



Küche im Restaurant



Bearbeitungszeit	10/2002 bis 05/2005	Bauzeit	10/2003 bis 05/2005
Gästeszahlen	5.000 / Tag	Sitzplätze	
Netto-Herstellkosten	2,75 Mio. Euro (Anlgrp 6) 15,7 Mio. Euro gesamt	Ingenieurleistung	LPh 3 Anlagengruppe 6 gesamt, LPh 5 – 9 für Anlagengruppe 6 (ohne Speisenausgabe)
Auftraggeber	Studentenwerk Dortmund Ansprechpartner: Herr Niebur Telefon (0231) 755-3600	Generalplanung	PLG Hauptmensa Dortmund Husemann/Dr. Wiechmann Ansprechpartner: Herr Timmermann Telefon (0531) 39079-0

**Projektdetails:**

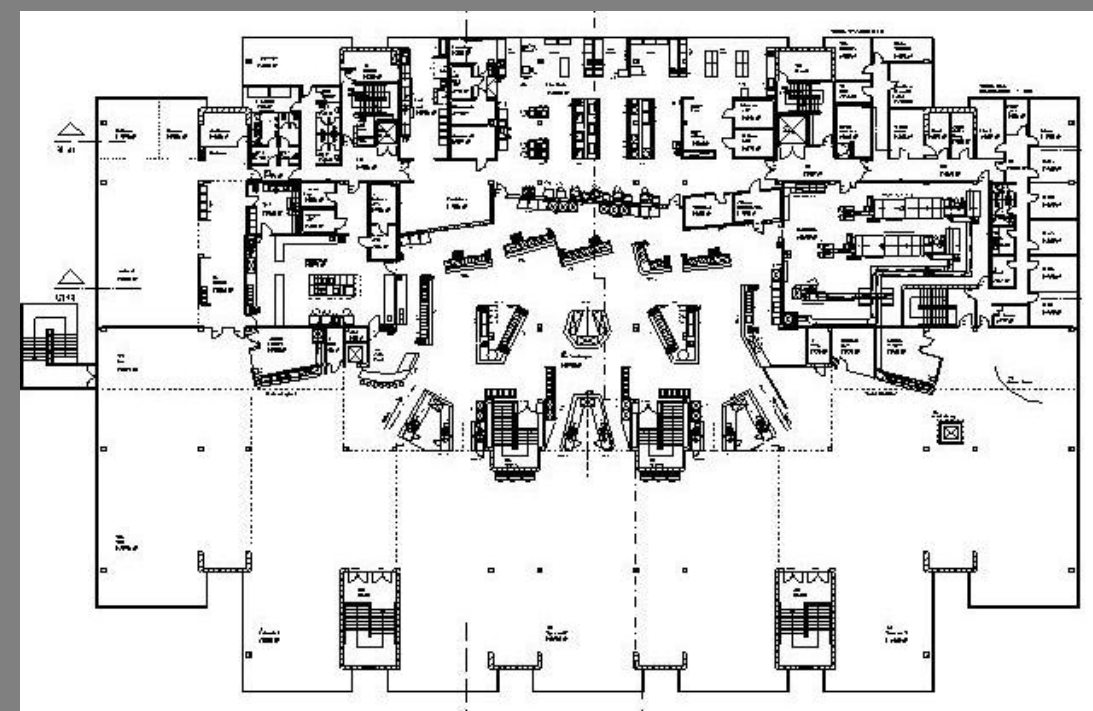
Free-Flow-Speisenausgabe (Planung Husemann/Dr. Wiechmann), Hauptküche mit 2 Kochblöcken, Anschlussplanung vorhandener Durchlaufräteusen und Dämpfer, Restaurantküche mit Kochblock und Dämpfern, 2 Vollautomatik-Spülanlagen mit Tellerabstapelung, 1 Sondergeschirr-Spülanlage, Behälterspülanlage, Spülanlage für Restaurant mit Wärmepumpe, zentrale Nassmüllanlage mit Aufgabestationen und 7.000 Liter-Sammeltank, Edelstahlrichtungen



Hauptküche



Zentralspüle mit Vollautomatikanlagen



Vertikalfördertechnik