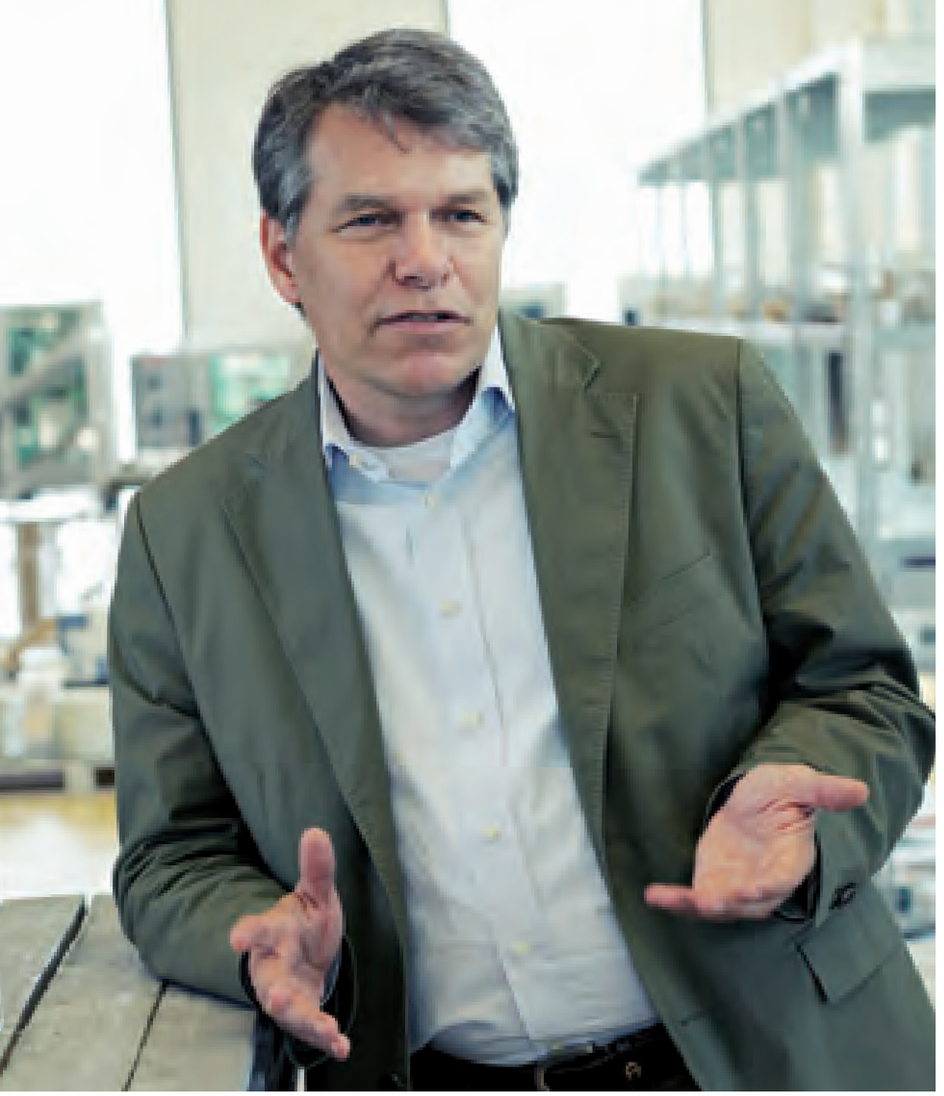
DAS RESTAURANT UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS

WWW.EDGARFUCHS.COM



Mehr Ideen pro Quadratmeter

Frische Ideen und innovative Konzepte. Wo sind sie wichtiger als in der Gastronomie? Mit Begeisterung, Kompetenz und einem festen Team aus erfahrenen Architekten, Handwerkern, Technikern und Gastronomen realisieren wir seit mehr als 50 Jahren gastronomische Projekte im In- und Ausland. Aus einer Hand. Und immer auf Augenhöhe.

More ideas per square meter.

New ideas and innovative concepts – is there a place where these are more important than in the restaurant-business? The enthusiasm of an highly experienced team of architects, restaurateurs, craftsmen and technicians help us to realize a wide variety of projects for more than 50 years all over the world. Everything from one source – always in fruitful co-operation!

