

Unsere Referenzen

Spitäler & Kliniken

Pensionisten- & Pflegeheime

HACCP

Verpflegungskonzeptionen

Vorträge & Sonstiges

Kessel-Methode[®]

www.pemcon.at
www.mykessel.com

REFERENZLISTE

Spitäler und Kliniken - 1

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Deutschland Bayern

Deutsche Rentenversicherung Nordbayern Bad-Steben	Auftrag zur Durchführung einer Machbarkeitsstudie für die Optimierung der Speiseversorgung für Klinik Frankenwarte, Reha-Klinik Franken und Reha-Klinik Auental in Bad Steben	Im Auftrag des DRV Nordbayern
Deutsche Rentenversicherung Nordbayern Bad-Kissingen	Auftrag zur Durchführung einer Machbarkeitsstudie für die Optimierung der Speiseversorgung für Reha-Klinik Franken, Reha-Klinik Saal, Reha-Klinik Rhön, Reha-Klinik Marbachtal und Reha-Klinik Am Kurpark in Bad Kissingen	Im Auftrag des DRV Nordbayern
Deutsche Rentenversicherung Baden Württemberg Bad-Kissingen	Auftrag zur Planung und Begleitung der Umsetzung der Machbarkeitstudie.	Im Auftrag des DRV Baden Württemberg
KH Grafenau KH Freyung KH Waldkirchen	Ist-Analyse und Machbarkeitsstudie der Verpflegungsbereichen KH Grafenau und KH Waldkirchen und KH Freyung	Im Auftrag der Geschäftsführung

Niederösterreich

LKH Mödling 430 Betten	Betriebsanalyse zur Aufzeigung von Einsparungspotentialen in der KH-Verpflegung	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors des LKH-Mödling
A.ö. KH Horn 316 Betten	Betriebsanalyse im Verpflegungsbereich: u.a. Einsparungspotentiale und regional-strategisches Entwicklungspotential	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors
A.ö. KH Horn 316 Betten	Mithilfe bei der Umsetzung von Maßnahmen zur Produktivitätssteigerung im Verpflegungsbereich	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors
A.ö. KH Stockerau 150 Betten A.ö. KH Korneuburg 180 Betten	Erstellen einer Expertise über die zukünftige Versorgung und Darstellung möglicher Verpflegssynergien zwischen den Krankenhäusern in Stockerau und Korneuburg	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors des KH-Stockerau
NÖ-Landes-Nervenlinik Gugging 400 Betten Pavillion System	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse als Entscheidungshilfe zur Neuorganisation der Verpflegungseinrichtung (Küchenneubau, pro/contra Fremdvergabe)	Im Auftrag des Wirtschaftsleiters der Landesnervenlinik

Salzburg

Landeskliniken Salzburg Holding	Erstellung eines Handbuches zur Durchführung EU-konformer Ausschreibungen nach dem Salzburger Landesvergabegesetzes inklusive Musterausschreibungen und Mitarbeiterschulung	Im Auftrag der Salzburger Landesregierung Abteilung 9 – Gesundheit
Landeskliniken Salzburg Holding	Erstellung des Ausschreibungstextes für die Wäscheausschreibung Flachwäsche-Dienstkleidung-OP-Wäsche sowie der Adaptierung/Errichtung einer Wäscherei auf dem Gelände der CDK.	Im Auftrag der Technischen Direktion und der Abteilung ZEK

REFERENZLISTE

Spitäler und Kliniken - 2

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Wien

SMZ-Baumgarter Höhe-Otto Wagner Spital mit Pflegezentrum 1660 Betten Pavillon System	Zusammenführung zweier Küchen mit jeweils 50 Mitarbeitern. Durch Workshops wo gemeinsam Visionen, Ziele und Strategien bearbeitet worden sind, waren der Mitarbeiter durch die selbst erarbeiteten Aktionspläne in der Lage die neuen Herausforderungen leichter zu bewältigen. Dauer und Anzahl der Workshops: 6 Monate, 13 Workshops à 30 Teilnehmern.	Im Auftrag der Wirtschaftsleiters des OWS Spital Hr. OAR Dipl. KW-Bw. G. Schäfer
Krankenhaus Lainz der Stadt Wien 1100 Betten Pavillon System	Erstellung eines Pflichtenheftes für die öffentliche Ausschreibung für ein bargeldloses Zahlungssystem mit anschl. Angebotsbewertung.	Im Auftrag der Wirtschaftsleiters des KH-Lainz
Krankenhaus Floridsdorf der Stadt Wien 200 Betten	Variantenvorschläge mit Wirtschaftlichkeitsberechnung für 3 mögliche Speisenverteilungssysteme: „Schöpf/Tablett/Cook & Chill“	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors und dem technischen Büro Stria

