



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement

Einkauf - Planung - Beratung

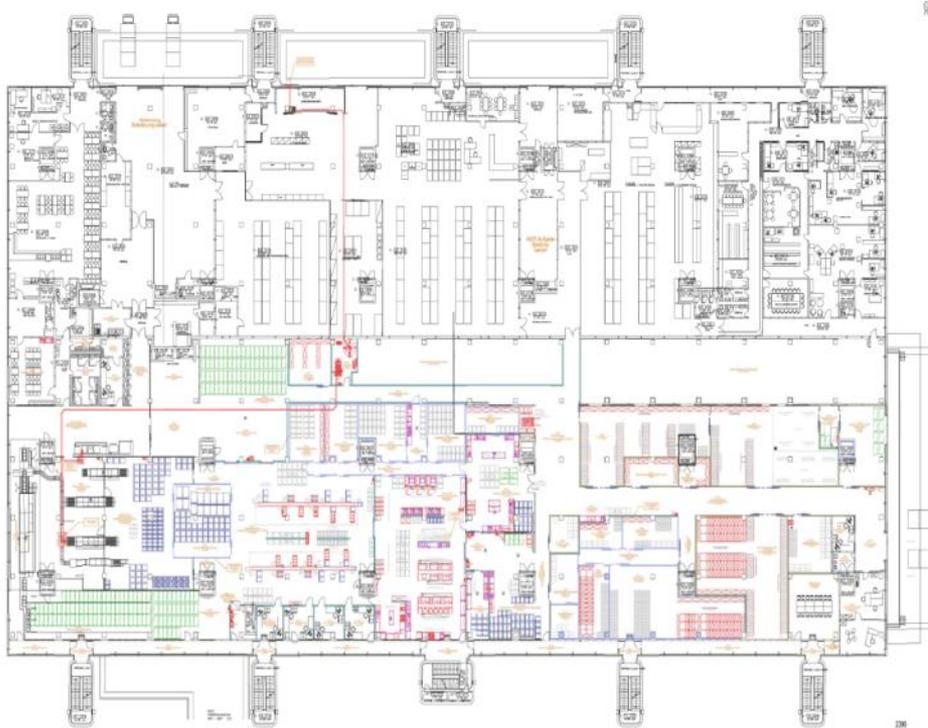
Fachbereich Planung Referenzen



Projektreferenzen Care



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

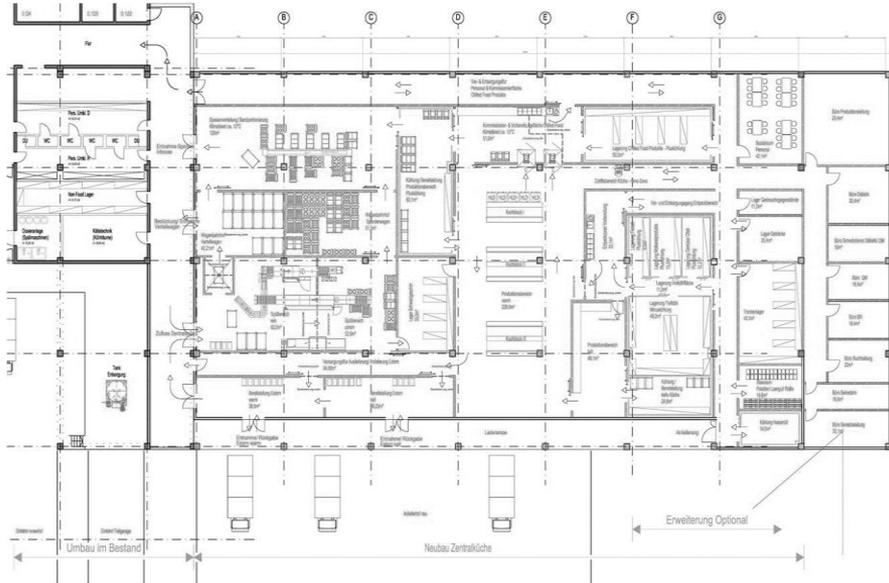
Kochsystematik: Cook & Hold

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

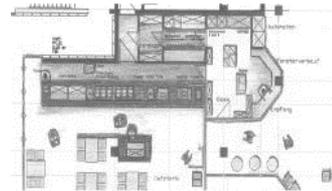
Anzahl VE/ Tag momentan: 200

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:

Hochgebirgsklinik Wolfgang
Partner des europäischen Zentrums für
Asthma & Allergologie
CH-7265 Davos

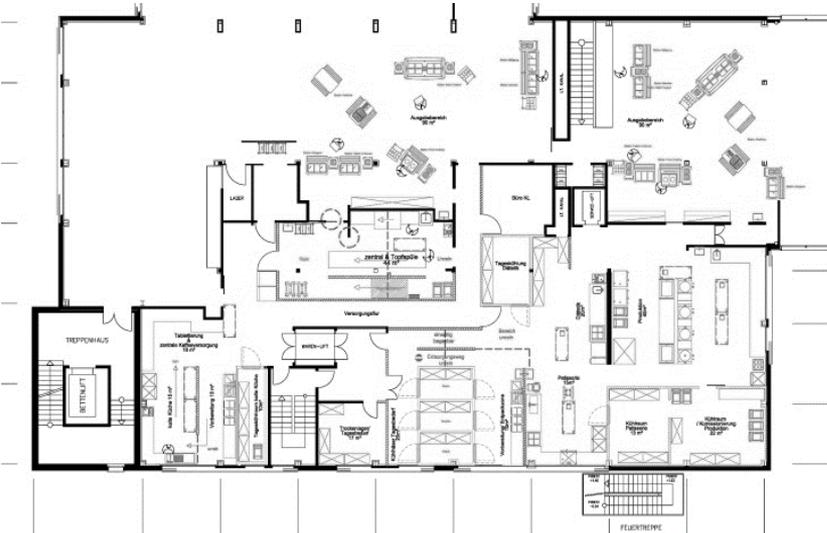
Spezial-Klinik für Atemwegserkrankungen
Betten:400

Anzahl VE/ Tag momentan:350

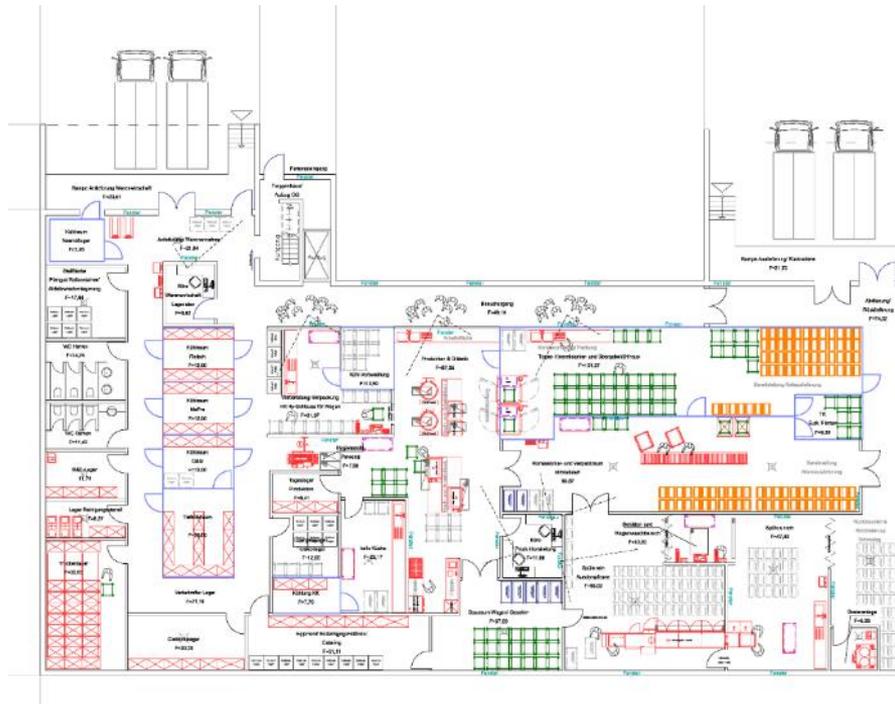
Kochsystematik: Cook & Hold/
Ansprechpartner: Geschäftsführung
Herr Michael Belz

Leistungen S&F:

Modernisierung der Produktionsküche &
Optimierung der Verpflegungsstrukturen.
Umfangreiche Betriebsanalyse. Erstellung
Verpflegungskonzept mit Szenarien.
Planung Anlagengr. 7 bis LPH 3.
Investitionskosten KG 471: ca 1.100.000 CHF



Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Franziskuswerk Schönbrunn gGmbH
85244 Schönbrunn

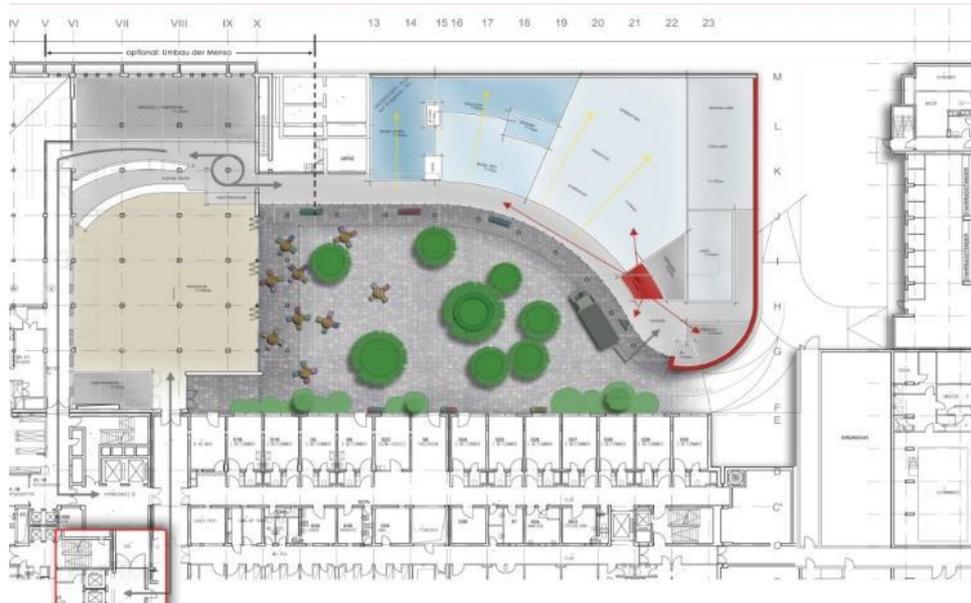
Werkstätten & Wohnstätten für Menschen
mit Handicap - Zentralküche
Anzahl BKT/ Tag: 1.200
Kochsystematik: Mischküche
Ansprechpartner: Wirtschaftsleitung/
Leitung HW P. Heiss, G. Fischer-Schreib

Leistungen S&F:

Erstellung neues Verpflegungskonzept
(Machbarkeitsstudie) mit Szenarien für die
Verpflegung aus einer neuen Zentralküche.
Anwendung Trade-Off Verfahren zur
Szenarienauswahl
Neubauplanung Zentralküche für 80
Ausgabestellen
Wirtschaftlichkeitsbetrachtung je Szenario.
Planung Anlagengr. 7 bis LPH 2 (laufend).
Investitionskosten KG 471: ca. 1.900.000€.

ERWEITERUNGSPOTENTIAL KÜCHE

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

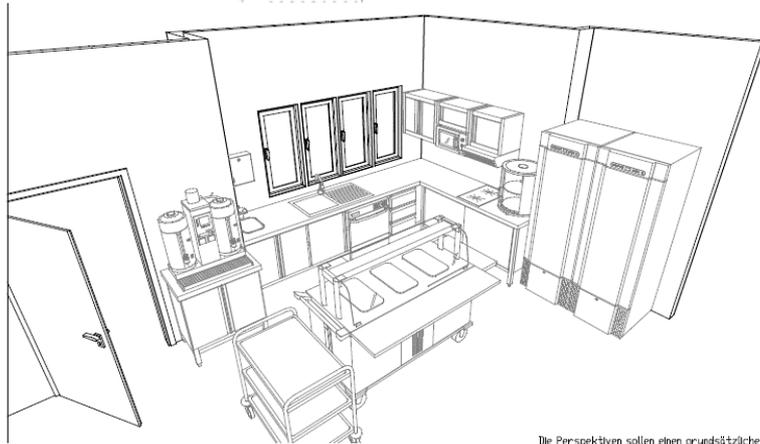
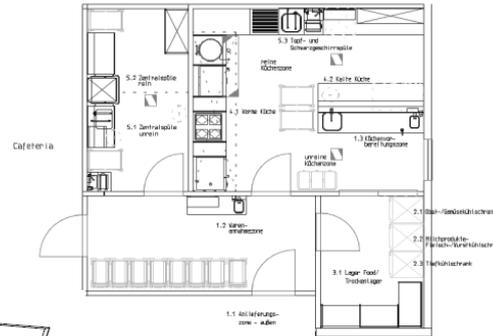
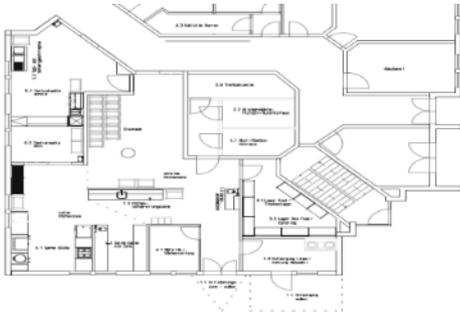
Leistungen S&F:

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

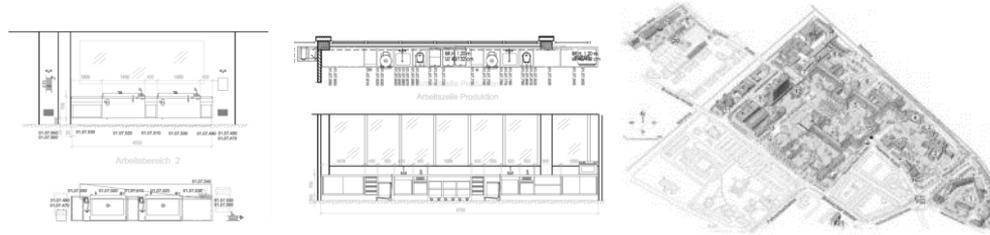
Kochsystematik: Cook & Chill

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.

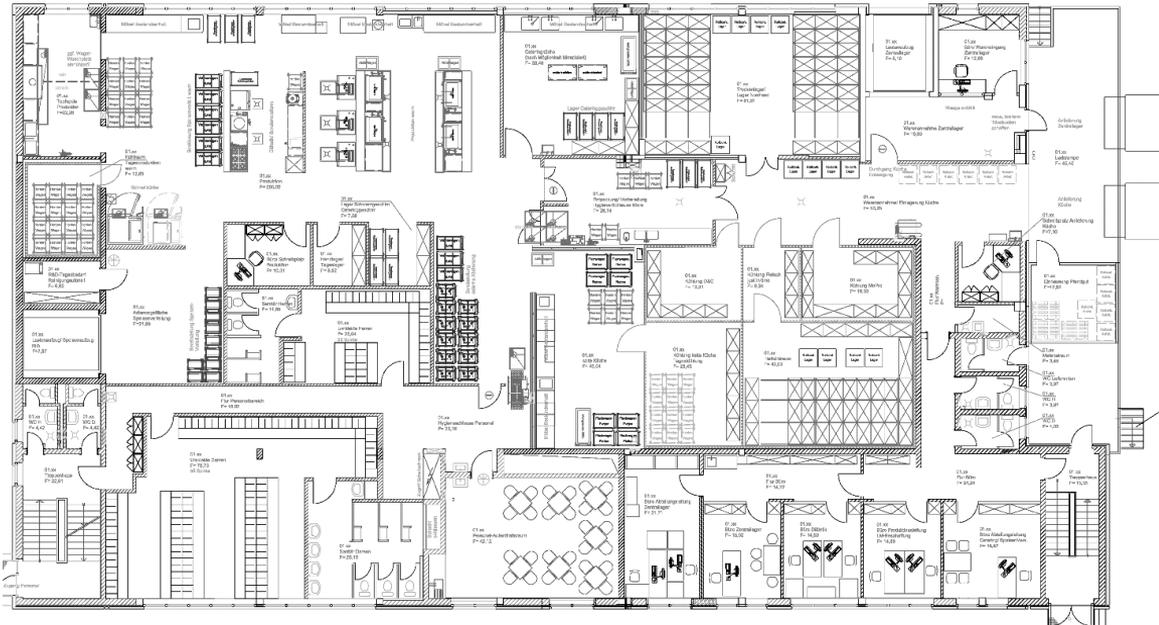
Anwendung Trade-Off Verfahren zur Szenarienauswahl.

Neuplanung der Zentralküchenstruktur.

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung je Szenario.

Planung Anlagengr. 7 bis LPH 3.

Projektreferenz Care-Catering



Projektdaten:

Klinikum Leverkusen
51375 Leverkusen

Betten: 700

Anzahl BKT/ Tag: 1.100

Kochsystematik: Mischküche

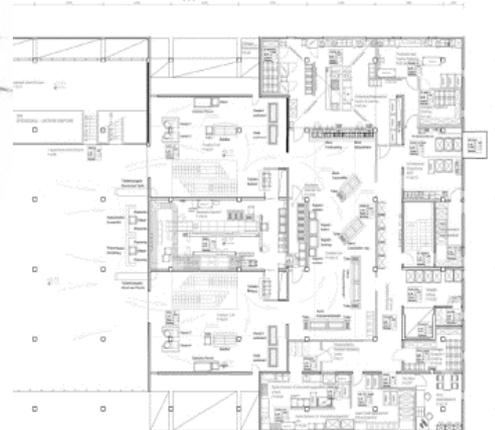
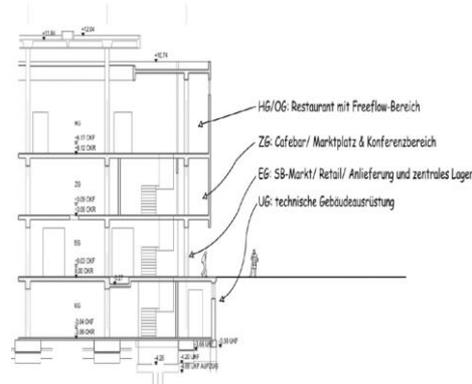
Ansprechpartner: Geschäftsführung/
Wirtschaftsleitung Hans Peter Zimmermann
Tanja Engel

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

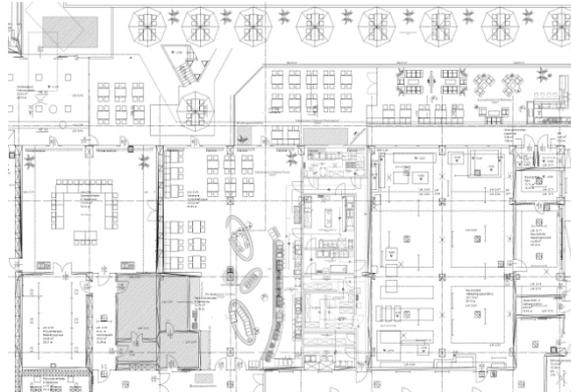
Ansprechpartner:

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

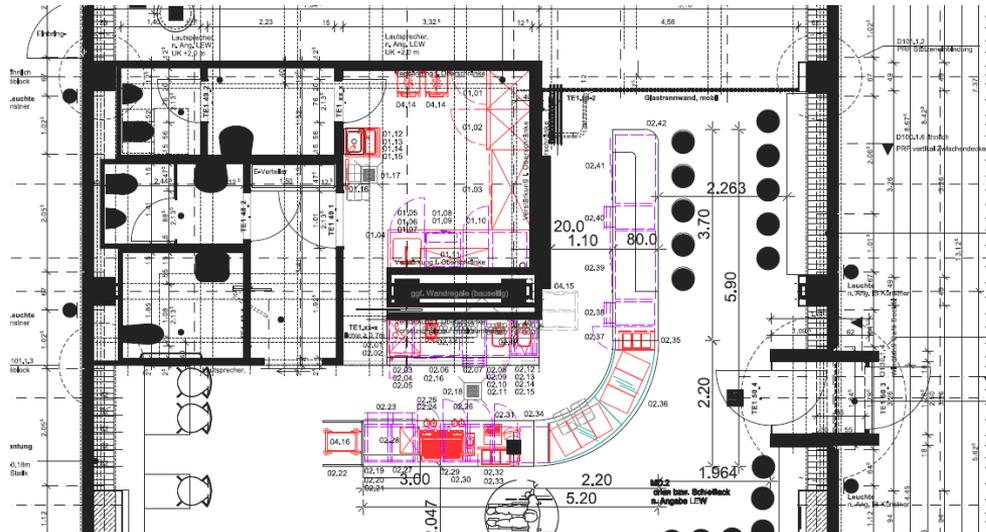
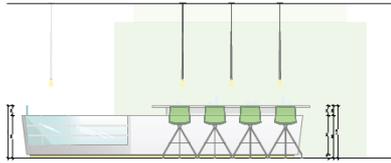
Leistungen S&F:

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€

Projektreferenz Business-Catering



Projektdaten:

Klinikum Ludwigsburg
71640 Ludwigsburg

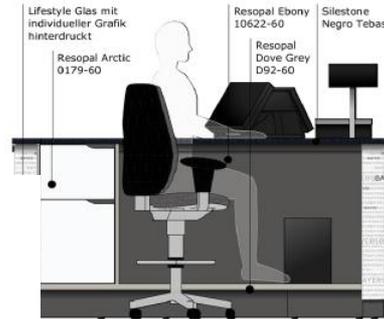
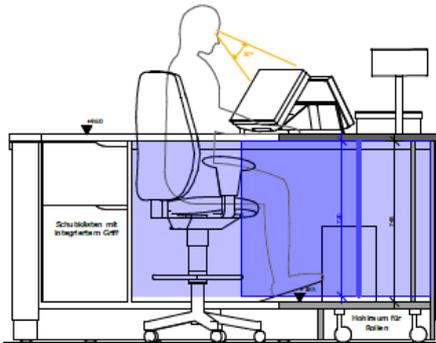
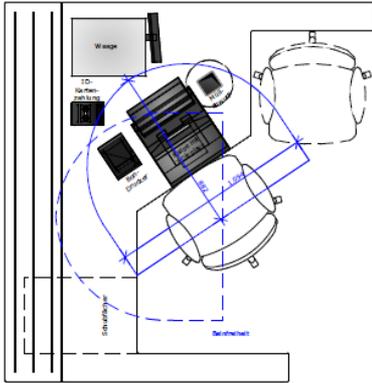
Anzahl VE/ Tag Cafeteria: 150
Kochsystematik: Cook & Hold/ Cook & Chill

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

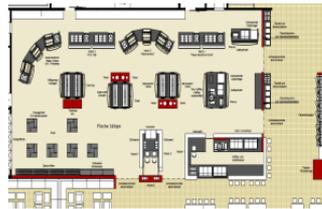
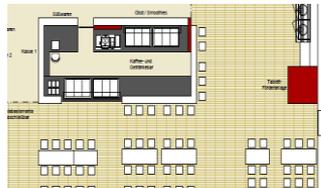
Ansprechpartner: Leitung Gastronomiebetriebe Dieter Berlingen

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

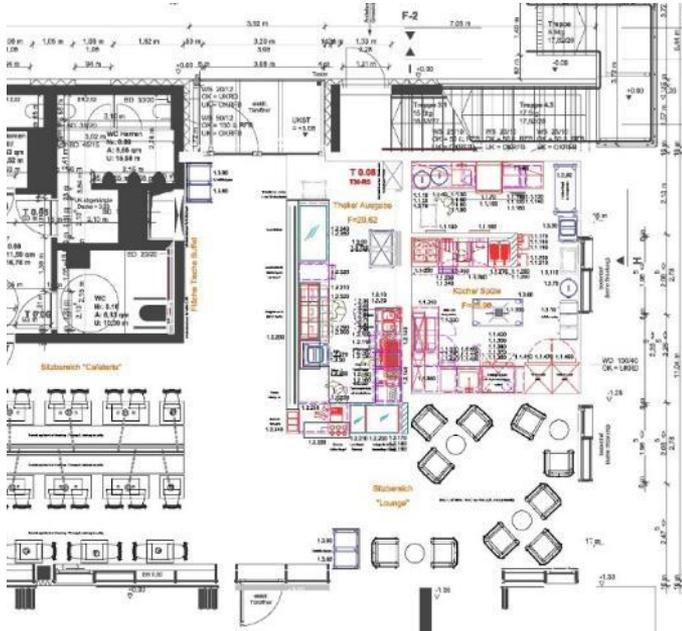
Kochsystematik: Mischküche

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.

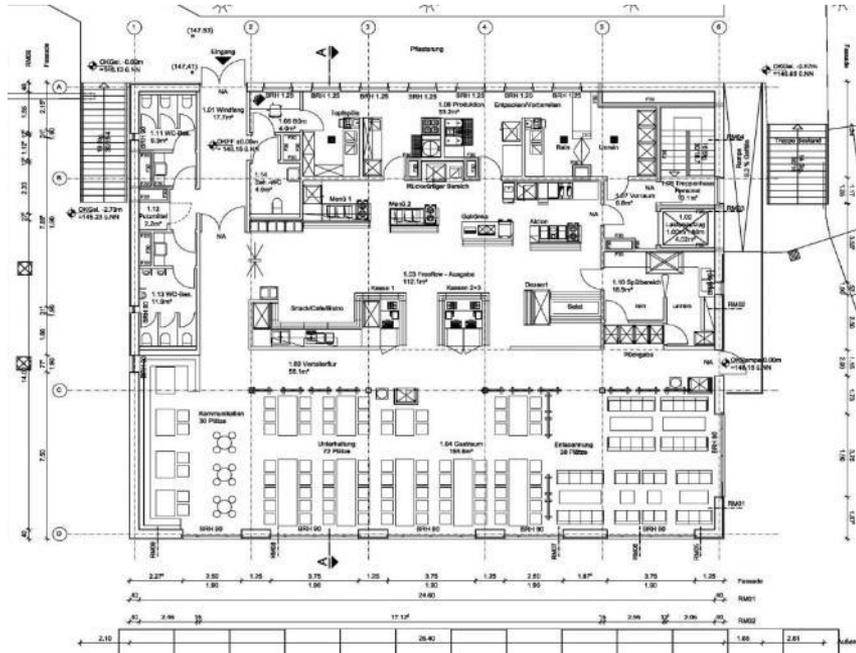
Konzeptentwurf zukünftige

Gastronomiestruktur

Umsetzung Konzept.

Investitionskosten KG 471: rd.
250.000€



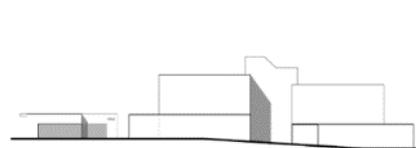
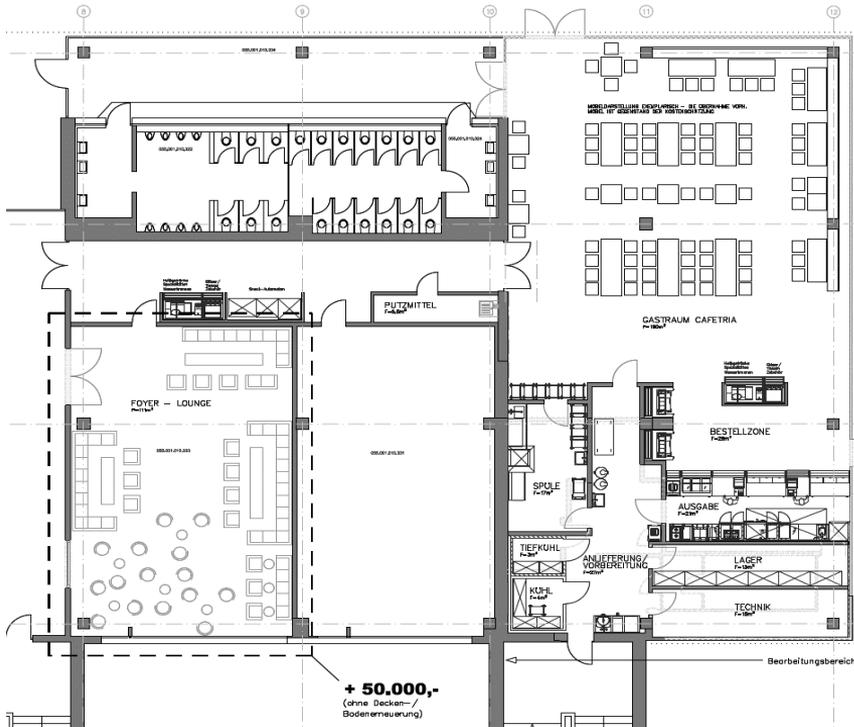


Projektdaten:
Berufskolleg Neandertal
40822 Mettmann

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

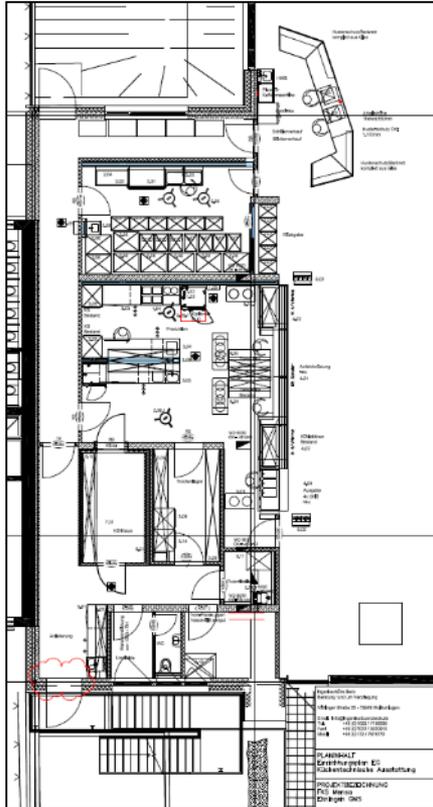
Ansprechpartner: Liegenschaftsamt
Torben Küll

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:

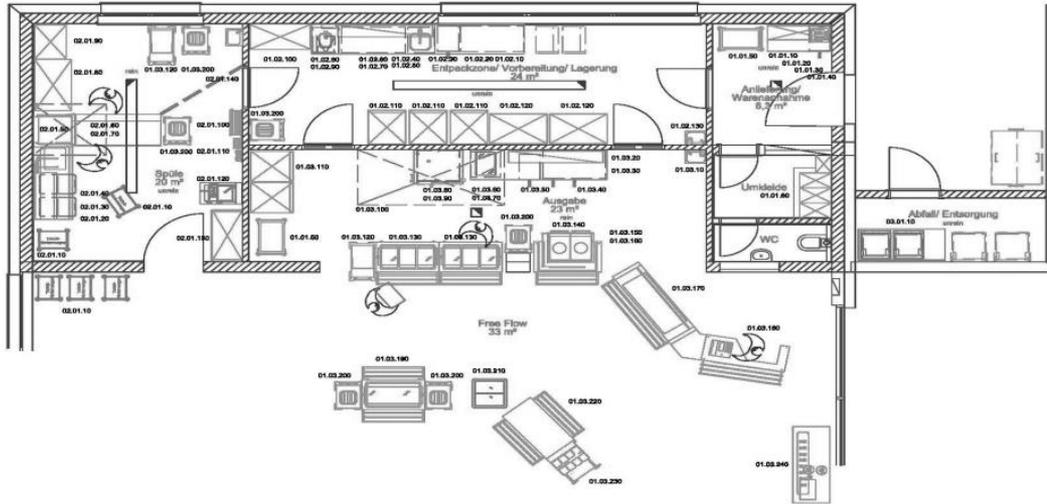
Neubau der Mensa im Zuge des
Schulneubaus.

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).