Richtig gute französische Küche gibt es bei Mon Ami Maxi. Und bei Fuchs.

Projekt	Mon Amie Maxi, French Brasserie & Raw Bar
Projektfokus	Planung und Einrichtung Küche, Theken und Fischbuffet
Objektgröße	76 Innen- und ca. 70 Außen-Sitzplätze
Besonderheit	Klassisches französisches Bistro-Konzept, einzigartig in Dtl.

1 + statt 08/15.

Projekt	Opus V im engelhorn, Mannheim
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
Objektgröße	40 Innen- und 40 Außen-Sitzplätze
Besonderheit	Profiküche mit privatem Touch im Kaufhausbereich

Unser bislang abgehobenstes Projekt.

Projekt	53. OG, Maintower Restaurant & Lounge, Frankfurt a.M.
Projektfokus	Entkernung, Einrichtung von Küchen, Spülküchen und Gastraum
Objektgröße	ca. 80 Sitzplätze und 10 Loungeplätze
Besonderheit	Entwicklung und Umsetzung Gesamtkonzept vom Rückbau bis zur schlüsselfertigen Übergabe

Wie man Kunden mit System selig macht.

Projekt	„Pasta Maria“ von Klässig, Systemgastronomie-Restaurant, Berlin
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte-, Spül- und Theken-technik, Umsetzung des architektonischen Konzepts
Objektgröße	Innen 40, außen 80 Sitzplätze
Besonderheit	Konsequente und passgenaue Umsetzung eines neu entwickelten Systemgastronomie-Konzeptes

Ein Standard. Dreißig Locations. Null Routine.

Projekt	L' Osteria, Fullservice Restaurant, Systemgastronomie Pizza & Pasta
Projektfokus	Kücheneinrichtung
Objektgröße	Vom Freestander bis zu Locations in der Innenstadt
Besonderheit	Die Standards müssen an die sehr unterschiedlichen Räumlichkeiten angepasst werden.

Die Sterneküche von Juan Amador – und von Fuchs.

Projekt	Restaurant Amador, Mannheim
Projektfokus	Einrichtung von Küche, Gastraum und Spülküche
Objektgröße	Innen 30 Sitzplätze und Terrasse in dem über 800 qm Innenhof
Besonderheit	Speziell nach den Vorgaben von J. Amador gestalteter u-förmiger Pass, der es erlaubt, Gerichte nach allen Seiten auszugeben.

Gutes Design hört nicht in der Küche auf.

Projekt	VitraHaus Café, Weil am Rhein, Vitra AG
Projektfokus	Ausstattung von Küche, Bartresen und Serviceroom des Cafés
Objektgröße	Café- und Restaurantbereich mit ca. 120 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich
Besonderheit	Ausstattung eines Flagship-Restaurants, geplant vom Architekturbüro Herzog & de Meuron

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

EDGAR FUCHS
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

Firmenzentrale Edgar Fuchs GmbH
Magnolienweg 28, 63741 Aschaffenburg
Tel.: 0 60 21 / 84 02-0

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Berlin

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Reutlingen

EDGAR FUCHS
COOK FACTORY
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs OHG
Cook Factory, Offenbach

