



Gastro Konzept

PROFIS FÜR GASTRONOMISCHEN ERFOLG



Gastrokonzepte mit System

K+S ist Ihr professioneller Partner, wenn es um die Analyse, Beratung, Planung und Einrichtung moderner Küchenlandschaften und Gastrokonzepte geht. Ob Sie eine Gewerbeküche mit maximaler Effizienz einrichten wollen, im Restaurant- oder Hotelbereich Ihre Gäste verwöhnen oder angehenden Köchen und Köchinnen in Schulküchen beste Startbedingungen ermöglichen möchten – wir verfügen in jedem Bereich über langjährige Erfahrung und interessante Referenzen. Darüber hinaus kümmern wir uns auch um die Einrichtung der entsprechenden Gasträume bis hin zur Gestaltung exklusiver Loungebereiche. Von der maßgeschneiderten und ergonomisch perfekten Konfiguration aller Komponenten bis hin zur Installation der Elektro-, Kälte- und Lüftungssysteme erhalten Sie alles aus einer Hand – in bester Qualität.

Unsere kompetenten Küchenprofis setzen ihr Know-how und ihre Kreativität mit Begeisterung ein, um Ihre persönlichen Vorstellungen und alle technischen Anforderungen perfekt zu integrieren. Wir schaffen komplette Gastrolösungen, die in Form und Funktion ebenso überzeugen wie durch ihre Effizienz und Wirtschaftlichkeit. Als leistungsstarker Full-Service-Dienstleister stehen wir Ihnen auch nach der Realisation ein ganzes Küchenleben lang zur Verfügung – mit schnellem Service und partnerschaftlicher Unterstützung.

Und was können wir für Sie tun?



Matthias Schlembach
Geschäftsführer

Historie

- **2000** Gründung durch Bernd Kessler und Matthias Schlembach
- **2000** Zwei Firmenstandorte durch die Einzelunternehmen der beiden Geschäftsführer
- **2010** Zusammenlegung der Einzelunternehmen zu einem Firmenstandort in Bad Bocklet
- **2016** Bernd Kessler geht in Ruhestand und Matthias Schlembach ist alleiniger Geschäftsführer
- **2016** Eröffnung eines Vertriebsbüros in Bad Staffelstein
- **2018** Erweiterung des Gebäudes in Bad Bocklet
- **2022** Eröffnung der Niederlassung in Bad Staffelstein
- **Heute** mehr als 30 Mitarbeiter



Michael Grom
Leiter Vertrieb / Prokurist



Konrad Schneider
Leiter Kundendienst / Prokurist

Wir unterstützen unsere Kunden im gesamten Bundesgebiet bei der Umsetzung gastronomischer Projekte. Unser Komplett-Service bildet hierbei den Grundstein für einen erfolgreichen Start.

Geschäftsbereiche

- **Analyse und Beratung:** Betriebswirtschaftliche Analysen, Küchencoaching
- **Konzeptentwicklung:** Machbarkeitsstudien, Businessplan
- **Planung und Ausführung:** von gastronomischen Projekten
- **Gesamtküchen:** Großküchen, Hotel-/Restaurationsküchen, Schulküchen, Betriebscasinos
- **Thekenanlagen:** Ausgabe, Free Flow, Front Cooking
- **Spültechnik:** Geschirr-/Gläserpül-/Bandspülmaschinen, Spülküchenorganisation
- **Kochtechnik:** Gastronomieherde, Kochkessel, Druckgarbraisieren, Fritteusen etc.
- **Speiseverteilsysteme:** für Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen, Kindergärten etc.
- **Kälte- und Lüftungstechnik:** Normal- und Tiefkühlanlagen, Zu- und Abluftanlagen
- **Inneneinrichtung:** Gasträume, Theken, Speisesäle, Hotelzimmer, Empfangsbereiche, u. v. m.
- **Sonderbauten:** für Küchentechnik, Einrichtungen und Arbeitsgeräte
- **Kundendienst:** eigene Monteure



Ihr Besuch bei uns

In unserem modernen Firmengebäude in Bad Bocklet finden Sie einen Ausstellungsraum, eine Showküche für Schulungen und Produktvorstellungen, eine gemütliche Sitzecke mit Nähe zur Kaffeemaschine, Besprechungsräume in verschiedenen Größen und ergonomische Büros mit höhenverstellbaren Schreibtischen.





