

# PROJEKT

## Merck KGaA, Darmstadt

ANALYSE

KONZEPT

PLANUNG

UMSETZUNG

### Projektbeschreibung

Die Zentralküche und das dazugehörige Betriebsrestaurant am Hauptsitz der Merck KGaA sind in einem neuen Solitärgebäude untergebracht, welches im Jahr 2011 fertig gestellt wurde.

Insgesamt können hier ca. 5.000 Essen pro Tag produziert werden, davon 4.000 im Cook & Hold- und 1.000 im Cook & Chill-Verfahren.

Im Betriebsrestaurant werden bis zu 1.200 Essen im Free-Flow-System ausgegeben, weiterhin werden 3 Relaisküchen auf dem Areal von dieser Küche aus versorgt.

### Leistungen von PROFIL

Küchentechnische Planung nach HOAI, Leistungsphasen 1 - 8 für

- Ausgabe- und Küchenbereich inkl. Nebenräume
- Kleinkälteanlage und Kühlräume
- Lüftungsdecken und Düsenplattenabsaugung

