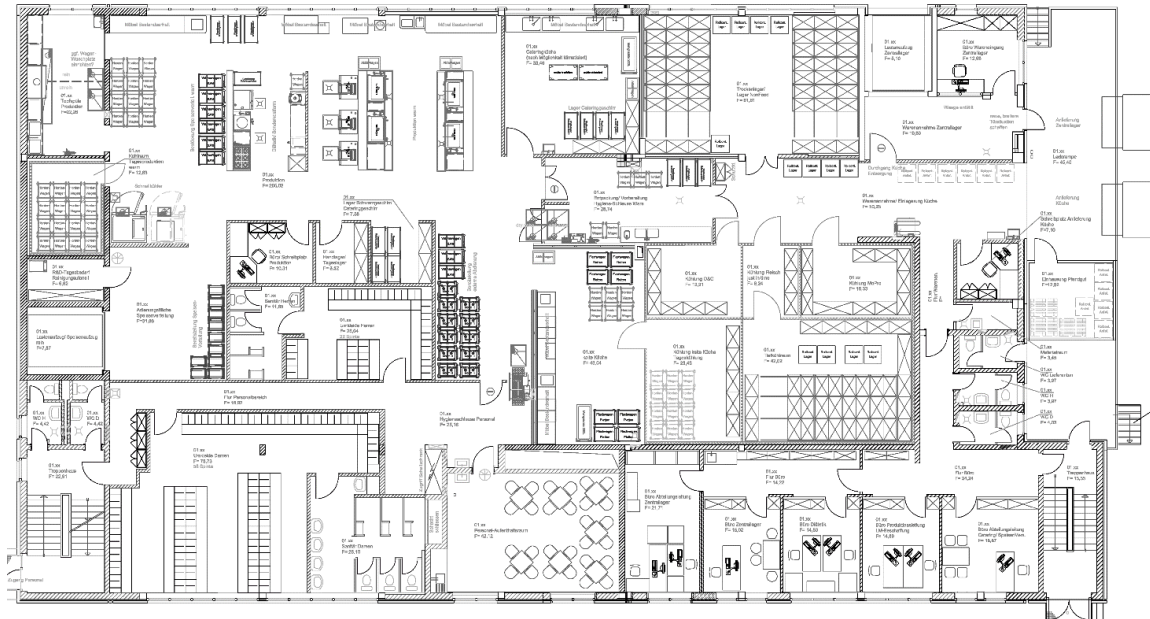
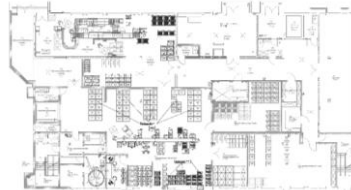
Stationsgröße: 40 Betten

Kochsystematik neue Station: Cook & Freeze
Ansprechpartner: Ltg. Gastronomiebetriebe
Frau Susanne Präg

Leistungen S&F:

Erstellung des Verpflegungskonzeptes für das neue Mutter-Kind-Zentrum als dezentrale Stationsversorgung im Cook & Freeze Verfahren (Krankenhaus a la carte).
Komplette Planung der Stations-Infrastruktur für die Verpflegung.
Planung Anlagengr.7 bis LPH 5.

Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Klinikum Leverkusen
51375 Leverkusen

Betten: 700

Anzahl BKT/ Tag: 1.100

Kochsystematik: Mischküche

Ansprechpartner: Geschäftsführung/

Wirtschaftsleitung Hans Peter Zimmermann

Tanja Engel

Leistungen S&F:

Erstellung neues Verpflegungskonzept mit

Szenarien für die Zentralküche. Anwendung

Trade-Off Verfahren zur Szenarienauswahl.

Sanierungsplanung im Bestand.

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung je Szenario.