Analyse und Beratung

Erreichen Sie mit Ihrem Betrieb die gastronomische Qualität, die Sie liefern möchten?
Haben Sie das richtige Angebot für Ihre Gäste?
Sind Sie wirtschaftlich und effizient?

Egal, ob eine betriebswirtschaftliche Beratung oder eher eine Überarbeitung Ihres operativen Geschäfts benötigt wird, es steht zu Beginn jeder Beratung zunächst ein Erstgespräch. Hierbei ermitteln wir mit Ihnen gemeinsam mögliche Ursachen Ihrer Probleme, erkennen die Felder mit dem größten Kosten-Nutzen-Effekt und gehen diese zielgerichtet an. Im Zuge der Beratung sehen und hören wir in Ihren Betrieb. Wir identifizieren die operativen Stärken und Schwächen, erstellen Ihnen eine individuelle Handlungsempfehlung und begleiten auf Wunsch fortlaufend die Umsetzung der erarbeiteten Maßnahmen.

Unsere Erfahrung für Ihren Erfolg –
innovativ, zielgerichtet, fachkompetent.

- Betriebswirtschaftliche Analysen
- Küchencoaching
- Machbarkeitsstudien
- Businessplan
- Mitarbeiterschulung
- Umstellung des Produktionsprozesses
- HACCP-Konzept



Unsere Profis unterstützen mit ihrem Know-how und helfen Ihnen, die für Sie richtige Lösung zu finden.

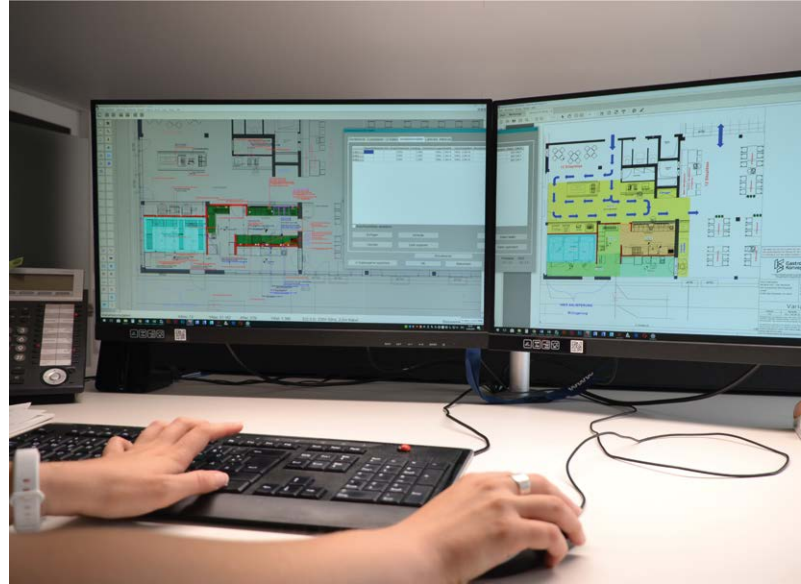
Unsere Berater sind unter anderem Betriebswirte und Küchenmeister und arbeiten jeden Tag mit Leidenschaft und Professionalität für Ihren Erfolg.

Eine vertrauensvolle, zuverlässige und nachhaltige Zusammenarbeit sind drei Grundpfeiler unseres täglichen Strebens nach Kundenzufriedenheit.



