

UPDATE 2

NEW IDEAS BY EDGAR FUCHS



Wer kein Objekt wie
braucht eine Firma,
wie jede andere.



jedes andere will,
die nicht arbeitet





Nur wer alles aus einer Hand liefert, hat auch jedes Detail im Griff.

Ein gelungenes Projekt ist mehr als die Summe seiner Komponenten. Was nützt die modernste Technik, wenn sie nicht perfekt auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist? Und was taugen die besten Handwerker und Architekten, wenn Planung und Koordination nicht stimmen? Deshalb liefert Edgar Fuchs auf Wunsch alles aus einer Hand. Von der ersten Skizze bis zur Schlüsselübergabe. Von Aschaffenburg bis Lagos. Immer mit den bestmöglichen Teams, immer mit dem Blick aufs Ganze und immer auf Augenhöhe. Dabei spielt es keine Rolle, wie groß oder wie klein Ihr Objekt ist. Wir betreuen alles mit derselben Leidenschaft und Professionalität, die uns in über 55 Jahren zum führenden Objekteinrichter Deutschlands gemacht haben. Auf 128 Seiten stellen wir Ihnen 51 unserer neuesten und interessantesten Projekte vor. Groß, klein, national, international. Keines ist wie das andere. Aber alle haben eines gemeinsam: **Mehr Ideen pro Quadratmeter.**

The whole is greater than the sum of its parts. After all, what good is state-of-the-art technology, if it's not made to fit? What good are the most highly skilled artisans and architects, if planning and coordination break down? At Edgar Fuchs, we don't leave anything to chance – from first sketch to turnkey ready, from Aschaffenburg to Lagos, Fuchs supplies everything from a single source. Always with the most highly qualified teams. Always with a view of the whole. Always in a partnership of equals. No matter how big or small the project, we approach our work with the same level of passion and professionalism that has made us Germany's leading industrial kitchen supplier with over five-and-a-half decades of know-how. Take a look at what we've been up to. Here are some of our latest and most interesting projects – each unique in size and scope with one thing in common: More ideas per square meter.

Spitzenleistungen.
Und das in gleich 5 Disziplinen.

Hotellerie | Hotel Industry
Das A und O bei der Planung von Hotelküchen ist Teamwork. Deshalb wird bei Edgar Fuchs jedes Projekt mit dem optimalen Team aus erfahrenen Spezialisten betreut.



Mensen & Healthcare
Cafeterias & Hospitals
Wo viele verschiedene Menschen versorgt werden müssen, sind individuelle Lösungen und maßgeschneiderte Ideen gefragt – von der Planung über die Logistik bis hin zur Ausstattung.



Airport & Inflight Catering
Airport & Inflight Catering
Bei der Planung und Realisierung von Großküchenanlagen für das Airline Catering sind technische und logistische Lösungen für einen reibungslosen Ablauf des Caterings gefragt. Wir kümmern uns darum!

Inhalt | Table of Contents

Restaurants & Shops Restaurants & Shops	9 - 34
Betriebsgastronomie Industrial Catering	35 - 76
Hotellerie Hotel Industry	77 - 96
Weinklimaschränke Wine Cabinets	88 - 89
Airport & Inflight Catering Airport & Inflight Catering	97 - 106
Mensen & Healthcare Cafeterias & Hospitals	107 - 122
Service Service	123 - 127



Restaurants & Shops | Restaurants & Shops
Mit frischen Ideen, innovativen Konzepten und hohem gestalterischen Anspruch realisieren wir gastronomische Projekte im In- und Ausland. Showküchen und Bars inklusive.



Betriebsgastronomie | Industrial Catering
Beste Qualität und Technik auf dem neuesten Stand. Seit mehr als 50 Jahren stattet Edgar Fuchs Betriebsrestaurants, Cafeterias und Kantinen aus.

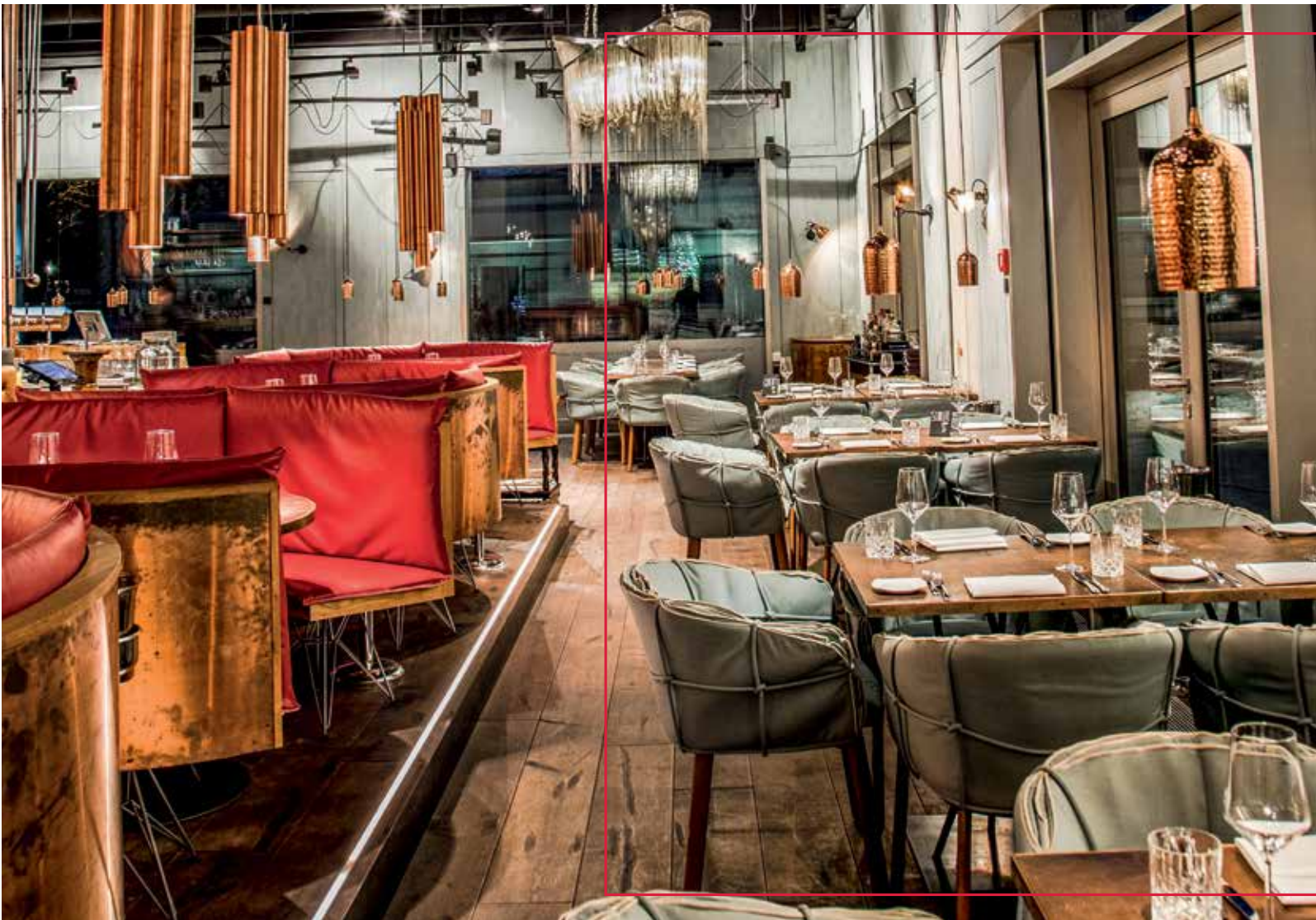
Wir planen keine Objekte,
wir planen den Erfolg unserer Kunden.

We plan more than projects.

We plan our customers' success.

Restaurants & Shops

Restaurants & Shops



Ausgefuchst trifft Urban.

Was kommt dabei heraus, wenn Starkoch Michael Urban und Edgar Fuchs gemeinsam ein Projekt realisieren? Das La Bohème in München! Die Idee: Das Flair der legendären Schwabinger Bohème um 1900 wieder aufleben lassen. Hier trifft lässiges Ambiente auf wohnzimmerhafte Gemütlichkeit und exquisite französische Küche. Edgar Fuchs war als Generalübernehmer von der Werkplanung bis zur Inbetriebnahme für die gesamte Innenausstattung verantwortlich: Von der Ausführungsplanung über Trockenbau und Lüftung bis zum Ausbau des Gastraums mit Theke und Bar wurde das Flaggschiff am Schwabinger Tor in kürzester Zeit realisiert und empfängt seither moderne Bohemiens in kultig-hipper Atmosphäre. **Else Lasker-Schüler wäre begeistert!**

Expect the unexpected. What happens when star chef Michael Urban and Edgar Fuchs put their heads together to plan a project? Munich's La Bohème! The idea: Revive the flair of the Schwabing's legendary bohemian scene at the turn of the 20th century. As general contractor, Edgar Fuchs was responsible for the entire interior design from planning to implementation, including the kitchen, drywall construction and ventilation to the expansion of the dining room with countertop and bar. The result: A blend of cozy living quarters and exquisite French cuisine. In a word, cult.



**PROJEKT
PROJEKTFOKUS**

La Bohème, München
Küche, Kühl- und Thekentechnik,
komplette Ausstattung des Restaurants
Ca. 100 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
GÜ-Projekt: Von der Planung, in Abstimmung mit
Architekten und Kunden, bis zur Inbetriebnahme

**OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT**



Sieht gut aus. Auch für die Schweizer Umwelt.

Unter dem Motto „Mir machen alles selber, mir machen alles von Hand“ bietet der schweizerische Bistro-Shop s'Pfänderli seinen Besuchern unverpackte Biolebensmittel zum Selbstabfüllen und vegane Eigenkreationen zum Hieressen oder Mitnehmen. Die Atmosphäre: Hell, freundlich und natürlich natürlich. Vorherrschende Materialien: Holz und Edelstahl im Industrial-Mix.

Klar, dass man auch bei der Technik auf nachhaltige und energieeffiziente Geräte setzte. Das Team von Edgar Fuchs Swiss plante gemeinsam mit dem Bauherren, lieferte und montierte die Theken- und Kühltechnik. In enger Abstimmung mit den Möbelbauern wurden sämtliche Geräte individuell angefertigt und passgenau eingebaut. **Das Ergebnis: Maßgeschneiderte, handverlesene und perfekt verpackte Küchentechnik für einen Unverpacktladen.**

“Do-it-yourself. With your own two hands.” That’s the idea behind s’Pfänderli, the innovative Swiss bulk food grocery and bistro with unique dine-in or take-out vegan specialties. Such an environmentally-friendly concept requires sustainable technology and energy-efficient equipment. That’s where Edgar Fuchs Swiss comes in! Together with project contractors, Fuchs delivered and installed countertop and cooling technology, working closely with furniture makers to custom fit each piece of equipment. The result: A tailor-made, hand-picked, perfectly packaged kitchen for an “unpackaged” shop.

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

s'Pfänderli, Tofurei Engel, Bistro und Shop, Widen, Schweiz
Kühl- und Thekentechnik
Ca. 50 qm
Unverpacktladen, rein vegane Produkte und Speisen
Technik wurde auf Wunsch der Betreiber in Zusammenarbeit mit dem Möbelbauer individuell im Sonderbau geliefert



PROJEKT

L'Osteria, Full-Service-Restaurant, Systemgastronomie, Pizza & Pasta, in über 50 Orten in ganz Deutschland
Kücheneinrichtung
Vom Freestander bis zu Locations in der Innenstadt
Die Standards müssen an die sehr unterschiedlichen Räumlichkeiten angepasst werden

PROJEKTFOKUS OBJEKTGRÖSSE BESONDERHEIT



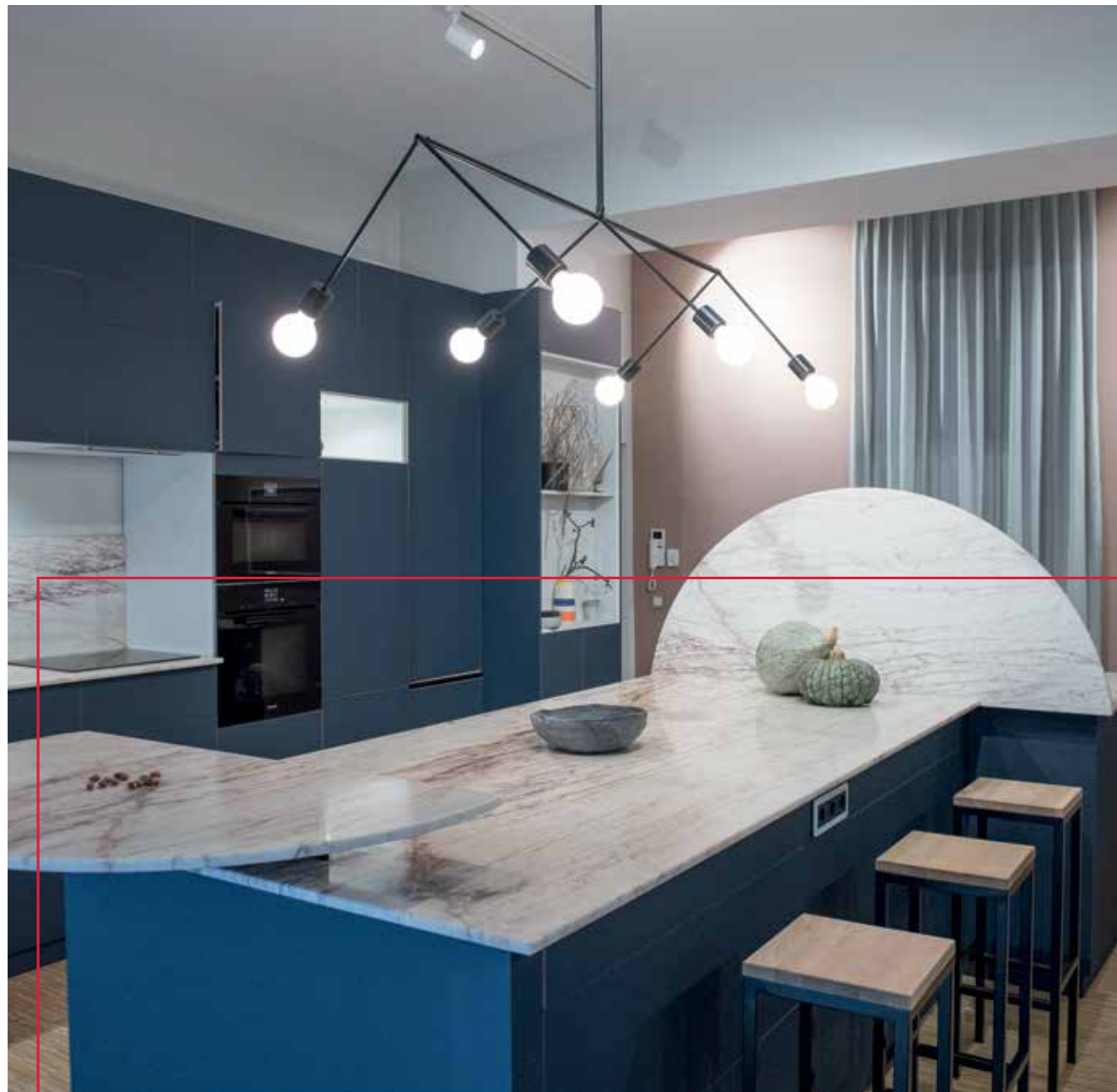
Zwischen Ingolstadt, Bochum und Karlsruhe, zwischen klein und groß, zwischen Kopfzerbrechen und Euphorie.

Groß, klein, Freestander, Autobahn, Innenstadt, verwinkelt, gradlinig. Systemgastronomie nimmt keine Rücksicht auf Locations oder Umstände. Alles muss genau geplant, durchdacht und konzipiert sein. So wie bei der L'Osteria, eine erfolgreiche Full-Service-Systemgastronomie mit über 50 trendigen Filialen in ganz Deutschland. Quirlich, frisch, urban und günstig. Das Konzept: Liebe zum Detail, Begeisterung für Pasta & Pizza und ein großes Herz für Familien.

Bei mehr als 30 Objekten ist Edgar Fuchs mit der Konzipierung, Anpassung und Einrichtung der offenen Küchen beauftragt worden. Der Warenfluss musste abgestimmt, der Standard den Räumen angepasst und die CI in die Planung mit einbezogen werden. Mit Erfolg, wie die wachsende Anzahl der Restaurants beweist. **Edgar Fuchs und L'Osteria. Zusammen ist man gewachsen und über die Jahre auch ein bisschen zusammengewachsen.**

Big, small, free-standing, highway, inner city, straight or convoluted. System catering makes no concessions for location or on-site conditions. Everything must be thought out in detail, planned and designed. Just as it is with L'Osteria, a booming full-service restaurant chain with over 50 trend-setting locations throughout Germany. Its concept: No detail is too small, a passion for pasta & pizza and enthusiasm for families. For more than 30 of its locations, Edgar Fuchs was commissioned to design, adapt and install the open kitchens. The flow of goods had to be coordinated, restaurant standards upheld regardless of site specifics and corporate identity reflected in the planning. As the growing number of locations suggests, ours is an apparent success story. Edgar Fuchs and L'Osteria – growing together over the years.





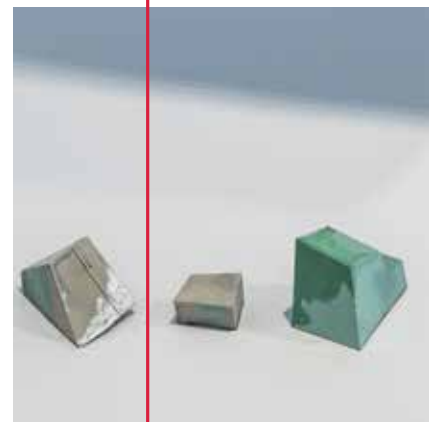
PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Kristiane Kegelmann, essbare Skulpturen und Patisserie, Berlin
Komplette technische Ausstattung
Showroom mit Atelier hat 30 qm und Vorbereitung bzw. Spülküche 10 qm
Koordination aller Gewerke!



Ein Start-up zum Dahinschmelzen.

Mit gerade mal 40 qm nicht viel größer als eine Pralinenschachtel, aber randvoll mit avantgardistischen Ideen. In der kleinen Patisserie-Galerie im Prenzlauer Berg kreiert und präsentiert die Food-Künstlerin Kristiane Kegelmann Eatable Art vom Allerfeinsten. Als süße Skulpturen, kubistische Torten und essbare Rauminstallation. Und weil gute Kunst nicht ohne gute Technik auskommt, lieferte Edgar Fuchs die technische Ausstattung und unterstützte das innovative Start-up-Projekt mit Know-how, Beratung und Koordination der Gewerke. **Eat Art von Kristiane Kegelmann. Dagegen sieht Muttis Marmorkuchen ganz schön alt aus.**



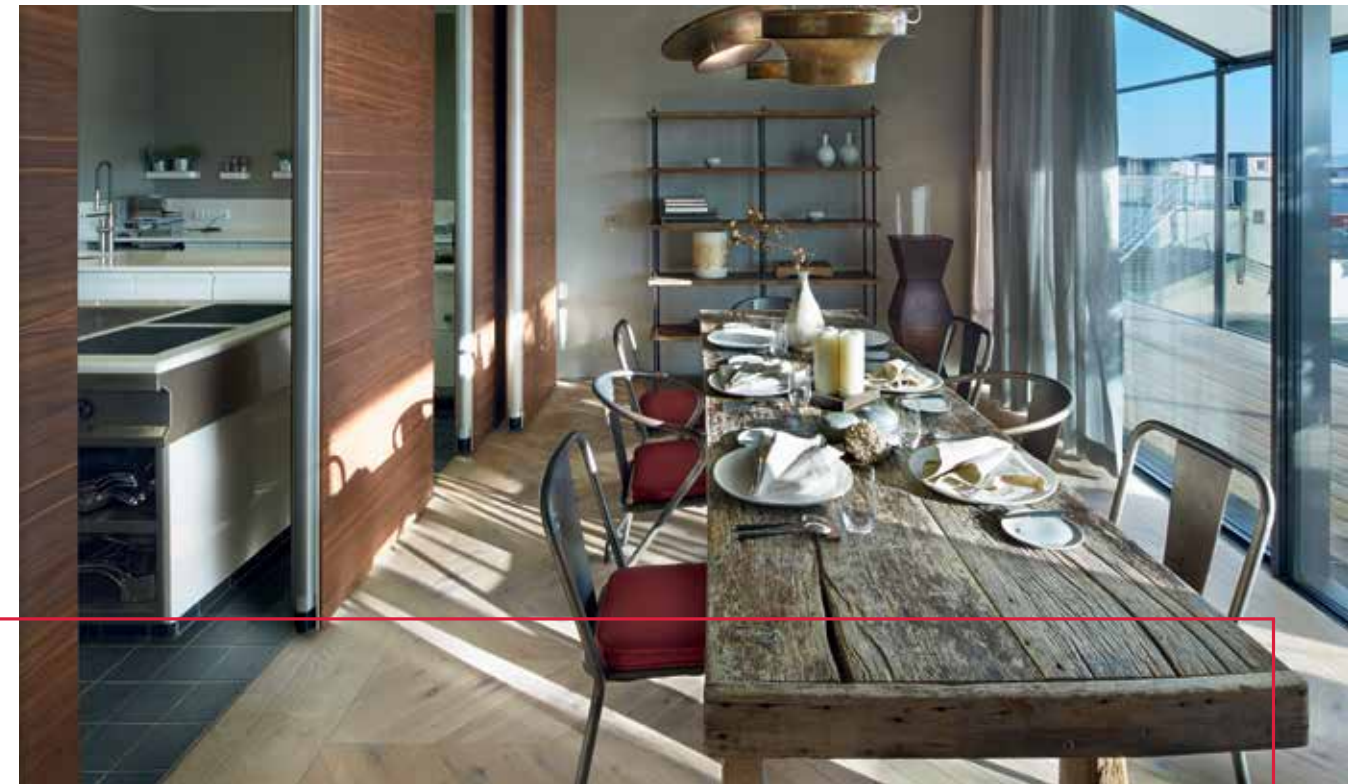
Measuring in at a mere 40 sqm – about the size of a candy box – and brimming with avant-gardist ideas, this little patisserie/gallery in Berlin's Prenzlauer Berg presents the creations of food-artist Kristiane Kegelmann. It's eatable art at its finest: Sweet sculptures, cubist layer cakes and edible installations. As masterful art goes hand-in-hand with masterful know-how, no one less than Edgar Fuchs would do to consult the innovative start-up project, providing expert coordination and state-of-the-art technology to achieve a masterpiece. Eat Art. Grandma's marble cake is history!

PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Opus V im engelhorn Mode im Quadrat, Mannheim
Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und
Thekentechnik

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

80 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
Profiküche mit privatem Touch im Modehaus-Bereich



Mehr als ein Sterne-Restaurant. Ein Zwei-Sterne-Restaurant!

Zum zweiten Mal hintereinander zwei Michelin-Sterne für das Opus V mit Küchenchef Tristan Brandt. Und das absolut verdient! Auf der weitläufigen Penthouse-Etage genießt man nicht nur einen atemberaubenden Ausblick, sondern auch eine exquisite Küche. Bei der Gestaltung des Restaurants war alles gefragt, nur keine Schubladenlösungen: Exklusivität, Transparenz und Zeitgeist ohne Schnickschnack. Naturbelassene Materialien, klare Linien und eine reduzierte Ästhetik geben dem Restaurant Leichtigkeit mit nordischer Anmutung. Attraktiver Mittelpunkt des Restaurants ist der Chef's Table – ein Separee mit mobiler Trennwand zur Küche, die dem Gast Einblicke in die kreativen Kochkünste ermöglicht. **Exklusivität und Personality mit einem Schuss Authentizität. Wir gratulieren dem Zwei-Sterne-Restaurant Opus V!**

Two times, two stars! For the second time in a row, head chef Tristan Brandt is awarded two Michelin stars for the Opus V. We at Edgar Fuchs are proud to have played a part. The spacious penthouse restaurant affords not only a breathtaking view, but an exquisite cuisine. Nothing about this location is run-of-the-mill. Guests dine in 21st-century style without pretension. Natural materials, clean lines and minimalist aesthetic creates a light and easy feel with a Nordic touch. The visual continuity of interior and exterior spaces accentuates openness. The chef's table with optional partition wall serves as centerpiece and emblem of transparency, offering a view behind the scenes into the kitchen. Welcome to the Opus V – you'll see stars!



Next level Sterneküche: Fine Dining im Keller.



PROJEKT PROJEKTFOKUS

Restaurant einsunternull, Berlin
Küchenplanung, Küchenausstattung, Thekenanlage,
Kleinkältetechnik und Lüftungsdecke

OBJEKTGRÖSSE BESONDERHEIT

66 Sitzplätze
Im Erdgeschoss ist die Küche hinter einer gläsernen Tür:
Sogar von der Straße hat man Einblick in die Küche



Ein Erdgeschoss, ein niedriger Keller, wenig Platz und eine grandiose Idee: Zurück auf Null, zurück zu den Wurzeln, dahin, wo alles zu wachsen beginnt, unter der Erde. Frische Gerichte mit viel saisonalem und regionalem Gemüse und ein Restaurant im Kellergeschoss. Soweit so gut. Doch dafür brauchte es die besten Statiker, die besten Architekten und den besten Küchenplaner. Edgar Fuchs Berlin nahm die Herausforderung an und plante und realisierte Einbau und Logistik der Küchentechnik ganz neu. Tagsüber genießt man ein Lunch direkt an der Küche im Erdgeschoss, abends bringt ein umluftbeheizter Speisenaufzug die Gerichte ins Untergeschoss. Herzstück der gläsernen Showküche: Ein edler Kochblock von Marrone. Entstanden ist ein Hotspot für Genießer authentischer Küche in absolut außergewöhnlichem Ambiente. **Fand auch der „Guide Michelin“ und verlieh einsunternull den ersten Stern.**

Next level – fine dining. A ground floor, a cellar with low ceilings, not much space and one great idea is all it takes. This new culinary hotspot was inspired by a "back-to-the-roots" vibe, going literally underground. To do that you need the best structural engineers, the best architects and the best kitchen planners. Edgar Fuchs Berlin embraced the challenge, planned and carried out the installation and logistics of the kitchen equipment. The glass show kitchen features a noble kitchen island by Marrone. einsunternull offers seasonal and regional cuisine in an extraordinary ambience. But don't take our word for it – the "Michelin Guide" has already given it its first star.

So sieht ausgezeichnetes Teamwork aus.



Wo früher Studenten der Universität Darmstadt Bücher kauften, gibt es seit 2015 Snacks, Drinks und ein ausgezeichnetes Corporate Design. Zwei Jahre nach seiner Eröffnung erhielt das Wellnitz den „German Design Award“ für seine originelle Mischung aus Bar und Café.

Gemeinsam mit Innenarchitektin Katja Feldmann plante und realisierte Edgar Fuchs Küche, Bar und Cafébereich der hippen Kaffeebar am Kantplatz. Das Konzept: Verschiedene Farbwelten für verschiedene Bereiche und Atmosphären. Gemütliches Schwarz in der Cocktailbar, einladendes Grau für die Essbar und entspannte Cremetöne in der Lounge. Eyecatcher der Bar: Ein langer, geschickt inszenierter Tresen mit marokkanischen Fliesen. **Wir freuen uns über den Award und bedanken uns bei Katja Feldmann für die Zusammenarbeit.**

Design Award! Where students of Darmstadt University once bought their books, they now buy snacks and drinks in award-winning design. The Wellnitz received the "German Design Award" 2017 for its original blend of bar and café. Together with interior designer Katja Feldmann, Edgar Fuchs planned and implemented the kitchen, bar and coffee area of the hip new café on Kantplatz. Each area features a unique color scheme and its own unique atmosphere – cozy black for the cocktail bar, inviting gray for the dining counter and relaxing crème for the lounge. Exquisite Moroccan tiles add an eye-catching touch to the lounge bar.



Fotos: Fotografenteam Blitzwerk

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Wellnitz Café & Bar, Darmstadt
Baranlage (Schanktechnik), Café & Vorbereitungsbereich, Kälteverbundanlage
Ca. 80 Sitzplätze
„German Design Award“ 2017 für Interior Design (Innenarchitektin Katja Feldmann)

Eine neue Steakhouse-Küche in 3 Wochen. Well done, Edgar Fuchs!



Wenn man als Küchenplaner die Möglichkeit bekommt, für eines der bekanntesten Münchener Steakhäuser die Küche neu zu planen und einzurichten, heißt es nicht lange fackeln.

Schon gar nicht, wenn das Timing so eng gesteckt ist wie hier beim KvR: Gerade mal 2,5 Wochen zwischen Demontage der Bestandsküche, dem kompletten Innenausbau und der geplanten Wiedereröffnung und nur 3 Tage für Lieferung und Montage der maßgefertigten Küche samt neuer Kälte-technik. Alles lief nach Plan und dank geschickter Koordination konnte das eingespielte Team von Edgar Fuchs München das Projekt termingerecht fertigstellen. Sehr zur Freude des Kunden und seinen rund 300 Gästen täglich. **Feedback:** **Alles perfekt und 100 % auf dem Punkt!**

Can do! When Edgar Fuchs was asked to redo the kitchen of Munich's renowned steak house in its Schwabing district, we jumped at the chance. No time to hesitate with only two-and-a-half weeks between dismantling the old and completely redesigning the new interior before the planned reopening, with only 3 days allotted for delivery and installation of the custom kitchen, including new cooling systems. All went as planned, thanks to the expert coordination of Fuchs' Munich team. We finished right on time to the satisfaction of our customer and the restaurant's approximately 300 guests per day.

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

KvR – Kapitales vom Rind, München
Küchen- und Kältetechnik
250 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
Wiedereröffnung nach nur 3 Wochen Umbauzeit:
Sportlich, aber nicht unmöglich!

Unsere Küchen stehen in Berlin, Los Angeles und Tansania.
Und jetzt auch im Guide Michelin.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Restaurant Nobelhart & Schmutzig, Berlin
Ausführung der kompletten küchentechnischen Ausstattung,
Kleinkältetechnik, Lüftungstechnik

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

40 Sitzplätze
Edgar Fuchs begleitete das Projekt von der Suche der Location über
Konzept und Baubegleitung bis hin zur Erstausrüstung der Küchengeräte



Tadaa! Schon wieder ein Stern für eine hervorragende Küche – ausgestattet von Edgar Fuchs! Bereits wenige Monate nach seiner Eröffnung erhielt das Szenelokal Nobelhart & Schmutzig einen Michelin-Stern für sein gastronomisches Konzept. Die Devise: Was wir in Berlin nicht haben, brauchen wir nicht. Folglich gibt es hier keinen Pfeffer, keine Zitrone, keinen Thunfisch, dafür aber saisonale und brutal lokale Küche. Zweiertische fehlen. Die Gäste sitzen an einer großen Theke, die um die offene Küche gebaut ist. Freier Blick auf Herd und Köche inklusive. Erst 2014 hatte Edgar Fuchs mit dem Besitzer Billy Wagner Teile der Berliner Weinbar Rutz geplant und eingerichtet und dafür eine Auszeichnung vom „Gault Millau Weinguide“ bekommen. **Sieht ganz so aus, als hätte sich hier ein echtes Dreamteam gefunden.**

Another star for an exceptional kitchen – equipped by Edgar Fuchs. Only a few short months after opening, Nobelhart & Schmutzig, Billy Wagner's new trend restaurant in Berlin, was awarded a Michelin star for its innovative gastronomical concept – strictly local and seasonal foods. No tables-for-two. Guests sit at the counter around the open kitchen, in full view of stove top and chef. Fuchs also planned and designed parts of the Berlin wine bar Rutz in 2014, where Wagner won the "Gault Millau Weinguide" award for "Wine List of the Year." Looks like the start of a beautiful friendship.



Warum sollten nicht auch Männer begehbare Schränke haben?

7 Meter Theke, 18 Zapfhähne und ein voll verglaster, begehbare Bierklimaraum lassen die Herzen von Craft Bier-Fans überschäumen vor Glück. Wo sich einst alles um Brathähnchen drehte, entstand unter Edgar Fuchs als Generalübernehmer ein neuer Hotspot in Aschaffenburg. Von der Planung und Konzipierung bis zur Ausführung realisierte das Aschaffener Team das Projekt in kürzester Zeit. Ein spannender Mix aus Holz, Kupfer und Schwarzstahl, antike Kirchenbänke und verschiebbare Deckenleuchten sorgen für cooles Industrial-Ambiente. Und für alle, die nicht nur durstig sind, glänzt die offene Küche mit modernster State-of-the-art-Technik, Ergonomie und exquisiten Food-Pairings. **Ein Cheers auf so viel Geschmack!**

A 7-meter-long bar, 18 taps and a glass, walk-in closet full of brew. That's enough to thrill any craft beer fan! The days of roasting chicken are over for this location, now a hotspot for Aschaffenburg's beer lovers. As general contractor, Edgar Fuchs Aschaffenburg made it all happen, from planning and conception to execution of the project. The result: An exciting mix of wood, copper and black steel, antique church benches and movable ceiling lights for a cool industrial atmosphere. The open kitchen features state-of-the-art technology, ergonomic design and excellent food to accompany an excellent brew. Cheers to good taste!



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Union Table & Tab, Aschaffenburg
GÜ-Projekt
114 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
Höchste Anforderungen an Küchentechnik und besonderes Augenmerk auf die Ergonomie der Einrichtung

Nicht Fisch, nicht Fleisch, aber 100 % Geschmack.

Ein Restaurant, ein Teashop und eine Lounge auf 180 qm – originelle Umsetzung inklusive. So lautete das Briefing für das erste ausschließlich vegan/vegetarische Restaurant im Kanton Aargau. Edgar Fuchs Swiss wurde mit der Planung und Entwicklung des gastronomischen Konzepts und Erscheinungsbildes beauftragt und lieferte die komplette technische Ausstattung – von der Küchen-, Kühl-, Abluft- und Kleinkältetechnik über die Ausgabetheken bis hin zur Baranlage. Zusammen mit dem Restaurantbetreiber entwickelte Fuchs ein eigenes Möbelkonzept, Präsentationswand aus alten Weinkisten, geflieste Barmöbel und Wandverkleidung inklusive. Highlight der Location: Ein von Edgar Fuchs kreierter und konstruierter Kristalleuchter. Alles in allem ein gelungenes Projekt: Vegan, vegetarisch, fantastisch!

Small, exquisite and original – on 180 sqm please! A tall order for anyone but Edgar Fuchs. Our Swiss team worked closely with the proprietors of the vegetarian and vegan restaurant Limalimón in Switzerland's Bremgarten to realize its innovative vision, including one-of-a-kind furnishings from a rustic presentation wall of old wine crates, tiled bar elements and wall cladding, all crowned by a crystal chandelier exclusively designed and constructed by Edgar Fuchs.



PROJEKT

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

PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE

BESONDERHEIT



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Schwabenalm & Bamboo Lounge & Adventure Golf, Winnenden
GÜ-Projekt. Eigenplanung Küche für 3 Geschosse, 3 Getränke-
theken, Küchen- und Thekentechnik, alles eingebaut in Altholz
Ca. 300 Sitzplätze
Küchen- und Thekeneinbauten 2 Monate vor Termin fertig!

Was haben eine Alm, ein Golfplatz und eine Lounge gemeinsam? Eine Küche von Fuchs!

Über 3.200 qm, 3 Etagen, 1 Lounge und ein Adventure-Golfplatz direkt vor der Hütte. Die Schwabenalm in Winnenden bietet Eventgastronomie vom Feinsten. In urigem Alpen-Ambiente lässt sich hier zünftig feiern und genießen. Mit hauseigenem Bier, regionalen Schmankerln und Bedienungen in bayerischem Krachledernem. Als das Gasthaus 2016 geplant wurde, stand das Team von Edgar Fuchs Reutlingen vor einer komplexen Aufgabe: Die Küche sollte nicht nur die drei Etagen der Schwabenalm versorgen, sondern auch der Bamboo-Lounge zuliefern. Theken und Technik sollten zudem mit original Altholz aus den Alpen verkleidet werden. Neben logistischem Know-how, war hier besonders Teamwork zwischen Kunde und Planer gefragt. **Alles lief so unbürokratisch wie unproblematisch, dass Küche und Theken bereits 2 Monate vor Termin fertig waren. Tja, wer ko, der ko!**

Ahead of schedule. Over 3,200 sqm, 3 floors and a lounge with a miniature golf course. The Schwabenalm in Winnenden offers fine food in rustic alpine ambience, featuring an in-house brew, regional delicacies and traditionally clad waitstaff. Fuchs' Reutlingen team faced the challenge of planning a single kitchen for all 3 floors and the lounge. What's more, countertops and equipment were to be covered in old wood originating from the Alps. With expertise and close collaboration between customer and planner, we finished 2 months ahead of time.

Diese Namen sprechen für sich. Und für Edgar Fuchs.

In über 55 Jahren haben wir weit über 1.000 nationale und internationale Projekte realisiert. Unsere Referenzliste kann daher nur eine kleine Auswahl unserer Kunden zeigen. Und weil uns jedes Projekt gleich wichtig ist, ist die Reihenfolge alphabetisch ...

In the last 55 years, we have carried out over a thousand national and international projects. Here are just a few of our references. Because each of our projects is equally important, we've listed them in alphabetical order.

Weitere Referenzen aus dem Bereich Restaurants & Shops

Our references in Restaurants & Shops

- ▶ *Atelier Wilma, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Auberge de Temple, Johannesburg*
- ▶ *Autogrill Airport Gastronomie, Frankfurt a. M., Stuttgart*
- ▶ *Bangkok Streetfood, Oberursel*
- ