

INGENIEURBÜRO
SEEWÖSTER
WIESLOCH • BERLIN • DRESDEN



[WIR PLANEN]

UNABHÄNGIG • KOMPETENT • WIRTSCHAFTLICH

WILLKOMMEN

Die Ingenieurbüro Seewöster GmbH steht für effiziente Großküchenplanung und betreut von den drei Standorten in Wiesloch, Berlin und Dresden nationale und internationale Projekte.

Wir sind Experten für Problemlösungen auf allen Gebieten des Verpflegungssektors und damit verwandter Bereiche. Mit unserer Erfahrung in unabhängiger Planung, kompetenter Beratung und wirtschaftlicher Umsetzung finden wir für Sie optimale Lösungen.

Effiziente und ansprechende Gemeinschaftsverpflegung, die einen immer höheren Stellenwert in unserer Gesellschaft bekommt, ist unsere Spezialität.

Mensen für Schüler und Studenten, Patientenverpflegung in Krankenhäusern und Pflegeheimen, Mannschaftsversorgung für Bundesweher, Justizvollzugsanstalten oder Polizeischulen, Betriebsrestaurants, Casinos oder Gastrobereiche für Kongresszentren und Sportstätten – wir unterstützen Sie bei der Umsetzung der am besten zu Ihren Bedürfnissen passenden Lösung.

PHILOSOPHIE

Durch langjährige Erfahrung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind wir in der Lage, ein genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Gesamtkonzept zu erarbeiten.

Wir haben Erfahrung mit Projekten unter schwierigsten Anforderungen - ganz gleich ob Neubau, Sanierung unter Denkmalschutz oder Einzelmaßnahmen über alle Gewerke hinweg – wir bieten Ihnen Lösungen für alle Anforderungen.

Unser Team besteht aus auf Küchenplanungen und Wäschereitechnik spezialisierten Ingenieuren, Technikern und Organisationsfachleuten. Die Mitarbeiter der Ingenieurbüro Seewöster GmbH werden ständig auf ihren Arbeitsgebieten geschult, um die neuesten Hygiene- und Gesundheitsvorschriften, aktuellste Erkenntnisse in der

Prozessgestaltung von Verpflegungsbetrieben, gebäudetechnische Ingenieurkenntnisse sowie Gesetzesänderungen in der Planung zu berücksichtigen.

Unser Fokus ist die nachhaltige Zufriedenheit unserer Auftraggeber. Dabei ist das Ingenieurbüro Seewöster GmbH vollkommen unabhängig und muss auf keine Handels- oder Lieferinteressen Rücksicht nehmen.

Wir überprüfen für Sie den „Status quo“

Effizienter, ökologischer und nachhaltiger – wir zeigen Ihnen gerne auf, was möglich und nötig ist, um Ihren Betrieb fit für die Zukunft aufzustellen.

Wir planen Großküchen für Gastronomie, Krankenhäuser, Kongresszentren, Mensen, industrielle Lebensmittelbetriebe usw.

Ob für Neubau, Sanierung oder Umstrukturierung - wir erarbeiten die wirtschaftlich und technisch beste Lösung für Sie.

Wir planen für Sie Großküchen und Speisensversorgungssysteme einschließlich der zugehörigen kältetechnischen Anlagen als Frischkostsysteme oder als thermisch entkoppelte Systeme (Cook&chill, Sous-vide).

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

Bei Umbauten/Sanierungen in den laufenden Betrieb planen wir auch Interimsmaßnahmen - von der Zelt- oder Containerküche bis zum zeitweiligen Outsourcing – natürlich unter Einhaltung aller Hygienevorschriften und Arbeitsstättenrichtlinien.

Zudem stehen wir Ihnen nicht nur während der Bauphase als kompetente Fachbauleiter zur Seite, sondern beraten Sie auch gerne nach der Realisierung bei der Küchen- und Lagerorganisation.

Wir übernehmen die fachspezifische Projektabwicklung

Unser Leistungsspektrum kann die Vorplanung, Entwurfsplanung, Ausführungsplanung, Erstellung von Leistungsverzeichnisse und die örtliche Fachbauleitung, Kosten- und Terminüberwachung, Abnahme, Leistungsmessung etc. und im Bedarfsfall die gesamte Projektabwicklung einschließlich aller Gewerke (Bau, Haustechnik und Küchentechnik) umfassen.