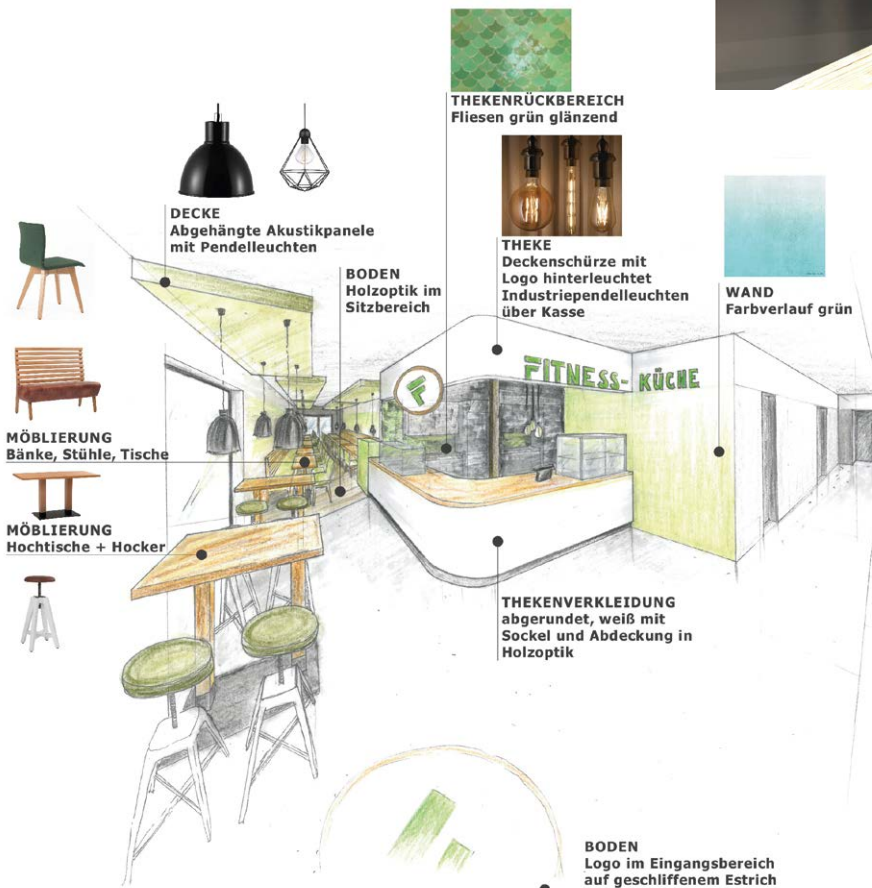
Professionelle Planung für den professionellen Einsatz

Am Anfang jeder guten Küche steht eine detaillierte Planung. Wir erstellen nach exakter Analyse Ihres Bedarfs ein individuelles Konzept und ermitteln die damit verbundenen Kosten inkl. einer Wirtschaftlichkeitsrechnung. Wenn all diese Faktoren geklärt sind, machen wir uns mittels modernster CAD-Programme an die konkrete Visualisierung.



Qualität auf der ganzen Linie

Die besonderen Qualitäten intelligent konzipierter und in bester Qualität realisierter Gewerbeküchen zeigen sich im täglich harten Einsatz. Als bewährter Küchenprofi hat K+S bei der Planung alle relevanten Details fest im Blick und setzt bei der Ausführung ausschließlich auf erstklassige Materialien und hochwertige Geräte. Wenn Sie mit Ihrer Küche auf lange Sicht rundum zufrieden sind, haben wir unser Ziel erreicht.



Kochkunst trifft auf Gastlichkeit

In der heutigen Zeit gewinnt die Art und Weise wie etwas zubereitet und angerichtet wird, immer größeren Stellenwert. Dementsprechend verändern sich auch die Kochmethoden und somit die Anforderungen an eine Gastronomie- oder Hotelküche.

Für Sie behalten wir die Trends im Blick, sodass wir nach einer ausgiebigen Bedarfsanalyse für Ihre Ansprüche gemeinsam das optimale Küchenkonzept entwickeln können. Dabei steht Ihr reibungsloser Arbeitsablauf stets im Fokus.

Technisch perfekt integrierte Geräte, die für die täglichen dauerhaften Belastungen des à la carte Geschäfts geschaffen sind.





Frontcooking-Konzepte
in Vollendung



Umgesetzte Küchen-
träume in hygieni-
scher Perfektion



Die Küche ...

... jeder Kunde hat andere Anforderungen.
Wir helfen Ihnen, Ihre Träume und Visionen bestmöglich zu realisieren.



Bis ins kleinste Detail, individuell auf den Kunden abgestimmte Küche mit dem Anspruch größtmöglicher Effizienz!





Personal! Energie! Platz!
Wir haben die Lösung.





Große Küchen für große Aufgaben

Die Anforderungen an Küchen in Hotellerie und Restaurants, in Kantinen oder an Schulküchen im Ausbildungsbereich sind extrem unterschiedlich. Wir entwickeln für jede Küche das ideale Szenario, in dem kürzeste Arbeitswege und optimale Arbeitsabläufe perfekt unterstützt werden. Alle Bereiche von Lagerräumen über Vorbereitungszonen bis zum Koch- und Ausgabebereich werden ergonomisch und logistisch optimal verbunden.





