



archipol consulting gmbh
inkustraße 1-7/stg.8/2.stk
a-3400 klosterneuburg
tel: +43(0)2243-21326
office@archipol-consulting.at
www.archipol-consulting.at

archipol consulting gmbH ist ein spezialisiertes Beratungs- und Planungsbüro für die Bereiche Gastronomie & Großküche, Wäscherei, sowie Facility Management und ist auf internationaler Ebene tätig.

Was bedeutet gute Beratung und Planung für uns:



Erfolgreich Planen heißt für uns in erster Linie für den Menschen zu planen. Für die Arbeitsstätten wie Großküchen heißt dies, die Ansprüche des Auftraggebers, notwendige Arbeitsabläufe, Raumbeschaffenheit, Richtlinien und Gesetze miteinander in Einklang zu bringen. Denn schließlich wird aufgrund einer guten Planung die Basis für eine wirtschaftliche Betriebsführung geschaffen.

Für die Gäste wiederum planen wir Räume mit hohem Wohlfühlfaktor. Wichtig ist uns, dass das ausgearbeitete Gastronomiekonzept auch umgesetzt wird und so dem Gast ein angenehmes Raumgefühl vermittelt wird. Denn schlussendlich braucht der Mensch Räume zum wohlfühlen.



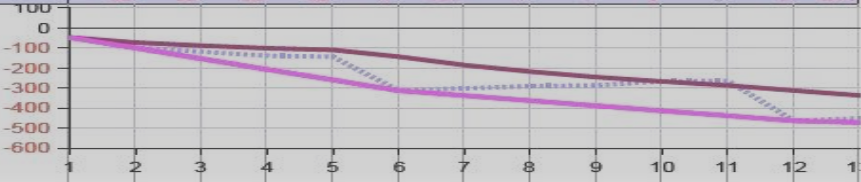
Ausschnitt aus dem Leistungsbild:

Consultingleistungen: ausarbeiten von gastronomischen Gesamtkonzepten, Bedarfsanalysen, sowie Energie- und Organisationsberatung

Planungsleistungen: erstellen von Vor- und Entwurfsplänen, Ausführungs- und Detailplanungen, erstellen von Ausschreibungsunterlagen und Angebotsprüfungen

Projektbegleitung: Prüfung von Werksplänen, Begleitung bei Planungs- und Baubesprechungen, Kontrollen der Baustelle, Abnahme, Nachbetreuung

StruKo	Verwaltung	FiBu	-3	-3	-3	-3	-3	-3	-3	-3	-3	-3	-3	
		StB / ReB	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	
		PV	-2	-2	-2	-2	-2	-2	-2	-2	-2	-2	-2	
	Summe		-6	-6	-6	-6	-6	-6	-6	-6	-6	-6		
(5)	Gebäude	Instandh.	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	
		Energie	-32	-21	-13	-11	-10	-8	-8	-10	-11	-13	-32	
		Pacht	-88	-88	-88	-88	-88	-88	-88	-88	-88	-88	-88	
	Summe		-121	-109	-102	-100	-96	-96	-96	-98	-100	-102	-121	
CashFlow	(7) Free	CF per	-47	-51	-20	-20	-5	-169	11	11	4	20	3	-199
		Zins CF per	-0	-0	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-1	-2
	Kumuliert	CF kum	-47	-98	-118	-138	-143	-312	-301	-290	-286	-266	-264	-463
		CF kum 6Mon	-47	-73	-88	-101	-109	-143	-185	-217	-245	-266	-286	-312
		CF kum min	-47	-100	-153	-206	-259	-312	-337	-362	-388	-413	-438	-463
	AfA Ausstattung	-12.000,00	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12	-12
Ergebnis	Summe		-59	-63	-32	-32	-17	-181	-1	-1	-8	8	-9	-211



Gastronomieconsulting

Nur eine langjährige gastronomische Erfahrung und ein umfassendes Know-how sind Basis für diverse Wirtschaftlichkeitsberechnungen. Solche Rentabilitätsberechnungen sind oft ausschlaggebend für den späteren Erfolg oder Misserfolg der Projekte.

Im Mittelpunkt aller Überlegungen steht immer das Projekt und das Ziel des Kunden. In enger Zusammenarbeit mit unseren Klienten arbeiten wir ein Gesamtkonzept für das gewünschte Projekt aus. Dabei ist es uns schon in der ersten Konzeptphase wichtig, Ihre Wünsche und Anforderungen umfassend kennenzulernen, die Feinheiten, die Arbeitsprozesse, die Atmosphäre ihres Betriebes.

Anfangen von der Konzeptausarbeitung bis hin zur schlüsselfertigen Übergabe begleiten wir unsere Kunden. Es ist uns wichtig nicht nur Konzepte zu liefern, sondern unsere Kunden bei der Umsetzung weiter zu unterstützen.