Wir übernehmen auch die Konzeption 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 sind umfassend für Sie da

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

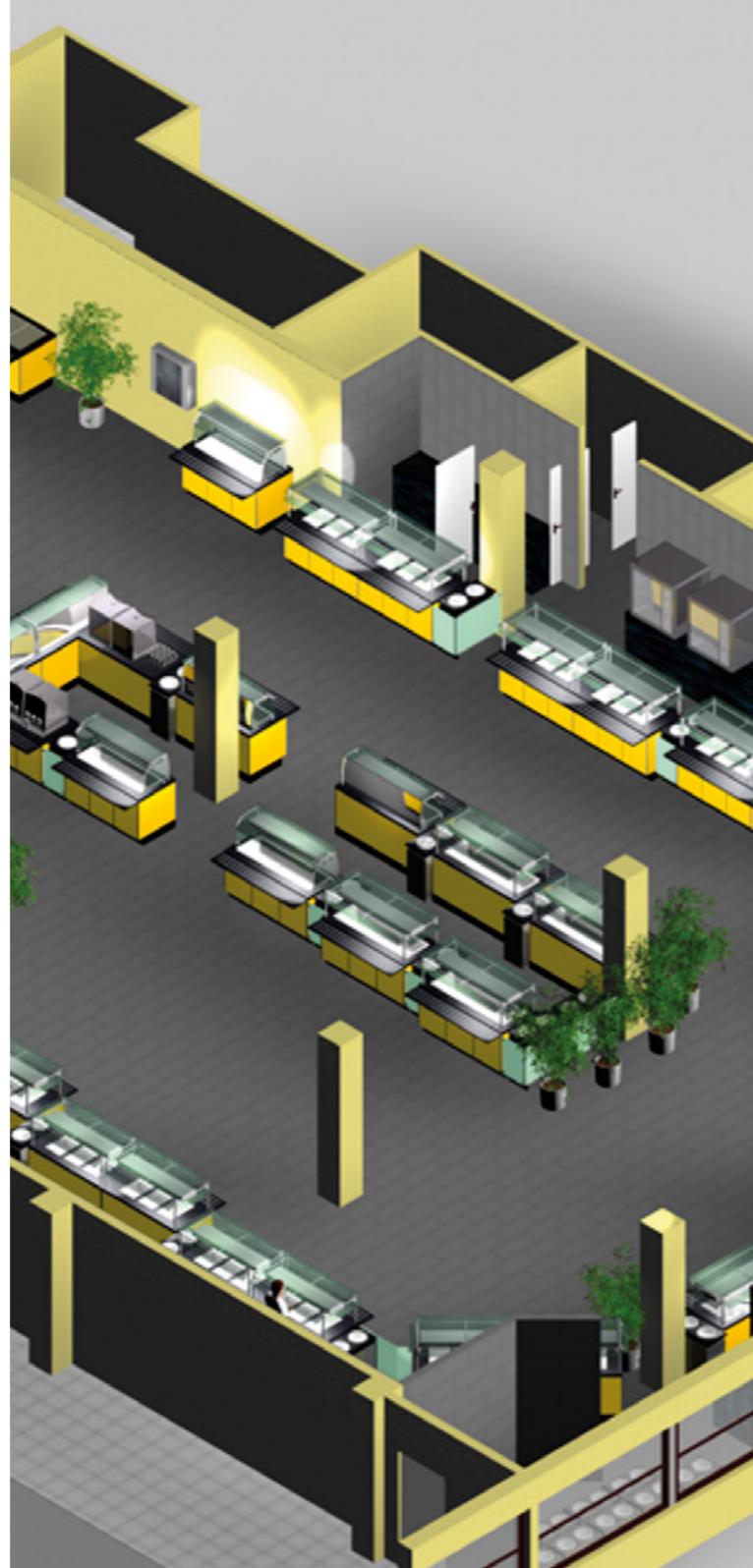
Unsere Planungsleistungen erbringen wir auf Basis der HOAI und sie erstrecken sich über die Leistungsphasen 1–9.