Oberösterreich

OÖ Landes-Frauenklinik Linz 150 Betten	Erarbeiten eines Raumkonzepts mit Inbetriebnahmeplanung für den Küchenumbau, sowie Erstellen einer Betriebsablaufplanung zur Sicherstellung der Verpflegung während der Umbauphase	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors der Landesfrauenklinik
A.ö. LKH Gmunden 240 Betten	Betriebsanalyse zur Erhebung von Einsparungspotentialen in der KH-Verpflegung	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors
A.Ö, Krankenhaus St. Josef Braunau GmbH , der Franziskanerinnen von Vöcklabruck	Küchenbetriebsanalyse bestehend aus: <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftlichkeit • Qualität und Angebot • Hygiene • Produktivität 	Im Auftrag der Geschäftsführung des Krankenhaus St. Josef

	<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf • EDV • Technischer Standard • Wareneinsatz • Etc. 	
Kreuzschwestern Küchen GmbH, Sierning	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse	Im Auftrag der Geschäftsführung des Krankenhaus Sierning

Steiermark

LKH Graz über 2.000 Betten Pavillion System	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse	Im Auftrag der WIGAST AG
Magistrat der Stadt Graz <ul style="list-style-type: none"> • Zentralküche • Geriatisches Krankenhaus • PH Rosenhain • Seniorenzentrum der Stadt Graz 	<i>Zukünftige Verpflegungskonzeption für alle Sozialküchen der Stadt Graz:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Variantenplanung, Machbarkeitsstudie, Wirtschaftlichkeitsberechnung, - Raumkonzeption und Einrichtungsplanung, - Kostenschätzung pro Variante, - Betriebsablaufplanung, - Personalstellenplanung - Umsetzung 	Im Auftrag der Stadt Graz, Sozialamt

Vorarlberg

Stadt Dornbirn Krankenhaus Pflegeheim Altenheim Mobile Dienste	Konzeption der Nachsorge und Vernetzung der Synergien mit den vorhandenen Gesundheitsinstitutionen der Stadt Dornbirn	Im Auftrag des Gesundheitsreferats der Stadt Dornbirn
Krankenhaus Stiftung, Maria Ebene	Cook & Chill Analyse	Im Auftrag der Geschäftsführung
Vorarlberger Krankenhaus BetriebsgesmbH Diese Studie wurde vom Vorarlberger Landesrechnungshof im Vergleich zu diversen Studien zu diesem Thema als ausgezeichnet beurteilt!	Erstellung einer Detailstudie über die Speisenversorgung aller Landeskrankenanstalten Vorarlbergs <ul style="list-style-type: none"> • Variantenplanung • Machbarkeit • Betriebsablauf • Investitionskosten • Personalstellenplanung • Zeitablaufplanung 	Im Auftrag der Geschäftsführung der Vorarlberger Krankenhaus BetriebsgesmbH

Kärnten

UKH Klagenfurt	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse	Gemeinsam mit dem technischen Büro STRIA
-----------------------	---	--

REFERENZLISTE

Pensionisten- und Pflegeheime Teil 1

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Wien

Neurologischen Rehabilitationszentrum „Rosenhügl“	Analyse des Küchenbetriebes	Im Auftrag der Vamed
Kuratorium der Wiener Pensionistenwohnhäuser	Analyse des Zentraleinkaufs, Erstellen eines Einkaufshand- buches unter Berücksichtigung EU-weiter Ausschreibungen mit Mustertexten und – formularen, Definierung der Einkaufspolitik und Einkaufsrichtlinien für Food- und Non-Foodprodukte Erstellung einer Wäscheaus- schreibung für das offene Verfahren mit anschließender Auswertung	Im Auftrag der Geschäftsleitung
Pensionistenheim Haus Alzeile	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse	Im Auftrag des Kuratoriums der Wiener Pensionistenheime

Oberösterreich

Alten- und Pflegeheim St. Klara, Vöcklabruck Franziskanerinnen von Vöcklabruck	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse	Im Auftrag der Heimleitung
---	---	----------------------------

REFERENZLISTE

Pensionisten- und Pflegeheime Teil 2

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Niederösterreich

NÖ-Landespflegeheime: <ul style="list-style-type: none"> ▪ „Tulln“ ▪ „St. Leopold“ ▪ „Theresiaheim“ 	Analyse des Einkaufs in der Region Tulln mit dem Ziel eine regionale Einkaufsgemeinschaft zu gründen.	Im Auftrag des Leiters der Abteilung IX/2 der NÖ-Landesregierung
Stiftung „Bürgerspital zu Horn“ Stephansheim	Organisationsberatung mit Personal- und Betriebsablaufplanung, sowie operative Beratung der Verpflegungsbereiche	Im Auftrag des Gesundheitsstadtrates von Horn
CA-Leasing Seniorenpark GesmbH	Erstellen einer Studie über die Vor- und Nachteile des Outsourcings einer Pflegeheim Einrichtung	Im Auftrag der CA-Leasing Seniorenpark GesmbH
Nö-Landes- Pflegeheim „Gänsersdorf“	Analyse des Speisenverteilsystems	Im Auftrag der Heimleitung

Vorarlberg

Altersheim Hasenfeld und Schützengarten, Lustenau	Durchführung einer Küchenbetriebsanalyse, Betriebsablaufplanung und Personalbedarfsrechnung	Im Auftrag der Marktgemeinde Lustenau
IAP Sozialzentrum Ludesch	Analyse zur Erweiterung der Küche	Im Auftrag der Gemeinde Ludesch

REFERENZLISTE

HACCP - 1

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Überregionale Aufträge

Alle (10) Krankenhäuser und Pflegeheime der Barmherzigen Brüder	Analyse der Hygienesituation in allen Betriebsküchen, sowie Erarbeitung eines einheitlichen Grundgerüsts zur Dokumentation der Hygienemaßnahmen im Rahmen der EU-Richtlinie 93/43/EWG nach Grundsätzen von HACCP, samt Mitarbeiterschulung	Im Auftrag des Direktors der österreichischen Ordensprovinz der Barmherzigen Brüder
Alle(130) Betrieben des österreichischer Verkehrsbüro	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und Hoteldirektoren	Im Auftrag des Vorstandsvorsitzenden Rudolf Tucek

Wien

Krankenhaus Lainz der Stadt Wien	Implementierung der EU-Hygienerichtlinie 93/43/EWG nach Grundsätzen von HACCP, samt Mitarbeiterschulung	Im Auftrag des Wirtschaftsleiters des KH-Lainz
KA-Rudolfstiftung der Stadt Wien	Implementierung der EU-Hygienerichtlinie 93/43/EWG nach Grundsätzen von HACCP, samt Mitarbeiterschulung	Im Auftrag des Wirtschaftsleiters der KA-Rudolfstiftung
ALLE Behindertenheime der Caritas, Erzdiözese Wien	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag der Caritas, Erzdiözese Wien
ALLE Pensionistenheime der Caritas, Erzdiözese Wien	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag der Caritas, Erzdiözese Wien
ALLE Obdachlosenheime der Caritas, Erzdiözese Wien	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag der Caritas, Erzdiözese Wien
Blindenheim der Blindenwohlfahrt 1140 Wien	Implementierung der EU-Hygienerichtlinie 93/43/EWG nach Grundsätzen von HACCP, samt Mitarbeiterschulung	Im Auftrag der Heimleitung
Österr. Bundesheer • VPW-Kaserne, 1140 Wien • Alle Militärkommandos (9) • Alle Verpflegungs- und Küchenkommandanten (250!)	<ul style="list-style-type: none"> • Implementierungshilfe des HACCP-Konzepts • Ausbildung eines 17-köpfigen HACCP-Kontrollteams • HACCP-Schulung 	Alle Aufträge wurden erteilt durch die Wirtschaftsabteilung des Bundesministeriums für Landesverteidigung, Referatsleitung Küchenbetriebe, in Zusammenarbeit mit dem Vet.med. Dienst des ÖBH

REFERENZLISTE

HACCP - 2

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Niederösterreich

ALLE Behindertenheime der Caritas, Diözese St. Pölten	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag der Caritas, Erzdiözese St. Pölten
ALLE (48) NÖ-Landes-Pflege- und Pensionistenheime	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag des Leiters der Abteilung IX/2 der NÖ-Landesregierung
ALLE (9) NÖ-Landes-Jugendheime	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und begleitende Inbetriebnahme	Im Auftrag des Leiters der Abteilung IX/2 der NÖ-Landesregierung
WIRTSCHAFTSKAMMER – NÖ Alle (16) Internatsküchen der Berufsschulen	Hygieneüberprüfung der Küchen in Zusammenhang mit HACCP	Im Auftrag der WIRTSCHAFTSKAMMER Niederösterreich
NÖ-Lebensmittelinspektoren (Marktamt)	Schulung der NÖ-Lebensmittelinspektoren „Wie wird ein Hygieneeigenkontrollsystem nach den Grundsätzen von HACCP sinnvoll aufgebaut und kontrolliert.“	Im Auftrag der NÖ-Landesregierung Abt. Lebensmitteluntersuchung in Zusammenarbeit mit der Abteilung IX/2

Burgenland

Burgenländische Krankenanstalten GesmbH Alle (6) Krankenhäuser und Pflegeheime	HACCP- Implementierung und Schulung an Ort und Stelle in jedem Haus	Im Auftrag der Burgenländischen Krankenanstalten GesmbH
Caritas-Diözese Eisenstadt Alle (4) Pensionisten- und Pflegeheime	HACCP-Schulung der Küchenmitarbeiter und Implementierungshilfe	Im Auftrag der Caritas Diözese Eisenstadt
Alle (6) Höheren Bundeslehranstalten für Wirtschaft und Tourismus Burgenland	HACCP-Schulung für die Lehrkörper der Bundeslehranstalten	Im Auftrag des Direktors der HLWT-Neusiedl/See
Qualifizierungsverbund Burgenland (18)	HACCP-Schulung für die Burgenländische Pflegeheime	Im Auftrag de Qualifizierungsverbund Burgenland

REFERENZLISTE

HACCP - 3

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Steiermark

Magistrat Graz: <ul style="list-style-type: none"> • Zentralküche (5.000 Essen/T) • Geriatisches Krankenhaus • PH „Am Rosenhain“ • Seniorenzentrum d. Stadt Graz 	Implementierung eines Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen von HACCP (EURL 93/43/EWG)	Im Auftrag des Magistrat Graz Sozialamt
Caritas Pflege- und Seniorenzentrum	Implementierung eines Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen von HACCP (EURL 93/43/EWG)	Im Auftrag der Heimleitung
Sanatorium Hansa Privatspital	Implementierung eines Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen von HACCP (EURL 93/43/EWG)	Im Auftrag der Geschäftsführung

Vorarlberg

Krankenhaus Dornbirn mit angeschl. städt. Pflegeheim 350 Betten	Mitarbeiterschulung und Aktivtraining im richtigen Umgang mit der Eigenkontrolle nach EURL 93/43/EWG	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors
--	--	-------------------------------------

Salzburg

Landeskliniken Salzburg Holding	Evaluierung des HACCP-Konzeptes in der Christian Doppler Klinik und dem St. Johann Spital	Im Auftrag des Servicebereich Wirtschaft/Technik Abteilung Versorgung
--	---	---

REFERENZLISTE

Verpflegskonzeptionen – Teil 1

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Steiermark

Magistrat der Stadt Graz Sozialamt <ul style="list-style-type: none"> • Zentralküche • Geriatisches Krankenhaus • PH Rosenhain • Seniorenzentrum 	<i>Zukünftige Verpflegungskonzeption für alle Sozialküchen der Stadt Graz:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Variantenplanung, Machbarkeitsstudie - Wirtschaftlichkeitsberechnung - Raumkonzeption und Einrichtungsplanung - Kostenschätzung pro Variante - Betriebsablaufplanung - Personalstellenplanung 	Im Auftrag der Stadt Graz, Sozialamt
Österr. Bundesheer Militärstandort Graz	Variantenplanung (Pro/Contra Cook & Chill) für die Verpflegungsorganisation des <ul style="list-style-type: none"> • Militärspital/Graz • Gablenzkaserne • Kirchnerkaserne • Belgierkaserne 	Im Auftrag der Wirtschaftsabteilung des Bundesministeriums für Landesverteidigung, Referatsleiter Küchenbetriebe

Wien

Österr. Bundesheer VPW-Kaserne Wien	Neuorganisation der Küche in eine Cook & Chill Zentralküche zur Eigen- und Mitversorgung von 7 Außenstellen	Im Auftrag der Wirtschaftsabteilung des Bundesministeriums für Landesverteidigung, Referatsleiter Küchenbetriebe
Österreichisches Verkehrsbüro Trend Hotel Gruppe	Optimierung der Küchenbereiche durch Einsatz modernster Technologien und Ablaufprozesse in 15 Wiener Trend-Hotels	Im Auftrag des Vorstandes Österr. Verkehrsbüro
Österreichisches Verkehrsbüro Trend Hotel Gruppe	Unterstützung und Beratung des Hotel „Diplomat“ in Prag bei der Umsetzung ihres Cook & Chill Projekts und Anlieferung an das Schwesterhotel „Andel“	Im Auftrag des Vorstandes Österr. Verkehrsbüro

REFERENZLISTE

Verpflegskonzeptionen – Teil 2

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
--------	---------	--------------

Kärnten

Evangelisches Diakoniewerk Waiern <ul style="list-style-type: none"> • Krankenhaus • Altenheime • Pflegeheim 	Machbarkeitsstudie eines Cook & Chill-Projekts für 6 Häuser des Diakoniewerks mit: <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaftlichkeitsberechnung - Ablaufplanung - Personalstellenpläne - Technische Konzeption 	Im Auftrag des Evangelischen Diakoniewerks Waiern
--	--	---

Oberösterreich

A.ö. LKH Gmunden	Im Zuge der Generalsanierung der Krankenhausküche: <ul style="list-style-type: none"> - Variantenplanung - Machbarkeitsstudie <i>Cook&Chill</i> - Wirtschaftlichkeitsberechnung - Personalentwicklung - detaillierte techn. Konzeption - Ablaufplanung 	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors
Agro Melamin Linz (ehem. Chemie Linz) 5.000 Mitarbeiter	Aktive Mithilfe bei der Einführung einer Cook & Chill Produktion im neuen Betriebsrestaurant mit Personalstellenplan, Ablaufplanung, Rezepturen.	Im Auftrag der Projektleitung

Vorarlberg

Vorarlberger LandeskrankenhausbetriebsgesmbH	Erstellung eines Frischkühlkost-Verpflegungskonzeptes mit Variantenplanung, Wirtschaftlichkeitsberechnung technischem Vorentwurf und Personalstellenplanung für die Krankenhäuser Feldkirch, Rankweil, Gaisbühel, Bregenz	Im Auftrag der Geschäftsführung
---	---	---------------------------------

Niederösterreich

NÖ Landesnervenklinik Gugging	Erarbeitung eines Vorprojektes für den Neubau einer Cook & Chill-Küche. Komplettprojektierung vom Raumkonzept bis zur schlüsselfertigen Übergabe. Inklusive Betriebsablauf- und Inbetriebnahmeplanung.	Im Auftrag des Wirtschaftsleiters der Landesnervenklinik
--------------------------------------	--	--

REFERENZLISTE

Sonstiges

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
Wiener Messen & Congress GmbH	Konzeptentwicklung für die Krankenhausmesse IKAL 2001	Im Auftrag der Generaldirektion
Österreichische Nationalbank	Küchenbetriebsanalyse, insbesondere Personalstellenplanung, Einkauf, HACCP, Abwicklung	Im Auftrag der Geschäftsführung der Nationalbank Messe
Österreichisches Verkehrsbüro	Erstellung verschiedener Marktstudien	Im Auftrag des Vorstandes
Österr. Bundesheer	Österreichweite Analyse über die Wirtschaftlichkeit der Heeresverpflegung	Im Auftrag des BMfLV Wirtschaftsabteilung
Salzburg AG Salzburg AG für Energiewirtschaft	Betriebsanalyse der Mitarbeiterverpflegung mit Entwicklung eines Aktionsplans	Im Auftrag des SAFE-Vorstandes
mobilkom austria AG Das Mobilnetz der Post & Telekom Austria 1.400 Mitarbeiter	Hilfestellung bei der Küchen-Fremdvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Cateringpartner	Im Auftrag der Einkaufsabteilung
mobilkom austria AG Das Mobilnetz der Post & Telekom Austria 1.400 Mitarbeiter	Hilfestellung bei der Gebäude-reinigungs-Fremdvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Reinigungspartner	Im Auftrag der Einkaufsabteilung
SAP-Wien 600 ET/Tag	Hilfestellung bei der Fremdvergabe Facilitymanagement und Vertragsgestaltung mit dem FM-Partner	Im Auftrag des Finanzdirektors SAP-Österreich
SAP-Österreich Und Osteuropa-Zentrale 600 ET/Tag	Hilfestellung bei der Küchen-Fremdvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Cateringpartner in Wien, Salzburg und Klosterneuburg	Im Auftrag des Finanzdirektors