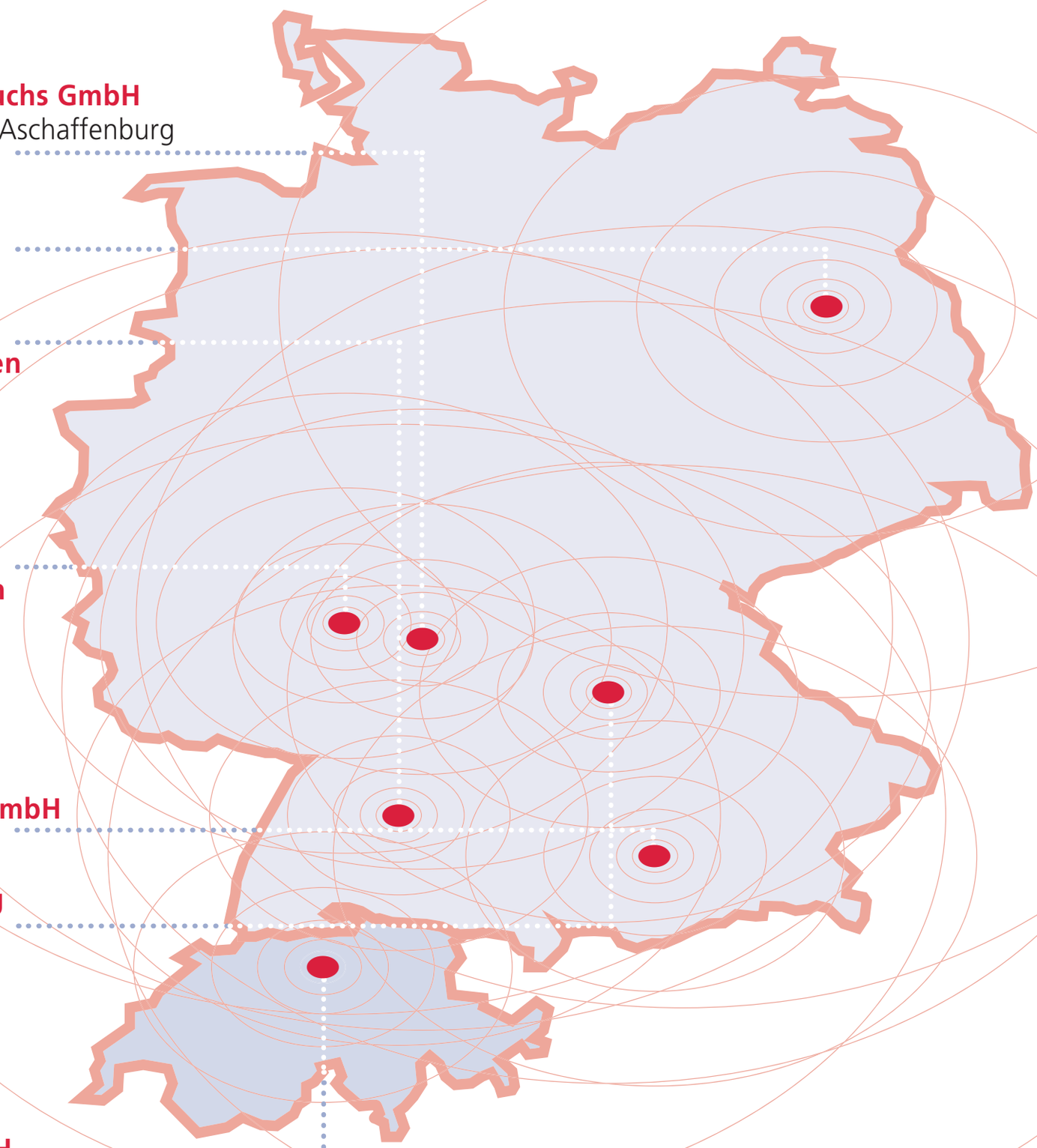
EDGAR FUCHS
MÜNCHEN GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz München

Niederlassung Nürnberg

EDGAR FUCHS
SWISS GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs Swiss GmbH
Niederlassung Schweiz



www.edgarfuchs.com

DAS HOTELLERIE UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS

WWW.EDGARFUCHS.COM

More teamwork per square meter.

Being involved in the planning-process of professional kitchens, you have to cooperate with the head-chefs: From the concept through the process of planning and the logistics right up to the precisely fitting – this is where teamwork is vitally important.

Mehr Teamwork pro Quadratmeter.

Wer Hotelküchen plant, muss mit den Küchen-Chefs rechnen: Von der Konzeption über die Planung und Logistik bis hin zur passgenauen Ausstattung – hier wird Teamwork groß geschrieben. Deshalb wird bei Fuchs jedes Projekt mit dem bestmöglichen Team aus erfahrenen Planern, Architekten, Technikern und renommierten Zulieferern betreut. Vom ersten Aufriss bis zum letzten Handschlag.