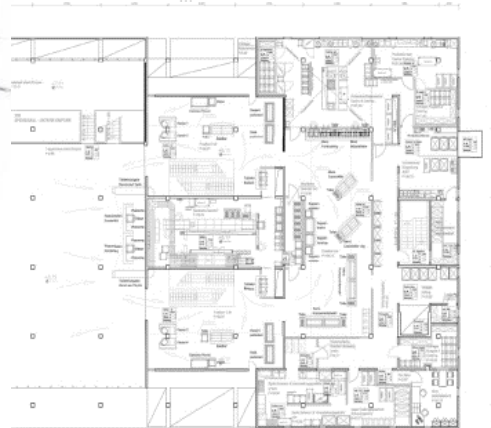
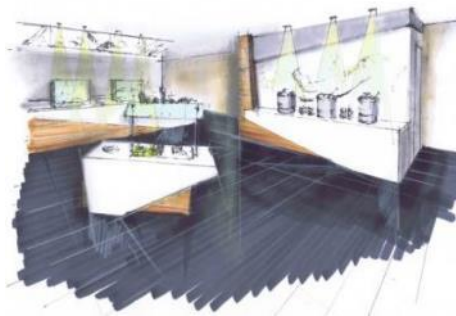
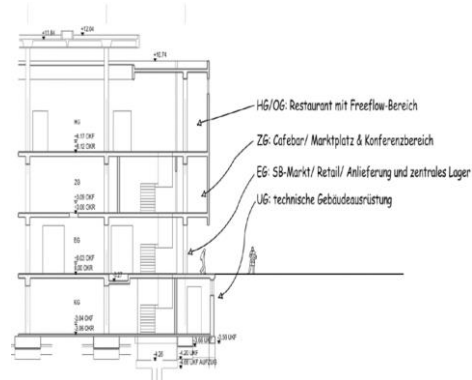
Planung Interimskonzept.

Planung Anlagengr. 7 bis LPH 2 (laufend).

Investitionskosten KG 471: ca. 1.500.000€.



Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

Universitätsklinikum Freiburg
Casinogebäude Kilianstraße
Casinogebäude für
Personal- & Gästeverpflegung

Plätze: 500

Anzahl VE/ Tag: 1.300

Kochsystematik: Mischküche

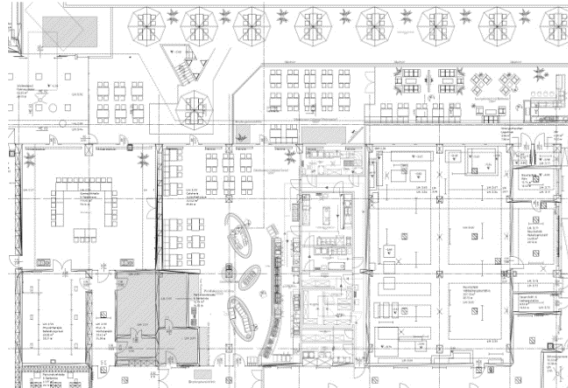
Ansprechpartner:

Leitung Wirtschaftsbetriebe Robert
Borggräfe

Leistungen S&F:

Modernisierung und Umbau des
Casinogebäudes über alle drei
Geschossflächen. Erstellung
Verpflegungskonzept und Businessplan.
Investitionskosten KG 471: ca. 600.000€.

Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

Sportklinik Hellersen
Lüdenscheid

Spezialisierungsklinik für
Sportverletzungen

Plätze: 150

Anzahl VE/ Tag: 400

Kochsystematik: Mischküche

Ansprechpartner:

Geschäftsführung Dirk Dollenkamp

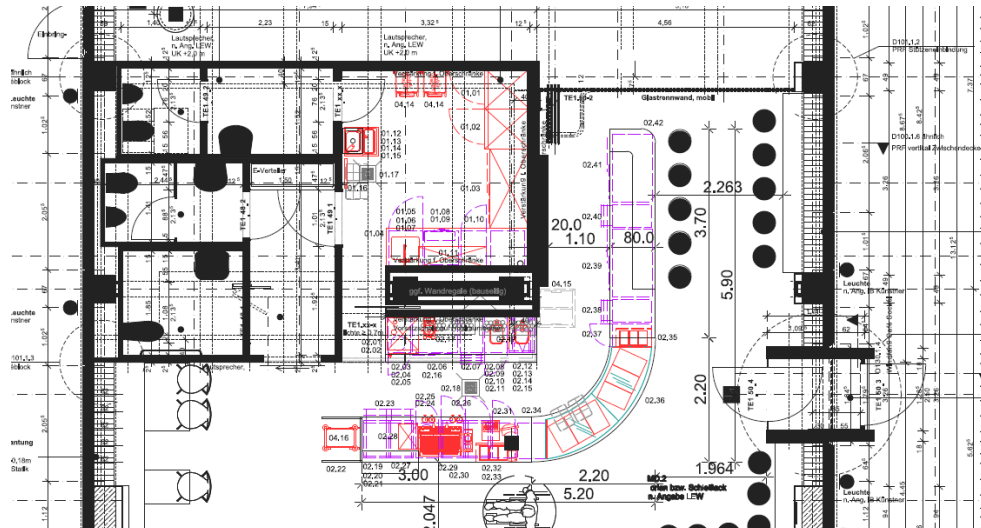
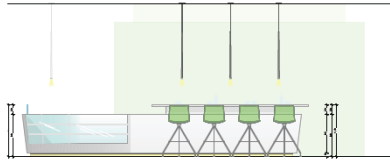
Leistungen S&F:

Modernisierung und Umbau des
Restaurantbetriebe für Patienten und
Gäste.

Erstellung Verpflegungskonzept und
Businessplan.

Investitionskosten KG 471: ca. 400.000

Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

LEW Lechwerke
86150 Augsburg

Betriebsgastronomie – Bistro für den
LEW-Flagshipstore

Plätze: 50

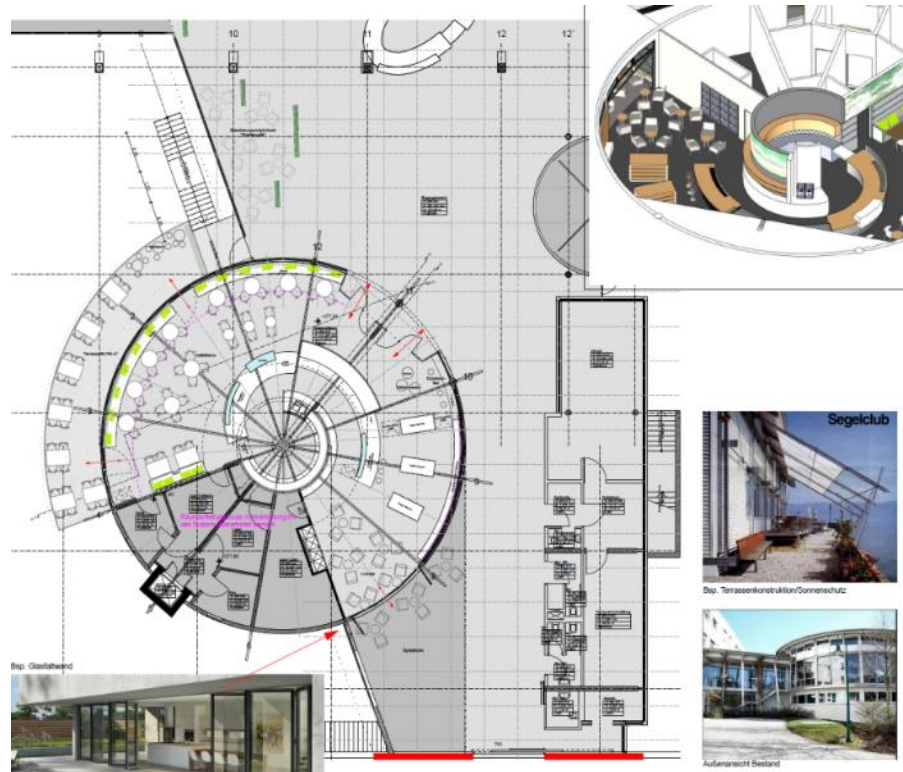
Anzahl VE/ Tag: 150

Kochsystematik: Belieferung mit C&C-
Produkten

Ansprechpartner: Leitung
Organisationseinheit Gebäudemanage-
ment Eva Herrmandörfer

Leistungen S&F:

Gastronomiekonzept, Planung und
Umsetzung der Gastronomie im
Flagshipstore der LEW-Zentrale
ganzheitliche Restaurantplanung.
Planungen Anlagengruppe 7 bis LPH 8
Investitionskosten KG 471: ca. 200.000€



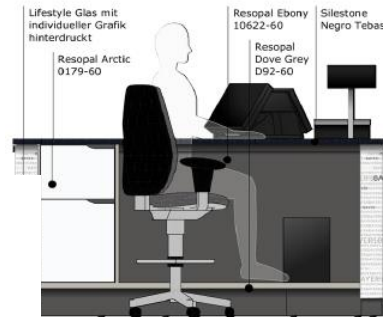
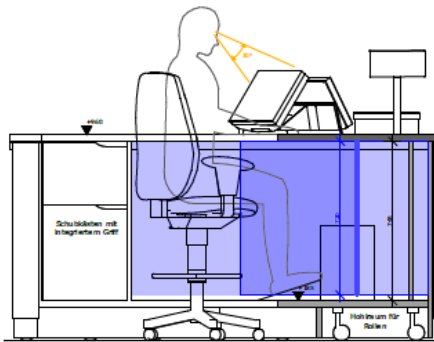
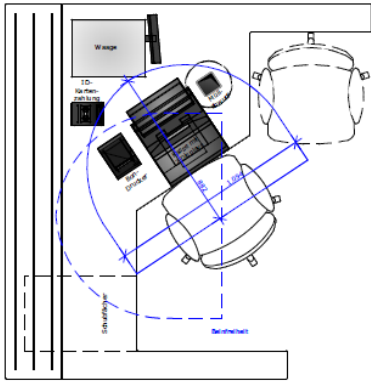
Projektdaten:

Klinikum Ludwigsburg
71640 Ludwigsburg

Anzahl VE/ Tag Cafeteria: 150
Kochsystematik: Cook & Hold/ Cook & Chill
Ansprechpartner: Ltg
Gastronomiebetriebe Frau Präg
Techn. Leitung: Herr Wecker

Leistungen S&F:

Modernisierung und Umbau der Cafeteria mit Shop.
Erstellung Verpflegungskonzept und Businessplan.
Planung Anlagengr. 7 LPH 1 bis 8.
Investitionskosten KG 471: ca. 300.000€.



Projektdaten:

Bayer Gastronomie GmbH
51373 Leverkusen

Plätze: 800

Anzahl VE/ Tag: 3.000-4000

Kochsystematik: Mischküche

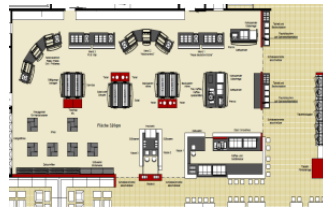
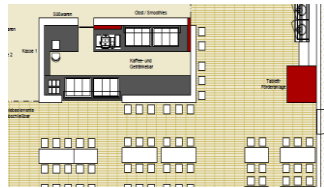
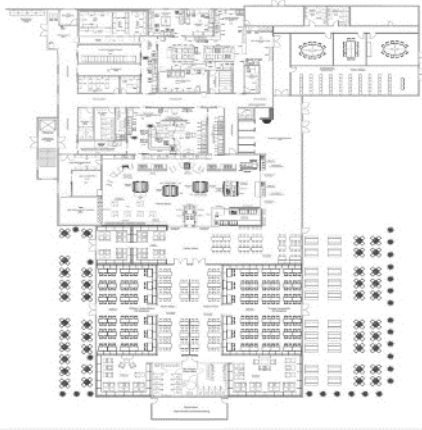
Ansprechpartner: Leitung Gastronomiebetriebe Dieter Berlingen

Leistungen S&F:

Entwicklung eines ergonomischen und für alle Standorte passendes Kassenmöbels. Aufnahme der Anforderungen von Gastronomie. Gesundheitsmanagement und BGN. Prototypenentwurf / Prototypenfertigung. Leistungsverzeichnis.