Das KS-Team plant und setzt Zentralküchen sowie Kühl- und Lüftungstechnik um.

Auf der grünen Wiese wurde eine Cook & Chill Küche mit der modernsten Großküchentechnik ausgestattet. Bis zu 5.000 Essen werden dort produziert.

Mehr als Service!

Vor allem im Großküchenbereich ist ein schneller und kompetenter Service, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht und auftretende Probleme im Handumdrehen löst, unerlässlich.

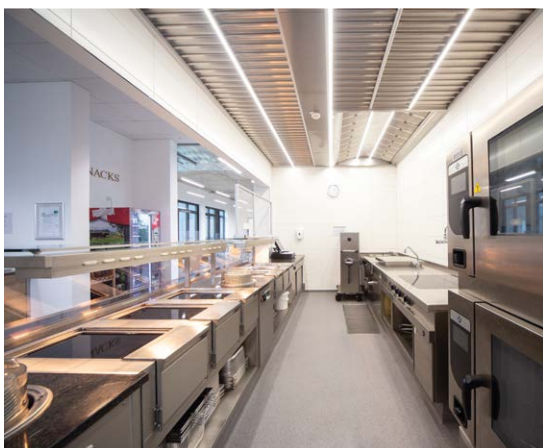
K+S bietet Ihnen mehr als perfekten Service. Wir schulen Ihr Personal im Umgang mit der neuen Küchentechnik und zeigen Ihnen, wie Sie durch energiesparende Prozesse in der Küche laufende Betriebskosten reduzieren. Sie werden in allen Fragen partnerschaftlich unterstützt.



Speisen ausgeben neu definiert

Speisen einfach nur auszugeben ist heute nicht mehr genug. Die Menschen sind nicht nur hinsichtlich kulinarischer Qualität anspruchsvoller geworden, sondern auch in Bezug auf die Präsentation der Speisen. Als innovative Küchenprofis entwickeln wir den traditionellen Bereich der Speisenausgabesysteme in Unternehmen, im Klinik-, Kindergarten-, Schul- oder Seniorenbereich stetig weiter. In der Trendgastronomie, die mit Free-Flow- und Front-Cooking-Systemen, Cook & Chill- oder Sous-vide-Küchen die Trennung zwischen Koch- und Gästebereichen aufhebt und eine völlig neue Gastrowelt erschafft, machen wir mit zukunftsweisenden Lösungen spektakuläre Ideen realisierbar.

Speisenausgabesysteme von K+S vereinen betriebswirtschaftliche, ernährungsphysiologische und geschmackstechnische Aspekte zu individuellen Konzepten für unterschiedlichste Verpflegungsbereiche. Wir setzen unser ganzes Wissen, unsere praktische Erfahrung und unser handwerkliches Können ein, um mit innovativen Lösungen gastronomische Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.



Für jede Anforderung die richtige Lösung

Unsere Bandbreite erstreckt sich von Konzepten für Betriebscasinos, Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten bis zu gastronomischen Trendbereichen wie Free-Flow-Systemen, Front-Cooking-Lösungen oder Theken- und Cafeteria-Anlagen.

Hohe Kochkunst und deren perfekte Präsentation werden spektakulär inszeniert, um dem Gast neue Erlebniswelten zu eröffnen. Für diese zukunftsstarken Gastrobereiche haben wir die entsprechend innovative Technik und das ideale Equipment.