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

Unser modernes EDV-Equipment mit modernen CAD-Arbeitsplätzen erlaubt es uns, unsere Arbeit nach neuesten Gesichtspunkten durchzuführen. Kommunikation per E-Mail, Datenaustausch in allen gängigen Formaten per Internet, redundante Datenhaltung etc. sind für uns keine Fremdwörter, sondern bereits seit Jahren genutzte Hilfsmittel zur Kommunikation mit unseren Auftraggebern und anderen Planungsbeteiligten.

Ausstattung:

- CAD-Arbeitsplätze mit AutoCAD, MS Office, CoolTool, OrcaAVA
- Server mit redundanter Datenhaltung
- A0 Farbplotter
- A3 Farbkopierer/-scanner
- Lasermessgeräte etc.
- SWS Win Delta PMS



WIESLOCH
BERLIN
DRESDEN



EUMETSAT DARMSTADT

- Planungsbeginn 2013, Baubeginn 2014, Fertigstellung September 2015
- Auftraggeber: Eumetsat
- Das Areal Eumetsat-Zentrale in Darmstadt wurde um einen mehrgeschossigen Neubau, das „New Office Building“, erweitert. Im Erdgeschoss befinden sich die Räumlichkeiten einer Mitarbeiterkantine, der Speisesaal, eine Cafeteria sowie zwei weitere Gästespeiseräume.
- Die gesamte Küche der Mitarbeiterkantine und der Cafeteria ist intelligent angeordnet, damit beide Bereiche gemeinsam auf zentrale Bereiche wie die ebenerdige Warenanlieferung, Lagerräume wie Kühllager für Normal- und Tiefkühlung, Trockenlager, Produktions- und Vorbereitungsräume zugreifen können. Die Kantine ist lichtdurchflutet und ansprechend gestaltet, die Arbeitsbereiche sind hell und freundlich.
- Neubau, Fachplanung, HOAI LPH 2-8, ca. 500 Essen/Tag



FÜR BIS ZU 500
ESSENSTEILNEHMER
PRO TAG



FÜR BIS ZU 2500
ESSENSTEILNEHMER
PRO TAG

MENSA „OASE“ HUMBOLDT UNIVERSITÄT BERLIN

- Planungsbeginn 2009, Baubeginn Juli 2012, Fertigstellung Oktober 2012
- Auftraggeber: Studentenwerk Berlin A.d.ö.R.
- Die Mensa „Oase“ der Humboldt-Universität in Berlin-Adlershof wurde umgebaut und die Cafeteria wurde um die ehemalige Bibliothek erweitert. In der alten Speisenausgabe wurde zusätzlicher Platz geschaffen. Weiterhin wurde ein Anzeigesystem installiert. Die Mensa hat eine Kapazität von ca. 2500 Mahlzeiten.
- Jetzt ist es auch möglich, in „Schwachlastzeiten“ mit einem eingeschränkten Angebot die Mensa weiter zu betreiben. Nach nur 5 Monaten Umbau wurde die neue Mensa in Betrieb genommen. Kleine Sitzgruppen auf zwei durch einen offenen Innenbereich verbundenen Etagen laden mit mediterranem Flair zum Verweilen ein.
- Umbau/Sanierung, Generalplanung, HOAI LPH 2-8, ca. 2500 Essen/Tag

JUSTIZVOLL- ZUGSANSTALT GABLINGEN

- Planungsbeginn 2009, Baubeginn 2011, Fertigstellung Juni 2015
- Auftraggeber: Staatliches Bauamt Augsburg
- Die bisherige Justizvollzugsanstalt in der Augsburger Altstadt wurde zu klein und entsprach nicht mehr den heutigen Standards. In Gablingen, circa 10 km nördlich von Augsburg, wurde daher auf einer Nutzfläche von über 21.000m² eine neue hochmoderne Justizvollzugsanstalt mit Platz für bis zu 900 Häftlingen errichtet.
- Unsere Aufgabe war die Konzipierung des Wirtschaftsgebäudes sowie die komplette Planung und der Bau der Zentralküche der Anstalt, über Warenanlieferung, gekühlte und ungekühlte Lagerbereiche, Vorbereitungs- und Produktionsbereiche, Spülküchen und die Mitarbeiterkantine der Bediensteten in einem separaten Verwaltungsgebäude.
- Auch das komplette Konzept der Speisenverteilung inklusive der Konstruktion der Speise-Verteilwägen innerhalb der Anstalt lag in unserem Planungsbereich. Die Speisenverteilung musste logistisch und technisch exakt auf die Laufwege unter Berücksichtigung des zeitlichen Gesichtspunktes erstellt werden.
- Neubau, Fachplanung, HOAI LPH 2-9, ca. 900 Essen/Tag