At Edgar Fuchs every project is realized with the best possible team. Experienced members with gastronomical background work side by side with architects and technicians as well as renowned suppliers. From the very first front view to the final handshake.

Das Glanzstück unter unseren Projekten.

Projekt	InterContinental, Davos, Schweiz
Projektfokus	Planung und Ausführung von fünf Küchen, Buffetanlagen, Theken-, Kühl-, Kälte-, Spül- und Wäschereitechnik
Objektgröße	241 Zimmer und Suiten, Verpflegung von ca. 1000 Pers./Tag
Besonderheit	Sehr exakte Logistik erforderlich, da Bauten auf fünf Etagen verteilt waren.

Design fürs Auge, Sound für die Ohren, Special Effects für Rezeption und Bar.

Projekt	nhow Berlin Hotel
Projektfokus	Ausstattung aller Küchenbereiche und Ausgabetheken, von Bar, Bankettküche, Mitarbeitercasino und Kühlhäusern
Objektgröße	Bis zu 600 Essensgäste/Tag
Besonderheit	Bau der kreisrunden Lobby-Bar, mit durchgängig ringförmiger Tischplatte und kreisförmig angeordneten technischen Einbauten

Bei dieser Küche haben wir nicht nur den richtigen Rot-Ton getroffen.

Projekt	Hotel & Landhaus Lösch für Freunde, Hornbach
Projektfokus	Einbau einer offenen Küche im Landhausstil, verglaster, begehbarer Weinklimaschrank
Objektgröße	Exklusives Boutique-Hotel mit 15 Themen-Zimmern
Besonderheit	Der zentrale Kochblock und die Blende der Abluft wurden im Rotton passend zur Einrichtung pulverbeschichtet.

Omas Backofen meets De Manincors Profi-Herd.

Projekt	Hubertushof, Eschau/Hobbach
Projektfokus	Küche mit Küchen- und Spültechnik, innenarchitekton. Beratung
Objektgröße	Küche ca. 55 qm
Besonderheit	Kulinarische Begegnungsstätte, auf kleinem Raum wurden vorhandene Geräte und Hightech-Objekte in einer harmonischen Symbiose verbunden.

3 x Berlin, 3 x Winters, 3 x Fuchs.

Projekt	Winters Hotel „The Wall“, Berlin Mitte
Projektfokus	Ausstattung des Produktionsbereichs für das Frühstücksbuffet und der Bar & Bistro „Sector“
Objektgröße	Ca. 50 Sitzplätze im Bistro und ca. 300 Frühstücksteilnehmer
Besonderheit	„The Wall“ ist bereits das dritte Haus von Winters, das von Edgar Fuchs betreut wird - ein besonderer Vertrauensbeweis.

Der Kongress tanzt.
Fuchs baut um.

Projekt	Estrel Hotel & Convention Hall, Berlin
Projektfokus	Gesamtausstattung der Küchen, Bartheken, Restaurants, A-la-Carte, Produktions- und Bankettküche für Bankett-System
Objektgröße	Bis zu 6.000 Essensgäste/Tag
Besonderheit	Optimierung der Kücheneinrichtungen und Prozessabläufe in Deutschlands größtem Hotel - bei laufendem Hotelbetrieb.

Wie man ein ausgestorbenes Dorf mit Hightech zum Leben erweckt.

Projekt	Schloss Weissenhaus, Ostsee
Projektfokus	Planung und Realisierung der Küchen-, Kälte und Theken-technik, Planung und Ausstattung diverser Sonderbereiche
Objektgröße	Tagungs- und Ferienresort
Besonderheit	Einbindung von historischem Bestand in gastronomische Bereiche mit modernster Technik für reibungslose Abläufe.