Es ist uns wichtig unseren Klienten gesamtheitlich bei der erfolgreichen Umsetzung ihrer Ideen zur Seite zu stehen.

Unser Aufgabengebiet:

- Evaluierungen und Erfassungen von „IST-Situationen“
- Bedarfsanalyse und Grundlagenermittlung
- Beurteilung der „IST-Situation“
- Vergleichende Stellungnahmen zu IST / SOLL
- Konzeptausarbeitung & Projektberatung
- Flächenmanagement & Energieberatung
- Unterstützung bei Einreichungen & Betriebsanlagengenehmigungen





Großküchenplanung

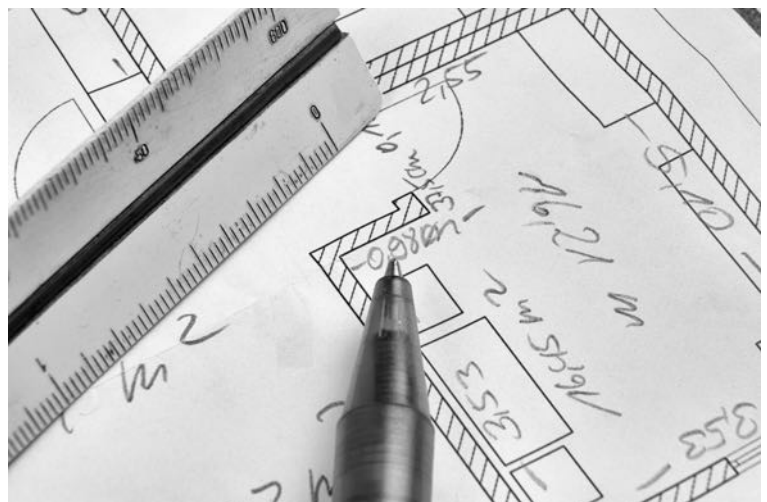
Unter einer guten ökonomischen Küchenplanung verstehen wir die Ansprüche des Auftraggebers, Richtlinien & Gesetze, sowie eine wirtschaftlich nachhaltige Betriebsführung in Einklang zu bringen.

Eine Großküche ist ein überaus komplexes System, das Auswirkungen auf alle gastronomischen Bereiche hat. Bei einer guten und effizienten Küchenplanung muss die Küche daher logistisch in das gastronomische Gesamtkonzept eingebunden werden. Denn, eine sorgfältig geplante Küche bildet den Grundstein für eine langfristige und qualitativ hochwertige Betriebs- und Küchenführung.

Nur eine enge Zusammenarbeit aller Projektbeteiligten gewährleistet eine solche umfassende und detaillierte Betrachtungsweise. So kann rasch und rechtzeitig auf mögliche Probleme reagiert werden und es kommt zu bestmöglichen Lösungen.

Unser Aufgabengebiet:

- Ausarbeitung von Konzepten
- Organisationsmanagement
- Hygienemanagement
- Entwurfs-, Einrichtungs- und Innenraumplanungen
- Installationsplanung
- Ausschreibungen
- Beratung & Überwachung während der Bauphase





Gastronomiedesign

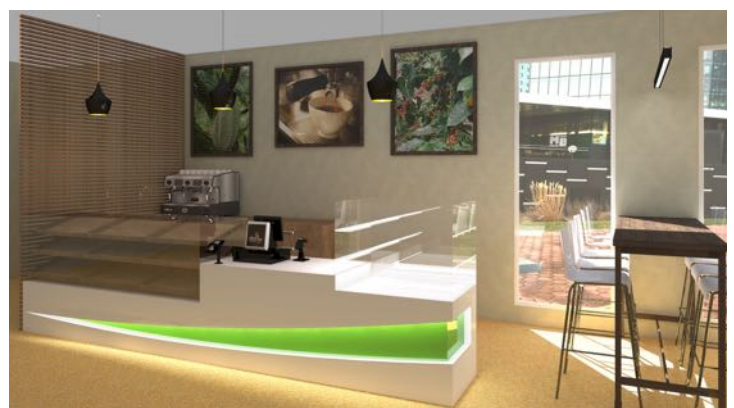
Einen entscheidenden Einfluss auf das Wohlfühl des Gastes hat das Ambiente um ihn herum. Die Wahl der Materialien, die Farbgestaltung und die Detailausführung entscheiden ob sich der Gast wohl fühlt oder nicht.

Wenn der Gast den Raum betritt, entscheidet sich oft schon im ersten Augenblick, ob die Umgebung ansprechend ist. Behagen und Unbehagen entstehen oft schon in den ersten Sekunden aus dem Unbewussten heraus. Allerdings erst bei längerer Verweildauer beginnt der Gast die Umgebung systematisch und kritisch wahrzunehmen.

Das Speiseangebot, die Präsentation der Gerichte, der Wohlfühlfaktor - Es sind verschiedene Aspekte, die den positiven Gesamteindruck des Gastes und somit den Erfolg des Betriebes entscheiden. Diese wichtigen Elemente - vom Speiseangebot bis hin zum Küchendesign - binden wir in ein gesamtheitliches Gastronomiekonzept ein.

Unser Aufgabengebiet:

- Design und Raumgestaltung
- Objekt design
- Entwurfs-, Einrichtungs- und Innenraumplanungen
- Installationsplanung
- Ausschreibungen
- Beratung & Überwachung während der Bauphase





Wäschereiplanung

Wäschereien sind heute hochindustrielle Unternehmen. Unser Planungsansatz beruht darauf, notwendige Ansprüche des Auftraggebers und die dazu erforderliche Logistik einerseits, sowie Effizienz im Betrieb, wirtschaftliche Leistung und Umweltschutzmassnahmen andererseits, in Einklang zu bringen.

Wäschereien sind heute komplexe Industrieanlagen mit vollautomatischen Waschstraßen, Trockner- und Bügelanlagen. Dies ist eine technische und logistische Herausforderung. Durch den enormen Wasser- und Energieverbrauch sind effiziente und ressourcenschonende Anlagen notwendig. Ökonomisch wie ökologisch ist eine gesamtheitliche Planung, welche alle Aspekte des zukünftigen Betriebes erfasst, das Fundament einer guten Planung.

Planungsfaktoren:

- Die professionelle Ausrichtung der Wäscherei
- Wünsche des Auftraggebers
- Ökonomische & ökologische Aspekte
- hygienische und arbeitsrechtliche Aspekte
- Logistik und RFID Kontrollsysteme
- Ausstattungsqualität
- Flächenmanagement
- Gebäudetechnik



Geschäftsführung



Helmuth Zikuda, BA, CMC

Gesellschafter & Geschäftsführer

- Erste Erfahrung in der Gastronomie im elterlichen Betrieb
- Berufsschule für technisches Zeichnen (Fachrichtung Maschinenbau),
- 3 Jahre in einem amerikanischen Konzern tätig
- Gymnasium für Berufstätige
- 4 Jahre Projektassistent in einem TB für Großküchenplanung
- 5 Jahre freier Mitarbeiter als Großküchenplaner und Projektleiter bei einem der größten internationalen Caterer, Leitung von Projekten in Tschechien und Russland
- Seit 1996 im Bereich Großküchenplanung & Facility Management selbstständig tätig
- Studium an der UNI Wien Philosophie, Spezialgebiet Wirtschaftsethik
- Seminare im Bereich Projektmanagement
- Seminare im Bereich Facility Management
- Von 1997 bis 2002 im Bereich Facility Management für österreichische Banken tätig
- seit 2002 Kooperation und externer Seniorconsultant für HHC & Partner
- 2002 Gründung von HZ Consulting
- 2006 Gründung archipol consulting gmbH
- Seminare in Betriebswirtschaft
- 2016 Zertifizierung zum Certified Management Consultant

- Publikation: „Der Utilitarismus und seine möglichen Auswirkungen auf ethisches Handeln in einer globalisierten Welt“
- Verfasser verschiedener Fachartikel in div. Zeitungen und Zeitschriften

References

Planning & Design - International Projects

- Domodedovo - Airport Moskau air catering kitchen (approx. 8.000 meals/day) -
- Workers canteen - Coca Cola (design draft)
- Eurest - workers canteen VW-Skoda (approx. 15.000 meals/day)
- Eurest - workers canteen – Philips
- Eurest – workers canteen – Audi
- Draft planning & design main kitchen & laundry for 2 types of hospital
- Austrian Embassy - home & catering kitchen
- Austrian Embassy - home & catering kitchen
- Austrian Embassy - home & catering kitchen
- Retirement home kitchen & cafeteria
- Workers canteen - Renault
- Restaurant XXX Lutz
- Hotel Bristol main kitchen and restaurant
- Hotel Aquincum main kitchen and restaurant
- Hotel & Thermal Bad Elster main kitchen and restaurant
- Hospital Salamat Barkat main kitchen & laundry (Teheran) work in progress
- Hospital main kitchen & laundry (Ghom) work in progress
- Hospital Minsk main kitchen, work in progress

Russia
Belorussia
Czech
Czech
Hungary
Romania
Estonia
Portugal
Germany
Germany
Slovenia
Germany
Poland
Hungary
Germany
Iran
Iran
Belorussia

Planing & Design - National Projects

Social & Health Care

- Monastery Herz Jesu main kitchen
- Retirement home Klostertal
- Retirement home Mayerling
- Retirement home Ludesch
- Retirement home Weidach
- Retirement home
- IMA health care center
- Retirement home Caritas, Haus Star22
- Retirement home IWP-Döbling
- Kaiser Franz Josef Hospital - concept transition kitchen
- Retirement home Klosterreben