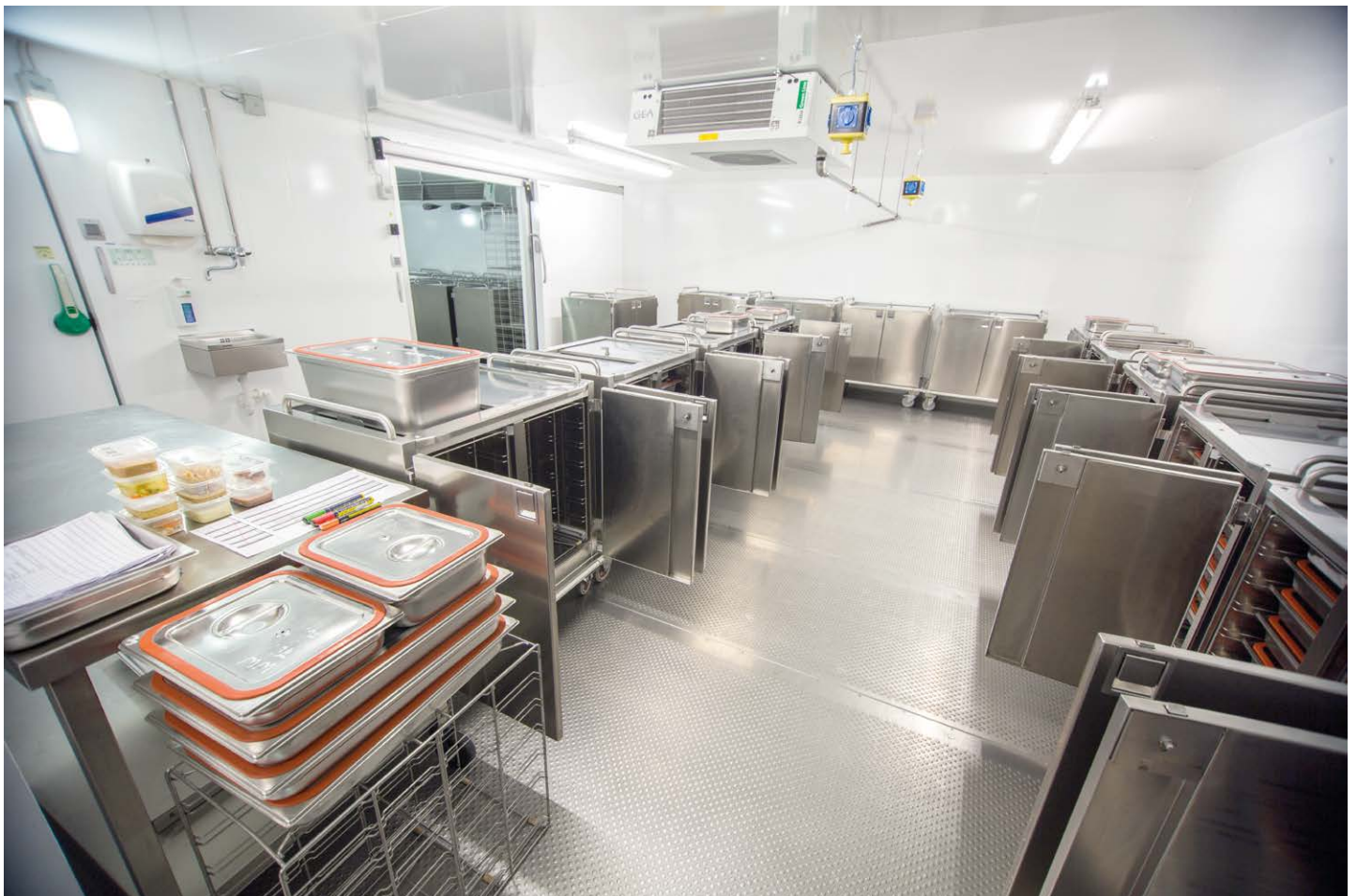
Mit dem perfekten Ambiente zu gastronomischem Erfolg

Neben der klassischen Speisenverteilung über eine Ausgabetheke haben innovative Methoden der Speisenverteilung im letzten Jahrzehnt eine immer größere Bedeutung erhalten. In den Betriebsrestaurants wird der Speisenpräsentation heute ein größerer Stellenwert zugeschrieben. Die Gäste legen immer mehr Wert auf frische Zubereitung. Front Cooking ist die ideale Antwort auf diesen Trend.



Speisenverteilungssysteme in Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen oder Kindergärten erfahren seit Jahren eine Renaissance. Das bis dato klassische Verteilen von Speisen aus dem Wasserbadwagen wird immer häufiger von neuen Techniken und Multifunktionsgeräten abgelöst. Immer häufiger kommen aktive, passive oder Sonderformen dieser Speiseverteilungssysteme – auf die individuellen Anforderungen des Hauses zugeschnitten – zum Einsatz.

Dabei spielen betriebswirtschaftliche Gründe ebenso eine Rolle wie die notwendige Transparenz bei der Temperaturüberwachung gemäß DIN 10508 und die zunehmende Akzeptanz von Garmethoden wie Cook & Chill, Cook & Freeze oder der immer häufiger anzutreffenden Sous-vide-Methode.





Räume, die Gastlichkeit ausstrahlen

Wir beziehen bei der Gestaltung von Gasträumen alle Bereiche und Funktionen, die damit in Verbindung stehen, mit ein. Vom Eingang mit eventuellem Empfangsbereich über die eigentlichen Gasträume werden alle Wege in die Küche, den Sanitärbereich etc. in die Gesamtgestaltung aufgenommen. So entstehen harmonische Kompletteneinrichtungen aus einem Guss, die hohe Ästhetik mit ergonomischer Funktionalität verknüpfen. Wir schaffen gastliche Räume in jeder Stilrichtung und holen aus jeder Ausgangssituation das Beste heraus. Urigen Traditionswirtshäusern verleihen wir mit leidenschaftlicher Kreativität und handwerklichem Know-how ebenso gekonnt ein stilsicheres Update wie edlen Restaurants oder exklusiven Hotelbereichen.





Wir inszenieren Räume

Funktionell und formschön eingerichtete Gasträume sind die ideale Basis für ihren Erfolg. Wir bringen all unsere Erfahrung und kreatives Feingefühl für Ihr Angebot ein, um jeden Raum optimal in Szene zu setzen. Ob Sie eine bestehende Einrichtung upgraden wollen oder sich eine komplette Neueinrichtung wünschen – wir sind in jedem Fall der richtige Partner.



Thekenräume – perfekt realisiert

Theken sind Orte der Kommunikation, an denen man sich entspannt trifft, Menschen kennenlernt, den Alltag draußen lässt. K+S schafft anspruchsvolle Thekenlandschaften mit modernster Schank-/Kühltechnik und hochwertiger Ausstattung, die für Gäste wie Angestellte den perfekten Rahmen bieten.



K+ S konzipiert und realisiert Thekensysteme jeglicher Art für die internationale Gastronomie, für Cafés, Bistros und Bars. Ob Sie Ihre Gäste auch kulinarisch verwöhnen möchten oder zum Drink nur Erdnüsse anbieten – wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam aus Ihrer Vision die Theke, die Sie sich gewünscht haben. Im Thekenbereich sind – wie bei Speisenausgabesystemen – die Themen Free-Flow und Front-Cooking Trend. Wir integrieren auf Ihren Wunsch entsprechende Bereiche und Einrichtungen in das Gesamtkonzept. Unser Ziel bei jedem Projekt sind attraktive und perfekt funktionierende Thekenlandschaften, die durch Qualität und Optik Freude machen.





Räume, die zum Ankommen einladen

Loungebereiche sind so vielfältig wie Ihre Gäste. Es gibt Empfangsbereiche in Hotels, separate Zonen in Bars oder Restaurants, in Flughäfen oder Sportarenen, die sich als Lounge präsentieren. Was alle gemeinsam haben, ist ihre moderne und elegante Gestaltung, ein großzügiger Umgang mit dem zur Verfügung stehenden Raum und edle Accessoires, die Exklusivität ausdrücken und VIP-Charakter verleihen.

Welche Art von Lounge für welche Art von Gästen Sie auch immer einrichten wollen: Wir sind Ihr idealer Partner. Wir haben auch auf diesem Gebiet viel Erfahrung und unterstützen Sie mit unserem sicheren Gespür für exquisite Raumgestaltung und fundiertem Know-how in allen gastrotechnischen Details.

HOTELZIMMER

Mit modernem Flair

Wir möchten, dass sich Ihre Gäste beim Betreten des Zimmers wie zu Hause fühlen. Unser Ziel ist es, Ihre Vorstellungen und den Stil Ihres Hauses in modern ausgestatteten Räumen bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Alles in höchster Qualität zu wirtschaftlichen Konditionen.

Von K+S gestaltete Hotelzimmer genügen höchsten Ansprüchen an Komfort und Design. Wie setzen das Gestaltungskonzept Ihres Hauses in jedem Raum konsequent um und schaffen mit einer Mischung aus Gemütlichkeit und praktischen Details ein modernes Flair, in dem man sich sofort wohlfühlt und nach einem langen Reise-, Urlaubs- oder Arbeitstag wunderbar entspannen kann. Damit Sie an den schönen neuen Räumlichkeiten Ihres Hotels sehr lange Ihre Freude haben, arbeiten wir ausschließlich mit Produkten bewährter Hersteller und mit besten Materialien.

