



REFERENZEN

Großküchen

(Projekte seit der Selbständigkeit)

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik ca. (EUR)
EVL – Energieversor- gung, Leverkusen Werkskantine für 150 MA mit Free-Flow-Ausgabe (Fertigstellung 2001)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche mit Produktions- und Spülbereich, großzügigem Free- Flow-Ausgabebereich mit Aktions-/ Grillstand	Dipl.-Ing. K.H. Kübler, Leverkusen	310.000,00
St. Remigius Kranken- haus, Leverkusen Cafeteria für ca. 60 MA, Gäste und Patienten (Fertigstellung 2001)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Relaisküche mit großzügigem Free-Flow-Ausgabebereich mit Aktions-/ Grillstand und integriertem Kiosk	Dipl.-Ing. Architekt Benjamin Zwingenberg Leverkusen	160.000,00
AachenMünchener IVZ II, Aachen Cafeteria mit 120 Pl. und Relaisküche (Fertigstellung 2003)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Cafeteria mit Ausgabetheke, Heißgetränkestation, Vorbereitung und Spülbereich, sep. Automaten- station, Relaisküche mit Getränke- anrichte	Architekten HPP Hentrich – Petschnigg + Partner, Düsseldorf	160.000,00
Berufsförderungswerk Oberhausen Mensa zur Vollverpfle- gung von ca. 1200 Aus- zubildenden und Lehrern, Interimsmaßnahme während der Umbau- phase, 3-stufige betriebs- begleitende Umbauphase (Fertigstellung 2004)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche, Spülküche und Ausgabe in Form einer Cafeterialinie mit vorgelagerten SB-Theken, Geschirrförderung, Planung einer Interimslösung während der Umbauphase der Küche in Form einer Containerküche mit komplettem Produktions- und Spülbereich	Architekten Pook-Leiska-Partner, Hamburg	700.000,00 Küchentechnik 150.000,00 Interimsmaß- nahme Containerküche
Bistro/ Lounge Kap am Südkai, Köln Restaurant mit 80 Pl. und ca. 100 Pl. Außen- gastronomie. (Fertigstellung 2005)	Funktions- und Einrichtungsplanung des Restaurant mit kl.Vorbereitungs- küche, Showküche im Gastbereich und einer großzügigen Bar mit Loungebereich. Außengastronomie m. Schanktresen	KSP Engel u. Zimmermann Architekten Köln	200.000,00 ohne Außen- gastronomie

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik ca. (EUR)
IMS Duisburg Werkskantine für ca. 150 Mitarbeiter mit Free-Flow-Ausgabe (Fertigstellung 2006)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche mit Produktions- und Spülbereich, großzügigem Free- Flow-Ausgabebereich mit Aktions-/ Grillstand (alle Theken verfahrbar)	Dipl.-Ing. K.H. Kübler, Leverkusen	310.000,00
AachenMünchener Erweiterung Direktions- gebäude, Aachen Betriebsrestaurant für ca. 800 MA Cafeteria mit 70 Pl. (Fertigstellung 2010)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche mit Produktions- und Spülbereich im EG, Lager- und Kühlzonen im 2. UG großzügigem Free-Flow-Ausgabebereich mit Aktions- / Grillstand und beweglichen Kaltausgaben, separate Cafeteria mit Rückbereich und Konferenzbewirtung im 1. OG, Pantry-Küche im 5. OG	kwa Kada-Wittfeld Architekten Aachen	850.000,00
Wirtschaftsgebäude AKNZ Ahrweiler Restaurant, Cafeteria und Gastronomie für ca. 250 Schulungsteilnehmer und Dozenten, Containerküche als Interimsmaßnahme (nur bis HU-Bau Entwurf)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche mit Produktions- und Spülbereich, Ausgabe und Lagerbereichen, Planung einer Cafeteria mit sep. Vorbereitungsraum und Standardverbesserung einer vorhandenen Gastronomie mit Bar und Kegelbahn im UG Planung einer Containerküche als Interimsmaßnahme.	Architekturwerkstatt ac hks Architekten + Gesamtplaner GmbH Aachen	ca. 500.000,00 ca. 130.000,00
ZEG Viega Attendorn Betriebsrestaurant für ca. 250 - 400 MA (Fertigstellung 2009)	Funktions- und Einrichtungsplanung der Küche mit Produktions- und Spülbereich, großzügigem Free- Flow-Ausgabebereich mit Aktions-/ Grillstand und Cafebar.	Astoc Architects & Planners Köln	410.000,00
Are Gymnasium Ahrweiler Mensa für 1000 Schüler (Fertigstellung 2009)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Relaisküche, mit Spülbereich und Ausgabe als Cafeterialinie	Architekturwerkstatt ac hks Architekten + Gesamtplaner GmbH Aachen	230.000,00

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik (EUR netto)
Showküche Lekkerland Küche zur Waren- präsentation vor ca. 8 - 16 Kunden (Fertigstellung 2008)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Küche mit Vorbereitungslinie und Aktions-Kochinsel	Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG Frechen	48.000,00
Mensa Sankt Augustin Mensa und Cafeteria für ca. 600 Schüler (Fertigstellung 2012)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer erweiterten Relaisküche, mit Spülbereich und Ausgabe mit rückwärtiger Pizzastation; Einrichtungsplanung einer Cafeteria mit Ausgabelinie und Front-Cooking	Architekturwerkstatt ac hks Architekten + Gesamtplaner GmbH Aachen	360.000,00
Mensa Marienschule Euskirchen Mensa, Kiosk und Bistrobereich für ca. 600 Schüler (Fertigstellung 2012)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Relaisküche, mit Spülbereich und Ausgabe als Cafeterialinie mit vorgelagerten Salatinseln;	Zurawski Ingenieure und Architekten Kloster Schweinheim Euskirchen	152.000,00
Continentale KV Köln Umbau der Kantine ca. 100 MA (Fertigstellung der Studie März 2013) Realisierung (nicht realisiert)	Machbarkeitsstudie Aufmaß Istsituation, Grundriss- Planung, Klärung der vorgesehenen Umbaumaßnahme mit Bauamt, Brandschutz, Arbeitssicherheit etc. Planung und Bauleitung der ges. Umbaumaßnahme mit Ergänzung eines separaten Spülbereiches, Erweiterung der Küchen- u. Ausgabe- technik, Be- u. Entlüftung mit Kühlung und Brandschutzmaßnahmen	Zusammenarbeit mit dem Büro PLAN93 Harald Glass	ca. 185.000,00
Mensa Schulzentrum Rhede Mensa und Cafeteria für ca. 600 Schüler LPH 1-4 (bis 05/2016) (Fertigstellung 08/2020)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer erweiterten Relaisküche, mit Spülbereich und Ausgabe, Cafeteria und 2. Ausgabe im OG, Lehrkücheneinrichtungsplanung	Hausmann Architekten GmbH, Aachen (LPH 1-4) Kastner - Pichler Architekten, Köln (LPH 5-8)	ca. 340.000,00

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik (EUR netto)
Central KV Köln Umbau der Kantine und Cafeteria für ca. 800 MA (Fertigstellung der Studie März 2015)	Machbarkeitsstudie (LPH1 u. 2) Aufmaß Istsituation, Grundriss-Planung, Klärung der vorgesehenen Umbaumaßnahme mit Bauamt, Brandschutz, Arbeitssicherheit etc. Spätere Planung und Bauleitung der ges. Umbaumaßnahme möglich.	Zurawski Ingenieure und Architekten Kloster Schweinheim Euskirchen	ca. 850.000,00
Wasserverband Düren Mitarbeiterkantine für ca. 100 MA (Fertigstellung 11/2016)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Regenerierküche mit Ausgabelinie und vorgelagerter Salat-/Dessert- und Cafe-Bar in SB	Architekturwerkstatt ac hks Architekten + Gesamtplaner GmbH Aachen	ca. 170.000,00
Trattoria Stefano Mönchengladbach Trattoria für ca. 100 MA und Gäste der Media Central (Fertigstellung 05/2016)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Gastronomieküche mit Kühl- und Lagerräumen im UG, Gastraum, Küche und Verkaufstresen im EG, Gastraum 2, WC-Anlagen und Sozial-Bereich im OG	Schleiff Denkmalentwicklung GmbH & Co. KG Erkelenz	ca. 185.000,00
Mensa Sekundarschule Neuss Anbau einer Mensa für ca. 500 Schüler (Fertigstellung 12/2016)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Warmverteilerküche mit Option auf Erweiterung zur Regenerierküche Ausgabelinie mit vorgelagerter Salat- und Getränkeausgabe, 2 Kassen	Wichmann Architekten & Ingenieure GmbH Neuss/Düsseldorf Gebäudemanagement Stadt Neuss	ca. 85.000,00
Mensa Gesamtschule an der Erft, Neuss Umbau/ Erweiterung einer Mensa für ca. 500 Schüler (Fertigstellung 10/2017)	Ergänzung einer Regenerierstation im Küchenbereich, Modernisierung der Spülküche und Neugestaltung des Ausgabebereiches aufgrund der Zusammenlegung von 2 Schulen	Gebäudemanagement Stadt Neuss	ca. 80.000,00
Carolus Thermen Bad Aachen Badrestaurant Bella Vista ca. 80 Gäste (Fertigstellung 11/2018)	Erneuerung des Badrestaurants mit Imbisszeile, Umstellung der Ausgabe von SB auf Tellerportionierung, Modernisierung des Gastraumes und Erweiterung durch Wintergarten	Carolus Thermen Bad Aachen – Abtl. Bädertechnik	ca. 115.000,00

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik (EUR netto)
Carolus Thermen Bad Aachen Erneuerung des Hauptrestaurant ca. 120 Gäste (Fertigstellung 01/2021)	Austausch der Produktionszeile in 11/2018, komplette Sanierung der Restaurantküche mit Produktion, Spülküche und Lüftungstechnik in 2020	Carolus Thermen Bad Aachen / Kempen Krause Ingenieure Aachen	ca. 140.000,00
Carolus Thermen Bad Aachen Umbau/ Erweiterung Sauna-Restaurant ca. 100 Gäste (Fertigstellung 01/2021)	Komplette Erneuerung der Restaurantküche, Umstellung auf à- la-Carte-Küche in Bedienservice, Erneuerung der Bar/Ausgabe	Carolus Thermen Bad Aachen – Kempen Krause Ingenieure Aachen	ca. 335.000,00
Mensa Görresschule Neuss Anbau einer Mensa für ca. 500 Schüler (Fertigstellung 06/2020)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Warmverteilerküche mit Option auf Erweiterung zur Regenerierküche mit Ausgabelinie ohne Kasse	Wichmann Architekten & Ingenieure GmbH Neuss/Düsseldorf Gebäudemanagement Stadt Neuss	ca. 80.000,00
Kita Friesheim Erweiterungsbau mit neuer Mensa für 7 Gr. ca. 100 VT (Fertigstellung 06/2020)	Funktions- und Einrichtungsplanung einer Küche mit Spülküche, Ausgabe der Speisen und Verköstigung in den Gruppenräumen	Planungsgruppe 4D-Sigma Erfstadt	ca. 65.000,00
Wasserland Bonn Gastronomieplanung für ein Freizeitbad mit Sauna ca. 800 Besucher/Tag (LPH 1-6)	Planung und Ausschreibung der gastronomischen Einrichtung mit Küche und Ausgabe für ein Freizeitbad, à-la-carte Küche und Bar für den Saunabereich sowie Bar und Ausgabe für ein Stiefelrestaurant	4a-Architekten Stuttgart	ca. 340.000,00
Therme Bad-Dürkheim Sanierung der Cafeteria des Salinarium (LPH 1-3) Gastronomie Erweite- rungsbau Thermalbad ca. 1000 Gäste/Tag (Fertigstellung 10/2023)	Planung und Ausschreibung der gastronomischen Einrichtung mit Lagerbereich UG, Hauptküche und Ausgabe des Thermen-Restaurant, Sauna-Bar mit Sattelitenküche im OG1 und Sauna-Bar im OG2	4a-Architekten Stuttgart	ca. 425.000,00

Bauvorhaben	Planungsumfang	Architekt	Herstellsumme Küchentechnik (EUR netto)
Salinarium Bad-Dürkheim Sanierung der Bestands-Cafeteria (Fertigstellung 05/2022)	Umplanung der bestehenden Cafeteria, Erneuerung des Ausgabe- Bereiches sowie der gesamten Kleinkältetechnik	Auftraggeber Stadtwerke Bad-Dürkheim	ca. 115.000,00
Thermenhotel Bad Ems Neubau einer Hotel- gastronomie ca. 80 Zimmer (Fertigstellung 12/2021)	Planung und Ausschreibung der gastronomischen Einrichtung mit Lagerbereich Küche, Free-Flow- Ausgabe und Bar im EG sowie einer Rooftop-Bar im OG5	4a-Architekten Stuttgart	ca. 500.000,00
Jugendzentrum St. Augustin Küche mit Bar für ca. 80 Jugendliche (Fertigstellung 12/2020)	Planung einer Küche mit Bar in Lehrküchenstandard	Heske Hochgürtel Lohse Architekten PartGmbH Lübeck	ca. 53.000,00
Kombibad Hirschbach-Aalen Gastronomie für ein Frei- zeitbad mit Hallenbad und Freibad (Fertigstellung 09/2024)	Einrichtungsplanung der Gastronomie mit 2 separaten Ausgaben für den Freibad- und Hallenbadbereich, gemeinsame Produktion, Lager und Spülbereich	4a-Architekten Stuttgart	ca. 215.000,00
Soziales Zentrum Lino Club e.V. Köln Gastronomie für den offenen Treff mit Bistro und Pädagogischer Küche im EG u. Theken- bereich mit Lager im OG (Fertigstellung 02/2024))	Funktions- und Einrichtungsplanung eines Bistro mit Ausgabe, Produktions- und Spülbereich sowie einer pädagogischen Küche in Lehrküchenqualität im EG. Planung eines Thekenbereichs mit Lager für den Offenen Treff im OG	Kastner - Pichler Architekten, Köln	ca. 160.000,00