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

EDGAR FUCHS
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

Firmenzentrale Edgar Fuchs GmbH
Magnolienweg 28, 63741 Aschaffenburg
Tel.: 0 60 21 / 84 02-0

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Berlin

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Reutlingen

EDGAR FUCHS
COOK FACTORY
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs OHG
Cook Factory, Offenbach

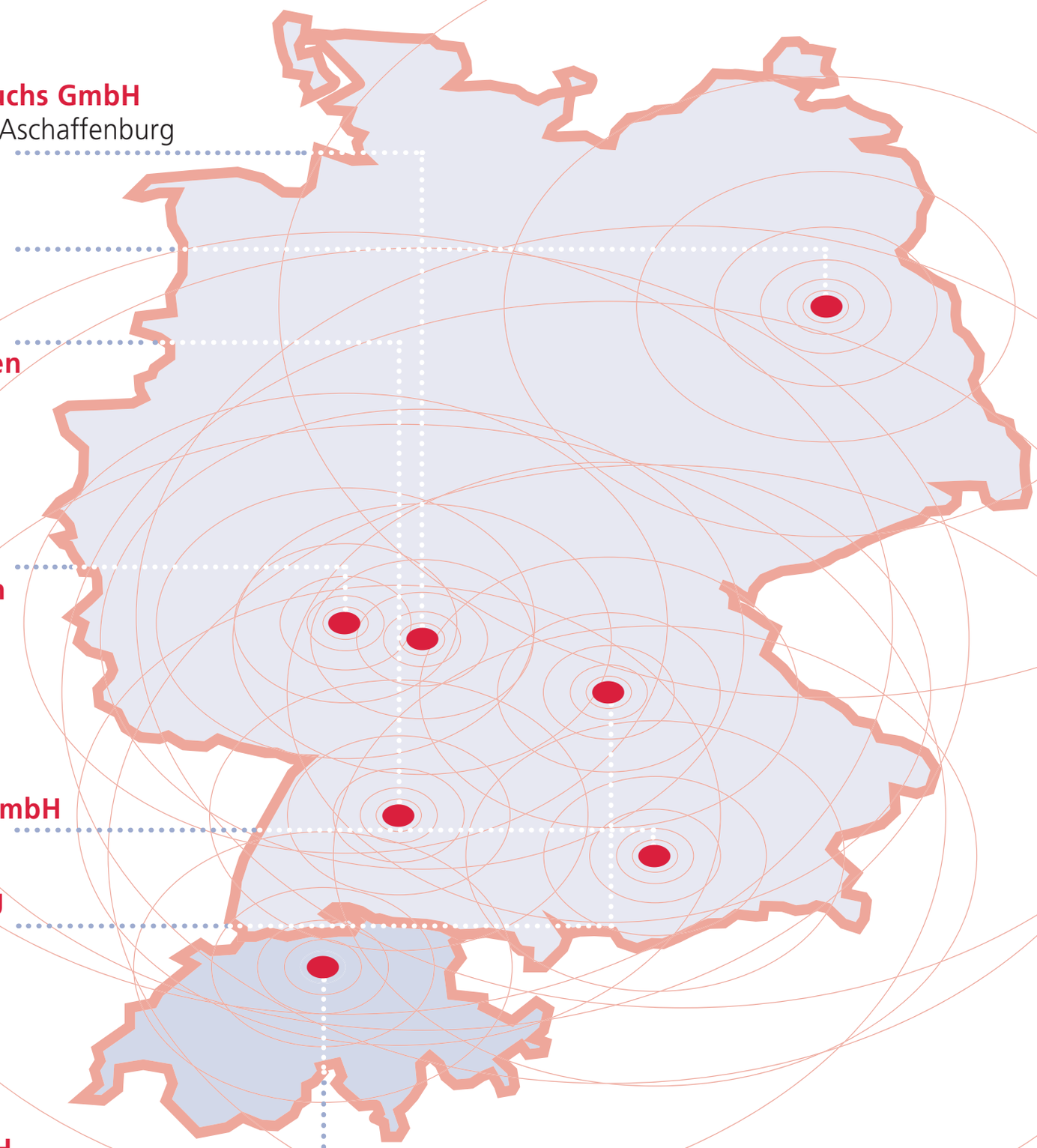
EDGAR FUCHS
MÜNCHEN GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz München

Niederlassung Nürnberg

EDGAR FUCHS
SWISS GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

Edgar Fuchs Swiss GmbH
Niederlassung Schweiz



www.edgarfuchs.com