



BERATUNG

»» PLANUNG

»» AUSFÜHRUNG

»» AUSSTATTUNG



Termingerecht, reibungslos, problemlos:

## Edgar Fuchs als Generalübernehmer.

Wenn Planung und Ausführung aller Gewerke aus einem Haus kommen, wird aus einem komplexen Bauvorhaben ein optimal koordinierter Arbeitsablauf. Wenn dann Beratung, Planung, Bau, Ausstattung und Abnahme auch noch reibungslos, termingetreu und zuverlässig aus einer Hand und mit einem Partner abgewickelt werden, handelt es sich um ein 361°-Projekt von Edgar Fuchs.

Auf den folgenden Seiten haben wir den idealtypischen Ablauf eines Edgar Fuchs Projekts anhand eines aktuellen Beispiels dokumentiert und illustriert: Der Neubau der Interimskantine des Universitätsklinikums Frankfurt.

100% FRISCHE IDEEN  
VON EDGAR FUCHS





## 100% Service. 100% Termintreue. 100% Qualität.

Edgar Fuchs konnte im Fall des Universitätsklinikums Frankfurt beweisen, wie man bei einem rundum koordinierten Projekt Effizienz und Termintreue vorbildlich auf den Punkt bringt.

2013 sollte wegen geplanter Umbaumaßnahmen eine neue Interims-Kantine entstehen. In nur sieben Monaten stellte Edgar Fuchs als Generalübernehmer ein 1000 qm großes Mitarbeiter-Casino von der grünen Wiese bis zur Übergabe schlüsselfertig auf die Beine.

### *Der Projektlauf:*

#### *Die Aufgabenstellung*

Die Projektierung und der Bau der Interimskantine sollten als Neubau erfolgen - von der Bodenplatte bis zur finalen Abnahme. Durch vorhandenen und zu erhaltenden Baumbestand war die Baufläche des Grundstücks eingeschränkt und genauestens vorgegeben. Anfang und Endtermin waren zudem durch verschiedene Parallelprojekte unumstößlich festgelegt - das Zeitfenster durfte weder verschoben noch überschritten werden.

#### *Die Zielsetzung*

Eine der wichtigsten Projekt-Vorgaben war die Budgetierung, die unter allen Umständen eingehalten werden musste. Gestalterisch wurde eine klare, funktionale und offene Bauweise, eine





- Projektbeispiel** Interimskantine des Universitätsklinikums  
Frankfurt am Main
- Projektfokus** Generalübernehmer von der Ausführungsplanung  
bis zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme  
des gesamten Neubauprojektes
- Objektgröße** Nutzfläche ca. 1000 qm
- Besonderheit** Systembauweise



## Und natürlich wurde das Budget eingehalten.

bewusste Reduktion auf Wirtschaftlichkeit und eine urbane Sprache mit sichtbarer Konstruktion und Technik präferiert. Des Weiteren war die Integration teilweise neuwertiger Bestandsküchentechnik der alten Kantine sowie die unkonventionelle Nutzungen von Systemtechniken aus artverwandten Bereichen (z. B. Logistik und Transport) vorgesehen.

### *Die Zeitvorgabe*

Ab Genehmigung wurde der gesamte Bau in sieben Monaten schlüsselfertig projektiert und ausgestattet.

### *Die Qualität*

Es ist ein Gebäude entstanden, das allen Nutzungsanforderungen dauerhaft entspricht - insbesondere den Anforderungen an die klimatischen Verhältnisse und die Rahmenbedingungen nach EnEV.

Besonders kosteneffiziente Lösung: Die Systemtechniken inklusive der Gebäudehülle können zurückgebaut und an einem anderen Standort wieder aufgebaut und weiter genutzt werden.

### *Der Verlauf*

Vergabevorgabe für die Baumaßnahme war das freie Baufeld mit Baugenehmigung und funktionaler Leistungsbeschreibung. Die Edgar Fuchs GmbH konnte sich den Auftrag als Generalübernehmer hierfür sichern.

### *Das Ergebnis*

Der Budgetplan wurde eingehalten und die gestalterischen bzw. technischen Vorgaben erfolgreich umgesetzt. Seitens der Betreiber und der Gäste ist das Feedback absolut positiv und bereits nach zwei Jahren Betrieb ist die Gästerauslastung höher als ursprünglich gedacht.



**>> Operatives Consulting,  
Vorher / Nachher**

Gerne übernehmen wir Betriebsanalyse, Produktionsoptimierung oder Einkaufsoptimierung.



**>> Planung gastro-  
nomischer Konzepte**

Wir haben langjährige Erfahrungen in den Bereichen GV-Counter-Konzepte, Aktions-Konzepte und Gastro-Relaunches.



**Operative Leistungsbereiche**

Je nach Projektstatus kann die Edgar Fuchs GmbH folgende Bereichs-Bausteine bedienen.

**>> HACCP-Konzept /  
Hygienetraining**

Auf Wunsch übernehmen wir Implementierung, Training und Eigenbeurteilungen.



**>> Ausschreibung der  
gastronomischen  
Dienstleistungen**

Über Ausschreibungen sichern wir sämtliche Dienstleistungen im gastronomischen Bereich – kompetent und entsprechend der Anforderungen des Auftraggebers ergebnisorientiert.



Edgar Fuchs GmbH  
Magnolienweg 28 | 63741 Aschaffenburg  
Tel.: 0 60 21 / 84 02-0  
info@edgar-fuchs.com | www.edgar-fuchs.com