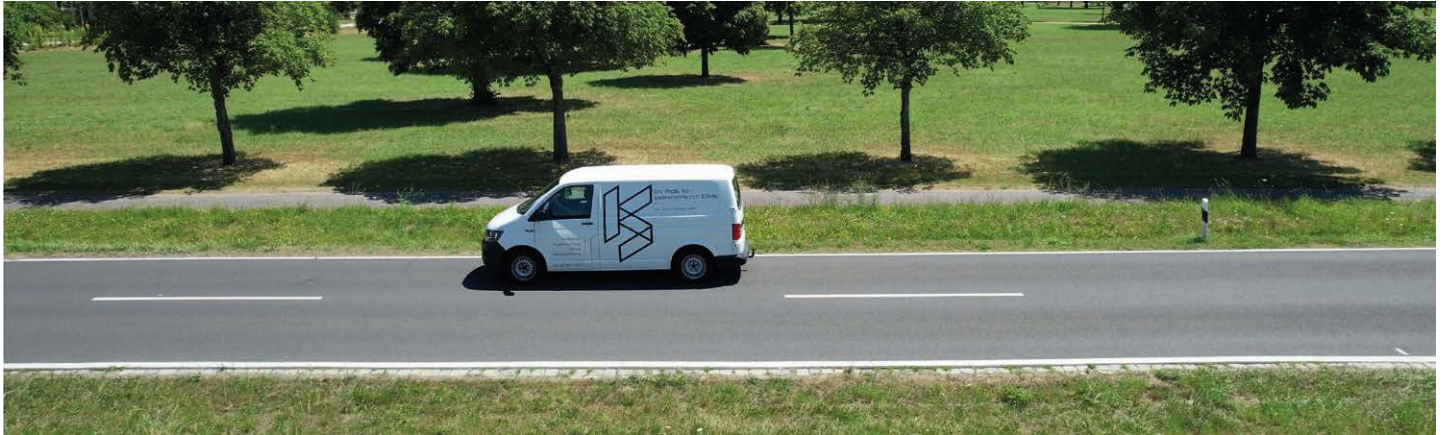


Richtig montiert

Mit unserem optimal auf die Küchenbranche abgestimmten Meister- und Innungsfachbetrieb für Elektro- und Kältetechnik, sowie als zertifiziertes DVGW-Fachunternehmen für Wartung und Umbau von Gasgeräten sind Sie jederzeit sicher versorgt. Unsere selbst ausgebildeten Fachkräfte sind auf die besonderen Anforderungen hinsichtlich Elektro-, Kälte- und Lüftungstechnik in der Gastronomie spezialisiert und stehen mit Ihrer Fachkenntnis bereit, wenn es darum geht, ihr Projekt umzusetzen.

Mit Leidenschaft und Erfahrung montieren wir alles vom Einzelgerät bis zur Großküche.

Flexen, schweißen, schrauben, messen ... unsere Busse sind für alle Eventualitäten ausgestattet.



Bei uns ist Ihr Projekt von Anfang bis Ende in zuverlässigen Händen.



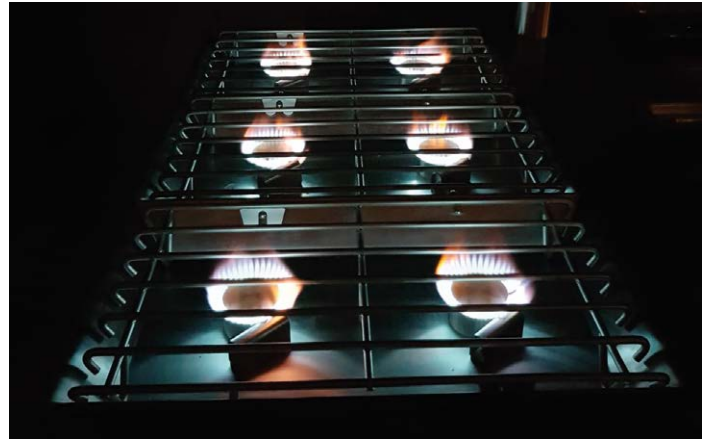
Wartung und Kundendienst

Die regelmäßige Durchführung der herstellerseitig empfohlenen Wartungsarbeiten garantiert das reibungslose Funktionieren und einen langfristigen Werterhalt Ihrer Geräte.