REFERENZLISTE

Sonstiges

OBJEKT	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
Heimschulen der Schulbrüder Wien 2.000 ET/Tag	Hilfestellung bei der Küchen-Fremdvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Cateringpartner	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors der Schulbrüder
Borealis AG Europas größter Kunststoffhersteller 600 Mitarbeiter	Hilfestellung bei der Küchen-Fremdvergabe und Vertragsgestaltung mit dem Cateringpartner	Im Auftrag der Einkaufsabteilung
Österr. Verkehrsbüro Tschechien	Marktanalyse in Prag über das Potential für Essensauslieferungen	Im Auftrag des Vorstandes Österr. Verkehrsbüro
ÖAF Gräf & Stift Lkw und Busfertigungsindustrie 1.200 Mitarbeiter	Betriebswirtschaftsanalyse des Verpflegungsbereiches	Im Auftrag des Vorstands
Steyr Daimler Puch AG Antriebstechnik in Steyr/OÖ	Neuorganisation des Verpflegungsbereiches für ca. 800 Mitarbeiter	Im Auftrag der Personaldirektion
Alcatel Austria 48.000qm	Hilfestellung bei der Fremdvergabe Facilitymanagement und Vertragsgestaltung mit dem FM-Partner	Im Auftrag des Leiters Rechnungswesen
Generali Betriebsrestaurant GesmbH (Ein Unternehmen der EA Generali Versicherungs AG)	Betriebswirtschaftsanalyse des Verpflegungsbereiches	Im Auftrag der Geschäftsführung

REFERENZLISTE

Seminare und Vorträge

THEMA	AUFTRAG	AUFTRAGGEBER
Führungstraining I und II	Ein Seminar für Führungskräfte aus der Hotellerie	Qualifizierungsverbund Oberurgl/Hochurgl
Mit Schwung und Spaß bis am Ende der Saison	Ein Seminar für die Mitarbeiter aus der Hotellerie	Qualifizierungsverbund Oberurgl/Hochurgl
Führungstraining I und II	Ein Seminar für Führungskräfte aus der Hotellerie	Qualifizierungsverbund Sölden
Erfolgreich Teams leiten in der Hotellerie	Ein Seminar für Führungskräfte aus der Hotellerie	Qualifizierungsverbund Oberurgl/Hochurgl
Teamwork in der Gemeinschaftsverpflegung	Ein Workshop für die Mitarbeiter des Betriebsrestaurants	Salzburg AG
Die neuen Anforderungen an den Koch im 21. Jahrhundert	Ein Seminar für Küchenleiter und Küchenchefs	Verkehrsbüro
Erfolgreich Wirtschaften in der Großküche	Ein Seminar für Führungskräfte aus der Dienstleistungsbranche	In Eigenverantwortung von Gastromed
Die Macht der Mitarbeiter	Ein Seminar für Führungskräfte aus der Dienstleistungsbranche	In Eigenverantwortung von Gastromed
Smile you are on Stage	Eine Motivations-Seminarreihe für alle in der Dienstleistungsbranche	In Eigenverantwortung von Gastromed
Cook & Chill Workshops	Eine Seminarreihe für alle in der Dienstleistungsbranche	In Eigenverantwortung von Gastromed
Convenience Workshops	Eine Seminarreihe für alle in der Dienstleistungsbranche	In Eigenverantwortung von Gastromed
ARGE der OÖ-Krankenhaus-Verwaltungsdirektoren Tagung Nov.96	Gastromed Tagungsthemen: <ul style="list-style-type: none"> • Kostenoptimierung • Cook & Chill • Pro & Contra Outsourcing 	Im Auftrag des Verwaltungsdirektors der OÖ Landesfrauenklinik Linz als Vorsitzendem der ARGE
Seminar für Küchenleiter Emmersdorf	Strategie – Workshop für Krankenhausküchenleiter	ÖIK ÖSTERREICHISCHES INSTITUT FÜR KRANKENHAUS-BETRIEBSFÜHRUNG
ÖPWZ Österreichisches Produktivitäts- und Wirtschaftlichkeitszentrum	Gastromed-Mitarbeiter sind Schulungsreferenten des ÖPWZ für das Thema HACCP (EU-Hygienerichtlinie 93/43)	Im Auftrag des ÖPWZ, Frau Mag. Stabel

IKAL Caremed 2001 4.-6. April 2001, Salzburg	Kooperationspartner der Reed Messe Wien für die Krankenhausmesse IKAL Caremed	Im Auftrag der Reed Messe Wien
Convenience 2000 Wien, 23. Mai 2000	Ein Fortbildungssymposium für die Gemeinschafts-, Spitals- und Heimverpflegung sowie Hotellerie und Gastronomie	In Eigenverantwortung von Gastromed und der Hotel & GV -Praxis
Internat. Krankenhausmesse IKAL 99 Okt. 99 - Wien	Organisation und Durchführung der Symposien: „ Qualität im Pflegeheim “ „ Workshop-Plattform HomeCare “	Im Auftrag der Wiener Messen & Congress GesmbH
Biologisch – voll im Trend Internationales Bio- Symposium 19. Mai 1999	Ein Fortbildungssymposium für die Gemeinschafts-, Spitals- und Heimverpflegung sowie Hotellerie und Gastronomie	In Eigenverantwortung von Gastromed und der Messe Wien
Cook & Chill 3. November 1998	Ein Fortbildungssymposium für die Gemeinschafts-, Spitals- und Heimverpflegung sowie Hotellerie und Gastronomie	In Eigenverantwortung von Gastromed und der Messe Wien
Krankenhaushygienetag Der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft Graz, am 02. Februar 1998	Thema: gesetzliche Grundlagen und Praxisbeispiele zur Umsetzung der EU-Richtlinie 93/43/EWG	Im Auftrag der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft Abteilung für Krankenhaushygiene M2
Internat. Krankenhausmesse IKAL 97 Nov. 97 - Wien	Organisation und Durchführung des Symposiums „ Krankenhausküche 2000 “	Im Auftrag der Wiener Messen & Congress GesmbH

Referenzliste Kessel® - Vergabe Österreich

Alters- und Pflegeheime

SHV Bezirksseniorenwohnheim Bad Hall
 Altenheim St. Klara, Vöcklabruck
 Altenheim St. Elisabeth, St.Pölten
 Pflegeheim Bruck/Mur
 Pflegeheim Kapfenberg
 Pflegeheim Kapfenberg, Grillparzerstr.
 Pflegeheim Bruck, Grazerstraße
 Evang. Altenheim Ebensee
 Evang. Altenheim Bad Goisern
 Altenheim Hasenfeld, Lustenau
 Altenheim Schützengarten, Lustenau
 Institut Hartheim
 SHV Bezirksseniorenwohnheim Walding
 Seniorenzentren Linz Auhof
 Seniorenzentren Linz Kleinmünchen
 Altersheim Pasching
46 Landespflegeheime des Landes NÖ
9 Jugendheime des Landes NÖ
4 Landespflegeheime des Landes OÖ
 ISD Wohnheim Pradl, Innsbruck
 ISD Wohnheim Hötting, Innsbruck
 ISD Wohnheim Reichenau, Innsbruck
 ISD Wohnheim Saggen, Innsbruck
 ISD Kindergarten Pechegarten, Innsbruck
 Wohn- und Pflegeheim Lienz
 Wohn- und Pflegeheim Matrei
 Pflegeheim Beer, Neulengbach
 Sana Catering, Haus der Barmherzigkeit
 Pflegeheim Schwaz
30 Heime der Stadt Wien
 St.Carona am Schöpfl

Betriebsrestaurants

GE Jenbacher, Tirol
 Mensa Linz
 HTL Spengergasse Wien
 Hypo Tirol Bank Innsbruck
 Meraner Catering- Fa. Swarovski
 Betriebsrestaurant OÖ Land
 Oberbank, Linz
 Berufsschule Gmunden
 ÖBB Betriebsrestaurant Wien,
 ÖBB Betriebsrestaurant Villach
 Berufsschule Steyr, OÖ
 Berufsschule Linz 8, OÖ
 Landwirtschaftsschule Ottenschlag, NÖ
 Berufsschule Zistersdorf, NÖ
 Berufsschule Altmünster, OÖ
 Berufsschule Linz 2, OÖ
5 Landwirtschaftsschulen in NÖ
 Landes Kammer Gästehaus „Am Gugl“, Linz
 Landwirtschaftskammer NÖ
 Fa. Pfeiffer, Linz

Krankenhäuser und Reha-Kliniken

Landeskrankenhaus Neunkirchen
 Landeskrankenhaus Wr. Neustadt

Ansprechpartner

Mag. Ingrid Neuhofer
 Sr. Elsbeth Berghammer
 Daniela Kaufmann
 Adi Schrittwieser
 Adi Schrittwieser
 Adi Schrittwieser
 Adi Schrittwieser
 Josef Schmalnauer
 Heinz Müller
 Silvia Oberfrank
 Silvia Oberfrank
 Elisabeth Meindl
 Maria Schurz
 Dr. Johann Schalk
 Dr. Johann Schalk
 Werner Ebenbichler
 Hofrat Dr. Huber
 Ingrid Feierfeil
 Dr. Peter Kleinitzer
 Walter Schiestl
 Wolfgang Schöpf
 Alfred Toplitsch
 Werner Rauchenwald
 Gerhard Höller
 Werner Greil
 Katja Kriegl
 Thomas Beer
 Peter Zillner
 Andreas Mair
 Thomas Redolfi
 Doris Kostelecky

Ansprechpartner

Paolo Tinello
 Alexander Schedl

 Michael Krischan
 Matthias Meraner
 Christian Hügelsberger
 Herbert Bina
 Ing. Karl Gruber
 Erwin Pichorner
 Erwin Pichorner
 Christian Ofner
 Robert Stummer
 Martin Bichler
 Günter Zellhofer
 Johann Pretenthaler
 Stefan Martetschläger
 Dr. Krenn
 Maria Dachs
 Elfriede Schaffer

Ansprechpartner

Ing. Helmut Heinz
 Ing. Helmut Heinz

Position

Heimleiterin
 Geschäftsführerin
 Heimleiterin
 Geschäftsführer SHV

 Heimleiter
 Küchenleiter
 Heimleiterin

 Einkauf
 Küchenleiterin
 Geschäftsführer

 Geschäftsführer
 Leiter der Abteilung Heime
 Leiter Abteilung Jugendheime
 Leiter der Abteilung Heime
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Wirtschaftleiter
 Wirtschaftsleiter
 Betriebsleiter
 Geschäftsführer
 Heimleiter
 Bereichsleiter
 Heimleiterin

Position

Betriebsleiter
 Betriebsleiter

 Küchenleiter
 Geschäftsführer
 Betriebsleiter
 Betriebsleiter
 Schuldirektor
 Abteilungsleiter
 Abteilungsleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter
 Küchenleiter

 Geschäftsführung
 Geschäftsführung

Position

Geschäftsführer
 Geschäftsführer

KH Sierning
Krankenhaus St. Josef, Braunau
KH Oberwart
St. Anna Kinderspital
AKH Linz
KH Ybbs
11 Spitälern der GESPAG, OÖ
Kaiser Franz Josef Spital
Wilhelminenspital
KH Hohegg
AKH Wien
PVA Hohegg
PVA Bad Schallerbach
Otto Wagner Spital
UKH Linz
KH Mittersill

Sanatorien

Sanatorium HERA, Wien
HANSA Sanatorium, Graz
NRZ Rosenhügel

Walter Schachermayer
Erwin Windischbauer MAS
Ewald Schläffer
Dr. Roland Lavaulx-Vréc
Dr. Bernhard Hlavaty
Ilse Steinwander
Mag. Rainer Moshhammer
Kurt Tiller
Elisabeth Schreier
Ferdinand Zecha
Engelbert Weidinger
Friedrich Reisenbauer
Thomas Edelbauer
Miranda Neubauer
Manfred Ahorner
Bruno Angerer

Ansprechpartner

Bernhard Guggenbichler
Leopold Tscherne
Mag. Paul Ladenbauer

Küchenleiter
Verwaltungsdirektor
Verwaltungsdirektor
Verwaltungsdirektor
Wirtschaftsdirektor
Kücheregieleiterin
Leiter FM Gespag
Küchenleiter
Küchenregieleiterin
Verwaltungsdirektor
Küchenleiter
Direktor
Direktor
Küchenregieleiterin
Küchenleiter
Verwaltungsleiter

Position

Verwaltungsdirektor
Verwaltungsdirektor
Verwaltungsdirektor

Referenzliste Kessel® - Vergabe Deutschland

Krankenhäuser und Reha-Kliniken

Frankenwarte Klinik Bad Steben
Auentalklinik Bad Steben
Frankenklinik Bad Steben
Frankenklinik Bad Kissinger
Kurpark Klinik Bad Kissinger
Rhön Klinik Bad Kissinger
Laaseklinik Bad Kissinger
Marbachtalklinik Bad Kissinger
Reha-Klinik Königstuhl, Heidelberg
Reha-Klinik Überrauch, Isny
Reha-Klinik ob der Tauber, Bad Mergentheim
Reha-Klinik, Sonnhalde, Donaueschingen
Reha-Klinik Höhenblick, Baden-Baden
Reha-Klinik Glotterbad, Glottertal
Reha-Klinik Klausenbach, Nordrach

Alters- und Pflegeheime

BRK (Rotes Kreuz) Heim Velden
BRK Heim Deggendorf
BRK Landshut-Hofburg
BRK Zandt
BRK Woffenburg-Neumarkt
BRK Neutraubling
BRK Ergoldsbach
AWO, Coburg
Lebenshilfe für behinderte Menschen, Tangerhütte
Seniorenheim „Im Kreuzgarten“, Celle
Seniorenheim Müden, Müden
Seniorenheim Garßen, Celle-Garßen
Alten- und Pflegeheim St. Elisabeth, Wallenfels
St. Martinus-Stift Elten, Emmerich am Rein

Betriebsrestaurants

MAN Diesel, Augsburg
WMF, Geislingen



Chancen-Gastro, Nürnberg
Gästehaus Huysburg, Dingelstedt