Unterolbendorf
Innerbraz
Mayerling
Ludesch
Bregenz
Herzogenburg
Salzburg
Wien
Wien
Wien
Rankweill

Projekt: Airport Domodedovo



Projekt: Altenpflege Klostertal



archipol consulting gmbh
inkustraße 1-7/stg.8/2.stk
a-3400 klosterneuburg
tel: +43 (0)2243 21326
office@archipol-consulting.at
www.archipol-consulting.at

References

Social & Health Care

- Hospital main kitchen
- Rehab Sonnenpark main kitchen & cafeteria, work in progress
- Rehab main kitchen & cafeteria, work in progress
- Retirement home consulting, work in progress

Neunkirchen
Wien
Bad Schallerbach
Lenzing

Planning Hotel & Gastronomy

- Casino Austria AG main kitchen & cafeteria
- Sportrestaurant – Spenadlwiese
- Special restaurant Rudolfsturm (Salinen Immobilien AG)
- NH Hotels Mariahilferstraße
- Hotel Park Royal Palace
- XXXLutz gastronomy 6 location
- Archäologiepark Carnuntum
- Hotel Vierkanter main kitchen
- Castle Weinberg gastronomy
- Inner city Bar „Fashion TV“
- Castle Asparn gastronomy
- Restaurant Dornbacher Strasse 123
- Restaurant Culture Center, work in Progress

Wien
Wien
Hallstatt
Wien
Wien
Österreich
Petronell
Hainburg
Kefermarkt
Wien
Asparn / Zaya
Vienna
Röschitz

Planning Worker Canteens & Education Canteens

- Hypozentrale austrian bank
- Workers canteen state authority
- WIFI & FH (WKO) - business school gastronomy
- Business school
- University- and Research Institute
- ÖBB Education Center
- WIFI gastronomy
- University / Music und Art
- University Vienna - Rossau
- Workers canteen TwinTower Vienna, work in progress
- Workers canteen Boehringer Ingelheim Vienna, work in progress

St.Pölten
St.Pölten
Wien
Amstetten
Tulln
Wien
St.Pölten
Wien
Wien
Wien
Wien

Projekt: Park Royal Palace



Projekt: Küche WIFI-Wien



archipol consulting gmbh
inkustraße 1-7/stg.8/2.stk
a-3400 klosterneuburg
tel: +43 (0)2243 21326
office@archipol-consulting.at
www.archipol-consulting.at

References

consulting

- Draft, concept and design - Hospital Gugging Gugging
- Catering concept retirement homes - HHC & Partner in general
- Catering concept and Objektmanagement main kitchen - ÖBB / Floridsdorf Wien
- Space concept main kitchen - Nordsee Wien
- Gastronomy development - riding center Stadtschlaining
- Catering concept and Objektmanagement retirement homes - HHC & Partner Mayerling,
Wr. Neustadt
Wien

- Feasibility study „Catering in Austria“ - ISS / HHC & Partner -
- Concept „for Kitchen and Cafeterias in Sport Stadium“
Austrian Institut for eEducation- and Sport - ÖISS Vorarlberg
- Examination “Kitchen in state hospitals VlbG” - audit office VlbG - HHC Wien
- Evaluation of worker canteens for an Austrian Bank Mauerbach
- Concept gastronomy - Kartause Mauerbach Wien
- Concept of 2 scenarios for retirement homes IWP Döbling - HHC & Partner Hainburg
- Objektmanagement and site control Kaiser Franz Josef Hospital during the reconstruction of the kitchen Kapfenberg
- Design draft gastronomy - Kulturfabrik Wien
- Evaluation of the kitchen Sozialhilfeverband - HHC & Partner Graz
- Feasibility study for a hospital Wilhelminenspital - Sodexo Wien
- Assessment report Air Catering und Gastronomy airport Wien
- ÖBB assessment report worker canteens Lenzing
- Assessment report Culture Center, work in progress Lenzing
- Assessment report retirement home, work in progress Linz
- Space concept Catering and Gastronomy areas „Business Center“, work in Progress

Facility Management in general

- s OM – Objektmanagement der Erstebank / central buildings & branches
- Sparkasse Oberösterreich / central building & branches
- Shopping Center „ARKADE“
- Site analysis for retirement homes Kuratorium Wr. Pensionistenwohnhäuser / HHC & Partner

Projekt: NH Hotel - Wien



Projekt: Kunstcafe - Stegersbach



archipol consulting gmbh
 inkustraße 1-7/stg.8/2.stk
 a-3400 klosterneuburg
 tel: +43 (0)2243 21326
 office@archipol-consulting.at
 www.archipol-consulting.at