

DAS  
RESTAURANT  
UPDATE

100%  
FRISCHE IDEEN VON  
EDGAR FUCHS

100%  
FRESH IDEAS BY  
EDGAR FUCHS



[WWW.EDGARFUCHS.COM](http://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 – where could they be more important than in the restaurant business? We have been carrying out projects of every imaginable shape and size for more than 50 years all around the globe, powered by an enthusiastic team of highly experienced architects, restaurateurs, craftsmen and technicians. Always under one roof. Always in a partnership of equals.*



Auch 40 qm lassen sich  
360° betreuen.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Jubel – feine Patisserie, süßes Catering und Café, Berlin  
Ganzheitliche Entwicklung, Controlling und finale Umsetzung  
Ladengeschäft und Café mit 16 Sitzplätzen  
Start-up-Begleitung, Projektierung, technische Ausstattung  
und Koordination bis zur Eröffnung



## Wie viel Platz braucht ein Stern?

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Carmelo Greco, Frankfurt a. M.  
Küchen-, Kälte- und Thekentechnik  
48 Sitzplätze  
22 qm kleine Küche



## Leuchtendes Beispiel für kleine, feine Projekte.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Restaurante Limalimón mit Teashop, Bremgarten, Schweiz  
Planung und Entwicklung des gesamten gastronomischen Konzepts  
50 Sitzplätze inklusive Verkaufsraum  
Sogar die Kronleuchter entstanden in Eigenbau!



## Ein Showroom für das Who's who der europäischen Weinszene.

Projekt  
Projektfokus

Restaurant Gustav, Frankfurt a. M.  
Planung und Ausführung der Küche inklusive Be- und Entlüftung des Küchenbereichs, des temperierten Weinraums, der Getränkestation mit Regal in Bauhausoptik und der Kältetechnik

Objektgröße  
Besonderheit

Ca. 55 Sitzplätze  
Der Weinklimaraum wurde in den bestehenden Raum integriert



Weinstuben sind auch nicht mehr das,  
was sie einmal waren.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Weingut von Winning, Deidesheim  
Einrichtung von Küchen, Spülküchen, Barthecken und Kältetechnik  
100 qm  
Modernste Technik in historischem Gewölbe



## 2.300 Quadratmeter Freiraum vom Feinsten.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Freiraum, Business Campus, Garching  
Komplette küchentechnische Einrichtung  
380 Sitzplätze  
Sehr enge Zusammenarbeit mit Planer und Betreiber





Eines der wenigen Dinge, die wir nicht geändert haben, ist der Name.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

Restaurant Medici, Frankfurt a. M.  
Generalunternehmer Ausbaugewerke  
300 qm

Kompletter Rückbau bis Rohbau und Neuaufbau vom Estrich bis zur schlüsselfertigen Übergabe, inklusive aller technischen Gewerke

# 7 Standorte. Immer die richtige Adresse.



**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 OHG**  
Cook Factory, Offenbach

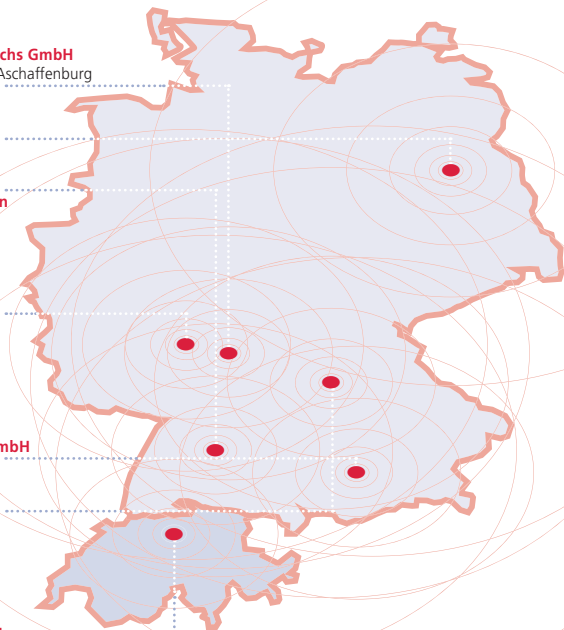


**Edgar Fuchs München GmbH**  
Hauptsitz München

**Niederlassung Nürnberg**



**Edgar Fuchs Swiss GmbH**  
Niederlassung Schweiz



[www.edgarfuchs.com](http://www.edgarfuchs.com)