Leistungspartner: RED Objekt Design

Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

HBG Verwaltungsgesellschaft mbH & Co. KG
53175 Bonn

Plätze: 400

Anzahl VE/ Tag: 1.200

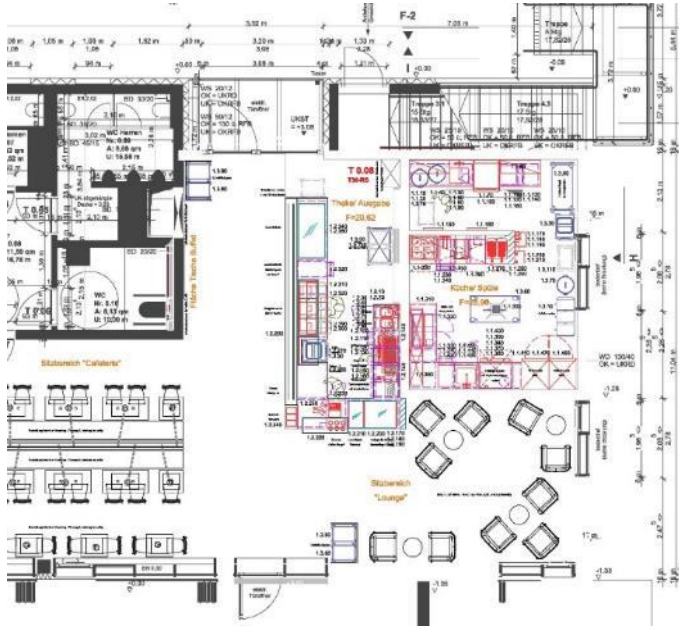
Kochsystematik: Mischküche

Ansprechpartner: Geschäftsführung
Rolf Häußler

Leistungen S&F:

Im Zuge der Umstrukturierungsmaßnahmen der BW, Entwicklung neues Verpflegungskonzept der HBG Betriebe als Generalversorger für alle Truppenteile. Betriebsanalyse. Konzeptentwurf zukünftige Gastronomiestruktur Kaserne. Planungen Anlagengruppe 7 LPH 2. Leistungspartner: RED Objekt Design

Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

Viktoria von Butler Stiftung
Franziskuswerk Schönbrunn
85244 Schönbrunn

Plätze: 60

Anzahl VE/ Tag: 100-150

Kochsystematik: Mischküche

Ansprechpartner: Immobilien-
management Franz-Josef Pfahl

Leistungen S&F:

Planungsleistungen HOAI LPH 1-7 in
Teilen 8.

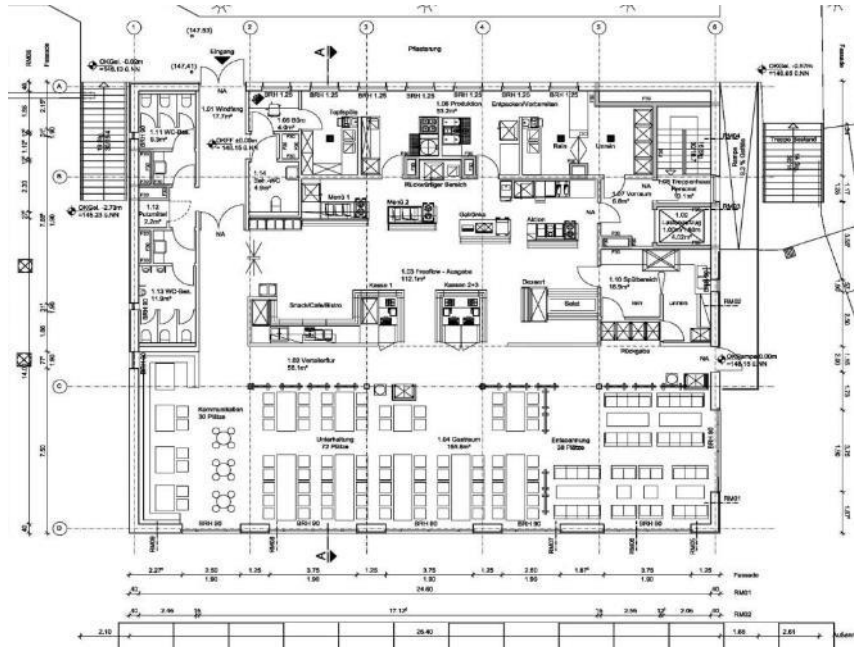
Konzeptentwurf zukünftige

Gastronomiestruktur

Umsetzung Konzept.