Mit einem optional abschließbaren Wartungsvertrag sind Sie immer auf der sicheren Seite. K+S ist ein nach DVGW G 676 geprüftes Wartungs- und Umbauunternehmen und führt nahezu alle Serviceleistungen der eingesetzten Geräte und Anlagen im eigenen Hause ohne Fremdkundendienste durch.

Gastechnik

Wir sind ein nach den Qualifikationskriterien der DVGW G 676 geprüftes Wartungs- und Umbauunternehmen für Gasgeräte. Zur Sicherstellung der Qualität unterliegen wir regelmäßigen Prüfungen durch akkreditierte Stellen. Damit sind wir Ihr professioneller Partner in Sachen Prüfung, Wartung und Reparatur von Gasgeräten aller namhaften Herstellern. Wir schaffen Sicherheit.



Elektrotechnik

Mit unserem perfekt auf das Küchenkonzept abgestimmten Meister- und Innungsfachbetrieb für Elektrotechnik sind Sie jederzeit sicher versorgt. Unsere selbst ausgebildeten Fachkräfte sind auf die besonderen Anforderungen im Gastrobereich spezialisiert.

Kältetechnik

In der eigenen Abteilung für Kältetechnik entwickeln wir Kältetechniksysteme, die höchsten Ansprüchen genügen. Anlagen von K+S vereinen eine Reihe wichtiger Vorteile: Sie schaffen gute Luft, sparen Energie, sind langlebig, laufen störungsfrei, sind erweiterbar und leicht zu reinigen. Jede Lüftung, die wir konzipieren, ist perfekt auf die jeweilige Küche zugeschnitten und individuell zusammengestellt. Für gute Luft und beste klimatische Rahmenbedingungen installieren wir Normal- und Tiefkühlanlagen sowie Zu- und Abluftanlagen.



Lüftungstechnik

Das Lüftungssystem für professionelle Küchen muss vielen Ansprüchen gerecht werden: gute Luft schaffen, Energie sparen, langlebigen, störungsfreien Betrieb gewährleisten, erweiterbar und leicht zu reinigen sein. Mit individuell konzipierten Lüftungsdeckensystemen und Ablufthauben erfüllen wir all diese Anforderungen.

Leistungsspektrum K+S

- **Analyse und Beratung:** Betriebswirtschaftliche Analysen, Küchencoaching
- **Konzeptentwicklung:** Machbarkeitsstudien, Businessplan
- **Planung und Ausführung:** von gastronomischen Projekten
- **Gesamtküchen:** Großküchen, Hotel-/Restaurationsküchen, Schulküchen, Betriebscasinos
- **Thekenanlagen:** Ausgabe, Free Flow, Front Cooking
- **Spültechnik:** Geschirr-/Gläserspül-/Bandspülmaschinen, Spülküchenorganisation
- **Kochtechnik:** Gastronomieherde, Kochkessel, Druckgarbraisieren, Fritteusen etc.
- **Speiseverteilssysteme:** für Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen, Kindergärten etc.
- **Kälte- und Lüftungstechnik:** Normal- und Tiefkühlanlagen, Zu- und Abluftanlagen
- **Inneneinrichtung:** Gasträume, Theken, Speisesäle, Hotelzimmer, Empfangsbereiche, u. v. m.
- **Sonderbauten:** für Küchentechnik, Einrichtungen und Arbeitsgeräte

Ausbildung mit Zukunft

Küchen von K+S verfügen immer über eine leistungsstarke Elektrik und eine starke Lüftungs- und Kühlungstechnik. Unsere Spezialisten in diesem Bereich zählen zu den besten Ihres Fachs. Und damit das auch in Zukunft so bleibt, bilden wir unsere Nachwuchskräfte selbst aus zum/r

- **Elektroniker/in für Energie- und Gebäudetechnik (m/w/d)**
- **Mechatroniker/in für Kältetechnik (m/w/d)**

Auch kaufmännisch ist eine Ausbildung bei uns möglich zur/m

- **Kauffrau/mann für Büromanagement (m/w/d)**

Bei Interesse und entsprechendem Engagement freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.



PROFIS FÜR GASTRONOMISCHEN ERFOLG

+49 (0) 9708 / 70419 0
info@gastrokonzept.com

VON-HUTTEN-STR. 6 – 97708 BAD BOCKLET

Niederlassung
+49 (0) 9708 / 70419 135

GOETHESTR. 17 – 96231 BAD STAFFELSTEIN



www.gastrokonzept.com