FÜR BIS ZU 840 INSASSEN
UND 60 BEDIENSTETE
PRO TAG

MENSA TU BERLIN

- Planungsbeginn 2003, Baubeginn Juli 2004, Fertigstellung April 2005
- Auftraggeber: Studentenwerk Berlin A.d.ö.R.
- Bei dem Umbau/der Sanierung der TU-Mensa wurden das 1. und 2. Obergeschoss im Rahmen einer Gesamtplanung von uns realisiert.
- Die Küche und die Ausgabe sind für extremes Gästeaufkommen ausgelegt und mit einer vollautomatischen Tablettaufgabe/Spülanlage ausgestattet. Die Küche wurde im Wesentlichen mit Druckgartechnik und einer Bandfriteuse realisiert. Die neue Free-Flow-Ausgabe wurde als Selbstbedienungsausgabe umgesetzt und besitzt ein Speisenganzeigesystem.
- Umbau/Sanierung, Generalplanung, HOAI LPH 2-9, ca. 7000 Essen/Tag



FÜR BIS ZU 7000
ESSENSTEILNEHMER
PRO TAG

MENSA LINGEN DER FACHHOCH- SCHULE OSNABRÜCK

- Planungsbeginn 2012, Baubeginn 2013, Fertigstellung Juni 2013
- Auftraggeber: Studentenwerk Osnabrück
- Auf dem Campus Lingen der Fachhochschule Osnabrück fehlte noch etwas ganz Wichtiges: die Mensa.
- Die Mensa Lingen der Hochschule Osnabrück Campus Lingen ist die neueste Mensa des Studentenwerk Osnabrück.
- Nach langer Konzept- und Entwurfsphase mit unterschiedlichsten Anforderungen konnte am 09.12.2013 nach rund einjähriger Bauzeit die Mensa, welche für ca. 600 Mahlzeiten/ Tag ausgelegt ist, ihren Betrieb aufnehmen. Unser Büro war mit der Planung der Küchen-, Kälte-, Spül-, und Ausgabetechnik sowie der Planung des Speisensystems nach den Leistungsphasen der HOAI einschließlich Bauüberwachung beauftragt.
- Die Küche ist als Frischkostküche mit hohem Fertigungsanteil ausgelegt. Die Speisenausgabe in halbrunder Form ermöglicht in Schwachlastbetrieb eine Hälfte zu schließen und somit Personalkapazitäten entsprechend optimiert einsetzen zu können. Ein Speisensystem wurde ebenfalls installiert.
- Der helle und freundliche Speisesaal mit optischen Gimmicks lässt auch an trüben Tagen gute Stimmung aufkommen.



FÜR BIS ZU 600
ESSEN PRO TAG



BERLINER STADTREINIGUNG BAR



IKEA MAGDEBURG



MENSA GYMNASIUM MAXDORF



CAFETERIA HUMBOLDT UNIVERSITÄT BERLIN

HOCHSCHULMENSA
MITARBEITERKANTINE
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
KÄLTETECHNIK
NASSMÜLLENTSORGUNG
LÜFTUNGSTECHNIK
SPÜLTECHNIK
FETTABSCHIEDER
SCHULMENSA
KUNDENRESTAURANT
VERPFLEGUNGSKONZEPTE





KONTAKT

Standort Wiesloch

Ingenieurbüro Seewöster GmbH
Habichtweg 2
69168 Wiesloch

Tel +49 (0) 6222 92 43-0
Fax +49 (0) 6222 92 43-33

info@seewoester.de

Standort 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

berlin@seewoester.de

Standort Dresden

Ingenieurbüro Seewöster GmbH
Fritz-Reuter-Str. 34 a
01097 Dresden

Tel +49 (0) 351 84 70 73-73
Fax +49 (0) 351 84 70 73-74

dresden@seewoester.de

WWW.SEEWOESTER.DE