Investitionskosten KG 471: rd.
250.000€



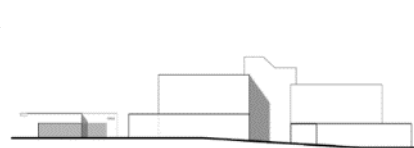
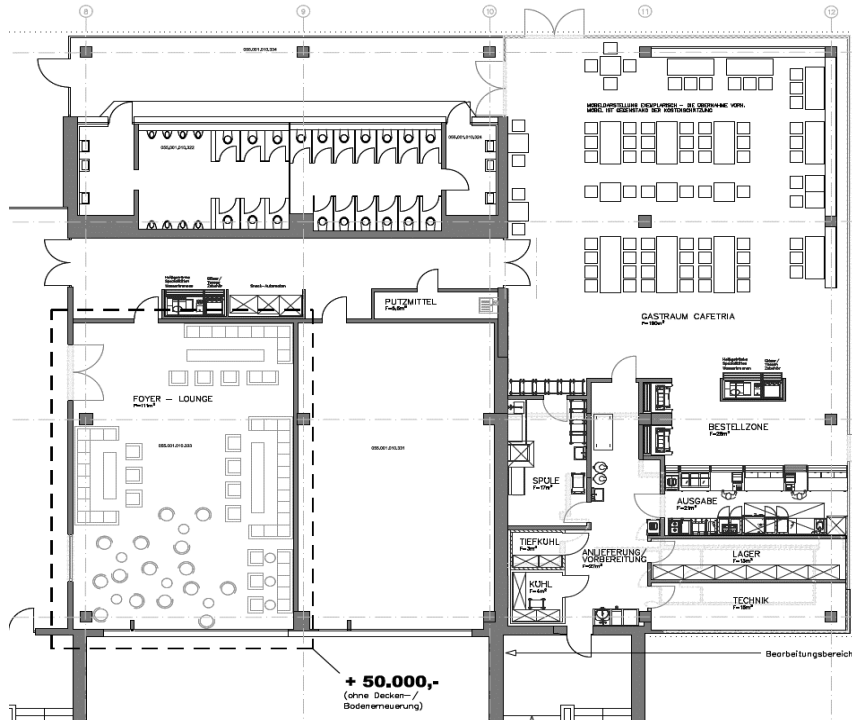


Projektdaten:
Berufskolleg Neandertal
40822 Mettmann

Schüler: 2000
Anzahl VE/ Tag: 400
Kochsystematik: Cook & Chill
Ansprechpartner: Liegenschaftsamt
Torben Küll

Leistungen S&F:
Neubau einer Mensa für die Tagesverpflegung an der Ganztagschule.
Erstellung Verpflegungskonzept und Businessplan. Ausschreibung Betreiberleistung | Vergabebegleitung.
Planung Anlagengr. 7 LPH 1 bis 8.
Investitionskosten gesamt: rund. 3.600.000 €.

Leistungspartner: Architekturbüro Weber, Ingenieurbüro K&P



Projektdaten:

Berufskolleg Niederberg
42551 Velbert

Schüler: 1000

Anzahl VE/ Tag: 100

Kochsystematik: Cook & Chill

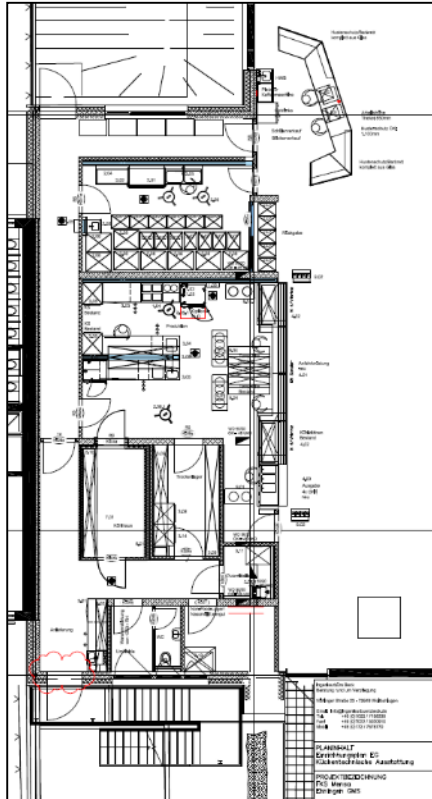
Ansprechpartner: Liegenschaftsamt
Torben Küll

Leistungen S&F:

Modernisierung und Ausbau der bestehenden Cafeteria.

Erstellung Verpflegungskonzept und Businessplan. Ausschreibung Betreiberleistung | Vergabebegleitung. Planung Anlagengr. 7 LPH 3 (laufend). Investitionskosten KG 300, 400: rund 600.000€.

Leistungspartner: Architekturbüro
Weber Ingenieurbüro K&P



Projektdaten:

Friedrich Kammerer Schule
71139 Ehningen

Anzahl VE/ Tag :400

Kochsystematik: Cook & Chill

Belieferung

Ansprechpartner: Bauamtsleitung
Herr Walz

Leistungen S&F:

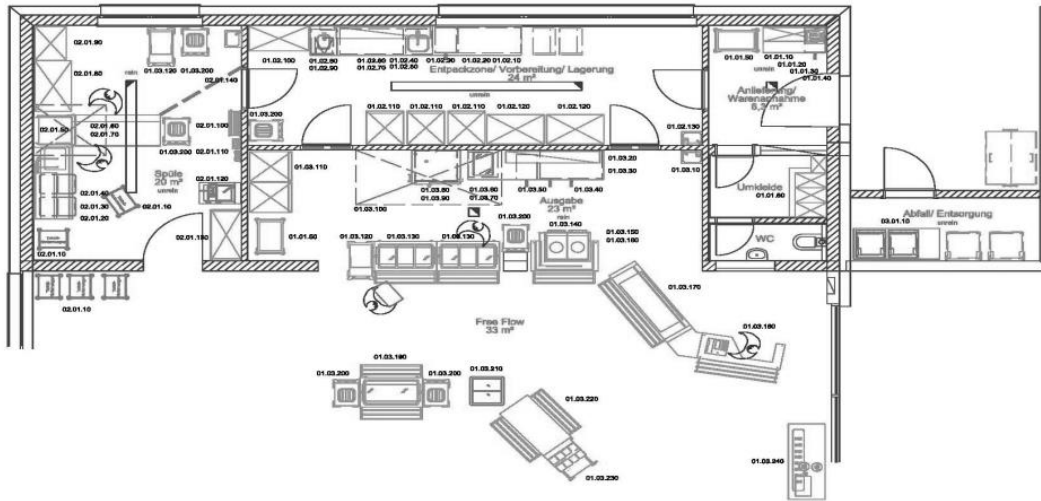
Neubau der Mensa im Zuge des
Schulneubaus.

Einrichtung einer Interimslösung
Erstellung Verpflegungskonzept.

Planung Anlagengr. 7 LPH 1-8

Investitionskosten KG 471 rd.

230.000€



Projektdaten:

Stadt. Gymnasium Erwitte
59597 Erwitte

Schüler: 1.000

Anzahl VE/ Tag :200

Kochsystematik: Cook & Chill
Belieferung

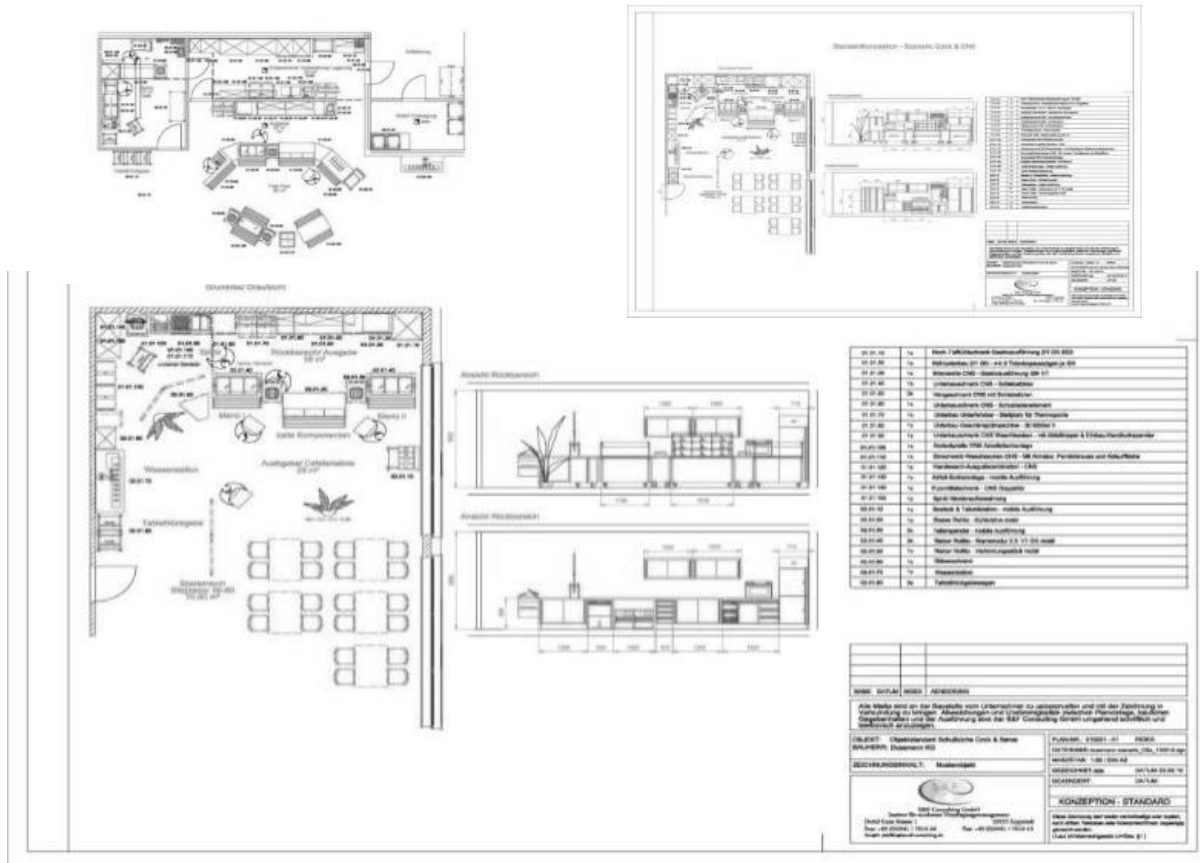
Ansprechpartner: Stadtverwaltung
Erwitte Bettina Marbeck

Leistungen S&F:

Modernisierung und Ausbau der
bestehenden Cafeteria.
Erstellung Verpflegungskonzept und
Businessplan.

Ausschreibung Betreiberleistung |
Vergabebegleitung.

Planung Anlagengr. 7 LPH 3 (laufend).



Projektdaten:
 Verbraucherzentrale NRW
 40215 Düsseldorf

Schüler: variabel
 Anzahl VE/ Tag :30 - 200
 Kochsystematik: variabel
 Ansprechpartner: Vernetzungsstelle
 Schulverpflegung Dörthe Wehmöller

Leistungen S&F:
 Entwicklung von
 Ausstattungsstandards für
 Schulverpflegungssituationen.
 Muster-Planung.
 Veröffentlichung der Standards in der
 Empfehlungsliteratur der
 Verbraucherzentrale.



- Wir stellen unsere Mandanten in den Mittelpunkt unseres Handelns
- S&F-Best Practice – Erfahrung seit 1999
- Wir kommunizieren partnerschaftlich, respektvoll, ehrlich und transparent
- Wir überzeugen durch innovative Konzepte
- Wir verbessern uns kontinuierlich
- Wir arbeiten wirtschaftlich und zielorientiert
- Wir „leben“ eine kundenorientierte Dienstleistung

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!