

W i e s l o c h - B e r l i n - D r e s d e n

Ihr leistungsstarker Partner für
Großküchen- und Lebensmitteltechnik
Kälte- und Wäschereitechnik

Büro Wiesloch: Ingenieurbüro Seewöster GmbH
 Habichtweg 2
 69168 Wiesloch
 Tel.: +49 (0) 6222 / 92 43 - 0
 Fax: +49 (0) 6222 / 92 43 - 33
 Email: info@seewoester.de
 www.seewoester.de

Büro Berlin: Ingenieurbüro Seewöster GmbH
 Berliner Allee 180
 13088 Berlin
 Tel.: +49 (0) 30 / 49 85 40 - 45
 Fax: +49 (0) 30 / 49 85 40 - 49
 Email: berlin@seewoester.de
 www.seewoester.de

Büro Dresden: Ingenieurbüro Seewöster GmbH
 Eisenberger Straße 10
 01127 Dresden
 Tel.: +49 (0) 351 / 48 21 79 - 0
 Fax: +49 (0) 351 / 48 21 79 - 9
 Email: dresden@seewoester.de
 www.seewoester.de

Firmenprofil

Die Ingenieurbüro Seewöster GmbH ist ein **unabhängig planendes Ingenieurbüro** und sowohl deutschlandweit, wie auch weltweit tätig.

Unser **Tätigkeitsfeld** liegt in der **Problemlösung** auf allen Gebieten des Verpflegungssektors und der peripheren Bereiche und umfasst das **gesamte Spektrum** der Branche:

Wir **erarbeiten** für und mit Ihnen Sanierungs- und Rationalisierungsvorschlägen für vorhandene Verpflegungseinrichtungen und industrielle Lebensmittelbetriebe.

Wir **planen** für Sie Großküchen und Speiserversorgungssysteme einschließlich der zugehörigen kältetechnischen Anlagen für Krankenhäuser, Behörden, Kongreßzentren, Mensen, Restaurants etc. als Frischkostsysteme oder als thermisch entkoppelte Systeme (cook chill, Sous vide). Ebenso planen wir Wäschereien für Krankenhäuser, Vollzugsanstalten und für die Industrie auf Basis der neuesten umwelt- und hygienerechtlichen Grundlagen.

Wir **übernehmen** die fachspezifische Projektabwicklung einschließlich örtlicher Fachbauleitung, Kosten- und Terminüberwachung und Abnahmen. Im Bedarfsfall übernehmen wir auch (in Zusammenarbeit mit entsprechenden Architektur- und Fachplanungsbüros) die gesamte Projektabwicklung einschließlich aller Gewerke (Bau, Haustechnik und Küchentechnik)

Wir **beraten** beim Aufbau von HACCP-Konzepten, Qualitätsmanagementsystemen (ISO 9000ff, EFQM-Modell), Hygienemanagement, Erstellen von Umwelt- und Entsorgungskonzepten.

Ihre Vorteile mit der Ingenieurbüro Seewöster GmbH:

Wir arbeiten vollkommen unabhängig und erarbeiten Ihnen somit ein Gesamtkonzept, das nicht auf Firmeninteressen Rücksicht nehmen muss.

Durch langjährige Erfahrung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind wir in der Lage, eine genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Planung zu erarbeiten.

Unsere Planungsleistung erbringen wir auf Basis der HOAI.

Unser modernes EDV-Equipment mit fünf CAD-Arbeitsplätzen erlaubt es uns, unsere Arbeit nach modernsten Gesichtspunkten durchzuführen. E-Mail, Internet, DSL/ DFÜ, Datenaustausch sind für uns keine Fremdwörter, sondern bereits seit vielen Jahren genutzte Hilfsmittel zur Kommunikation mit unseren Auftraggebern und anderen Planungsbeteiligten.

Unsere Büros in **Wiesloch, Berlin und Dresden** ermöglichen es uns, die örtliche Fachbauleitung im gesamten Bundesgebiet zu übernehmen.

Unsere Mitarbeiter werden ständig auf Ihren Arbeitsgebieten geschult, um die neuesten Hygiene- und Gesundheitsvorschriften, sowie Gesetzesänderungen in der Planung zu berücksichtigen.

Unsere Leistungen für Sie

- **Wir planen Großküchen für Großgastronomie, Krankenhäuser, Kongresszentren, Mensen usw.**

Ob für Neubau, Sanierung oder Umstrukturierung:
wir erarbeiten die wirtschaftlichste und technisch beste Lösung.

Bei Umbau und Sanierungsprojekten planen und konzipieren wir auch
Interimsmaßnahmen:
von der Zelt-/ Containerküche bis zum zeitweiligen Outsourcing in andere Küchen -
natürlich unter Einhaltung aller Hygienevorschriften und Arbeitsstättenrichtlinien.

Für uns steht die Zufriedenheit der Auftraggeber im Vordergrund, deshalb stehen wir nicht nur während der Bauphase als kompetente Fachbauleiter zur Verfügung sondern auch im Anschluss an der Realisierung als Ansprechpartner bei der Küchen- und Lagerorganisation.

- **Wir erarbeiten Maschinen- und Geräteprogramme**

unter Berücksichtigung der benötigten Lagerflächen für die verschiedensten
Zubereitungsmethoden.

Von sous-vide über cook & chill bis zum konventionellen Garen und Mischverfahren. Wir
planen optimale und wirtschaftliche Konzepte und Lösungsmöglichkeiten.

Wir erstellen Wirtschaftlichkeitsanalysen für Ihren speziellen Bedarf, um die Entscheidung für
ein bestimmtes Verfahren für Sie leichter zu machen.

- **Von der Klimatisierung über Normalkühlung bis zur Tiefkühlung**

übernehmen wir die Planung der kompletten kältetechnischen Anlagen.

Ob Zellenbauweise oder konventionelle Kühlraumisolierung - wir planen das technisch und
wirtschaftlich beste System, genau auf Ihre baulichen Begebenheiten und funktionalen
Anforderungen ausgerichtet - wir planen individuell und technisch realisierbar.

Mitarbeiter

Geschäftsführung

Stefan Seewöster

Dipl. Wirtschaftsingenieur (FH)

Sekretariat

Angelika Hilsberg

Industriekauffrau

Planung und Bauüberwachung

Jörg Seewöster

Bauleiter, Qualitätsmanager, CAD Techniker

Udo Luczak

Dipl. Ing. für Technische Gebäudeausrüstung

Silke Laubisch

Dipl. Ing. für Architektur und Lebensmitteltechnologie

Michael Krauser

Dipl. Betriebswirt (FH), cand. B. Versorgungstechnik

Marko Augustat

Dipl. Ing. für Technische Gebäudeausrüstung

Peter Carsten Golz

Dipl. Ing. (FH) Elektrotechnik

CAD-Technik

Yvonne Richter

Technische Zeichnerin

R e f e r e n z l i s t e

(Auszug)

Stand 01.09.2011

In der beiliegenden Referenzliste sind einige der in den vergangenen Jahren geplanten und realisierten Projekte aufgeführt.

HOAI
 Leistungsph.

Krankenhäuser/ Kliniken

Generalplanungen:

Friedrichshafen, Städt. Krankenhaus	Umbau/ Sanierung	1 - 8	ca. 1500 Essen/d
Krankenhaus Salem, Heidelberg	Umbau	2 - 8	ca. 800 Essen/d

Planungen Gewerk Großküchen- und Kältetechnik:

Klinikum Jena 2000 (Cook & chill)	Neubau	5 - 8	ca. 5400 Essen/d
Krankenhaus Esch/ Alz., Luxemburg (Sous-vide)	Umbau/ Erweiterung	1 - 4	ca. 3000 Essen/d
Marienhospital, Osnabrück	Neubau	1 - 8	ca. 2000 Essen/d
Paracelsus-Klinik, Osnabrück	Umbau/ Sanierung	1 - 4	ca. 1800 Essen/d
Kreiskrankenhaus Sonneberg	Umbau/ Erweiterung	2 - 8	ca. 1200 Essen/d
Kurparkklinik Bad Rothenfelde	Neubau	1 - 4	ca. 900 Essen/d
Kreiskrankenhaus Herzberg, Brandenburg	Neubau	2 - 9	ca. 750 Essen/d
Fachklinik Heidehof, Weinböhla/ Dresden	Neubau	1 - 7	ca. 600 Essen/d
Nova-Med Klinik, München	Neubau	1 - 8	ca. 600 Essen/d
Röpersbergklinik Ratzeburg	Neubau	2 - 8	ca. 350 Essen/d
Rehaklinik Roderbirken	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca. 350 Essen/d
Kreiskrankenhaus Weinheim	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca. 350 Essen/d
Evang. Krankenhaus Zweibrücken	Umbau/ Sanierung	2	ca. 350 Essen/d

Altenheime/ Werkstätten für Behinderte

Senioren-Wohnsitz, Ratzeburg	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca. 1600 Essen/d
DRK-Altenzentrum, Lütgendortmund	Neubau	1 - 9	ca. 450 Essen/d
APH Zeller Berg, Aue	Umbau/ Sanierung	2 - 7	ca. 320 Essen/d
Gesundheitszentren Rhein-Neckar	Umstrukturierung	2 - 8	ca. 300 Essen/d
APH Hummelshain	Neubau	2 - 8	ca. 250 Essen/d
APH Seiffhennersdorf	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca. 200 Essen/d
APH Albert Schweitzer, Dresden	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca. 200 Essen/d
APH Maillebahn, Dresden	Neubau	2 - 8	ca. 160 Essen/d
APH „Olga Körner“, Dresden	Neubau	2 - 8	ca. 150 Essen/d
APH Lohsa	Neubau	2 - 7	ca. 150 Essen/d
APH Albert Schweitzer, Grünstädtel	Neubau	2 - 7	ca. 150 Essen/d
APH Schlema	Neubau	2 - 7	ca. 100 Essen/d
Wohnpark Elsa Fenske, Dresden	Umbau/ Sanierung	2 - 8	Haustechnik

Restaurants/ Erlebnisgastronomie

Generalplanungen:

Restaurant „Deutsches Haus“ Butzbach	Umbau/ Sanierung	2 – 8
--------------------------------------	------------------	-------

Planungen Gewerk Großküchen- und Kältetechnik:

Kasemattenrestaurant Festung Königstein	Umbau/Sanierung	2 – 8
Schloß Weesenstein	Umbau/ Sanierung	2 – 8
Stadthalle Burg	Umbau/ Sanierung	2 – 5
Gastronomie Schloß Wackerbarth	Umbau/ Sanierung	2 – 8
Hambacher Schloß, Neustadt a.d.Weinstr.	Neubau	2 – 3

HOAI-
Leistungsph.

Mensen/ Cafeterien

Generalplanungen:

TU - Berlin, Mensa Hardenbergstraße (Cook & chill)	Umbau/ Sanierung	2 - 9	ca.	7000 Essen/d
FU-Berlin, Mensa Van't-Hoff-Str.	Teilumbau	2 - 9	ca.	3500 Essen/d
TFH-Berlin, Mensa Luxemburger Straße (Cook & chill)	Umbau	2 - 9	ca.	3500 Essen/d
HU Berlin, Mensa „Oase“ Berlin-Adlershof	Umbau/ Erweiterung	2 - 9	ca.	1500 Essen/d
FU Berlin, Cafeteria Van't-Hoff Str. 6	Umbau	2 - 9	ca.	450 Essen/d
Berufsbildungswerk Südhessen, Karben	Umbau/ Erweiterung	2 - 9	ca.	450 Essen/d
TU Berlin, Cafeteria Architektur	Umbau	2 - 9	ca.	300 Essen/d
FU Berlin, Cafeteria Van't-Hoff Str. 8	Umbau	2 - 9	ca.	300 Essen/d
TU Berlin, Cafeteria „Skyline“	Umbau	2 - 9	ca.	300 Essen/d
UDK Berlin, Jazz Cafe	Umbau	2 - 9	ca.	300 Essen/d

Planungen Gewerk Großküchen- und Kältetechnik:

HU Berlin, Mensa Süd	Umbau/ Erweiterung	2 - 3	ca.	3500 Essen/d
FH Zittau/ Görlitz, Mensa Zittau	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca.	1500 Essen/d
FH Magdeburg, Mensa Herrenkrug	Umbau/ Erweiterung	2 - 8	ca.	1200 Essen/d
Mensa Klinikum, Dresden	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca.	1200 Essen/d
Berlin/ Brandenburg International School	Neubau	2 - 8	ca.	1000 Essen/d
FH Trier, Schneidershof	Umbau/ Sanierung	2 - 3	ca.	1200 Essen/d
FH d. Sächsischen Verwaltung, Meißen	Neubau	2 - 8	ca.	1000 Essen/d
FH Zittau/ Görlitz, Mensa Görlitz	Neubau	2 - 8	ca.	450 Essen/d
HU Berlin, Mensa Spandauer Str.	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca.	300 Essen/d
FHTW Berlin, Cafeteria Oberschöneweide	Umbau	2 - 8	ca.	300 Essen/d
FU Berlin, Cafeteria Malteserstr.	Umbau	2 - 8	ca.	300 Essen/d
HU Berlin, Cafeteria „Grimm Zentrum“	Umbau	2 - 8	ca.	300 Essen/d
ASFH Berlin, Cafeteria	Umbau	2 - 8	ca.	200 Essen/d

HOAI-
 Leistungsph.

Personalrestaurants

Generalplanungen:

Kantine Berliner Stadtreinigung	Umbau	2 - 8	ca. 1200 Essen/d
Kantine Landesumweltamt, Potsdam	Umbau	2 - 8	ca. 450 Essen/d

Planungen Gewerk Großküchen- und Kältetechnik:

Klinikum Jena, Personalcafeteria (Cook & chill)	Neubau	5 - 8	ca. 1200 Essen/d
Postbank Generaldirektion, Bonn	Neubau	1 - 8	ca. 600 Essen/d
Turmschanze Magdeburg, Behördenkantine	Umbau	1 - 6	ca. 600 Essen/d
Premiere Konzernzentrale, Unterföhring	Neubau	3 - 6	ca. 550 Essen/d
H + M Distribution Center, Hamburg	Neubau	2 - 8	ca. 500 Essen/d
Kühne & Nagel, Hamburg	Neubau	3 - 7	ca. 500 Essen/d
Kantine Gewerbepark Glinde (Alfa Laval)	Neubau	2 - 6	ca. 450 Essen/d
Eisengießerei Torgelow, Kantine	Neubau	2 - 6	ca. 450 Essen/d
LBBW Karlsruhe	Neubau	8	ca. 350 Essen/d
ISE Industries, Hainichen	Neubau	2 - 7	ca. 120 Essen/d
Rathaus Stralsund	Neubau	2 - 3	ca. 100 Essen/d

HOAI-
Leistungsph.

Bundeswehrbauten/ Militärbauten

General-Olbricht-Kaserne, Leipzig	Neubau	2 - 8	ca.	1200 Essen/d
Bundeswehrkrankenhaus Berlin	Neubau	2	ca.	900 Essen/d
Generaloberst von Fritzsches Kaserne, Pfullendorf	Neubau	3 - 8	ca.	900 Essen/d
Kaserne Döbern	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca.	300 Essen/d
Hohne, Caen-Barracks, Offiziersküche	Umbau/ Sanierung	2 - 8	ca.	50 Essen/d

Kongreßzentren/ Hotelrestaurants etc.

Hotel Bareiss, Baiersbronn	Beratung			
Hotel Zoofenster, Berlin	Neubau	2	ca.	400 Sitzplätze
Hotel Überfahrt, Rottach-Egern	Neubau	1 - 7	ca.	250 Sitzplätze
Erlebnisbad Warnemünde	Neubau	1 - 5	ca.	200 Sitzplätze
Hotusa Hotel, München	Neubau	3 - 7	ca.	150 Sitzplätze
Hotel Ferdinandstr, Hamburg	Neubau	3 - 6	ca.	110 Sitzplätze
Hotel Crown Plaza, Berlin	Neubau	3 - 6		
Hotel Azure, Berlin	Neubau	3 - 6		

Justizvollzugsanstalten

JVA Hamburg-Billwerder	Neubau	5 - 8	ca.	1700 Essen/d
JVA Dresden	Neubau	2 - 9	ca.	1650 Essen/d
JVA Cottbus	Neubau	2 - 8	ca.	1500 Essen/d
JVA Hünfeld	Neubau	2 - 4	ca.	1300 Essen/d
JVA Augsburg	Neubau	2 - 5	ca.	1100 Essen/d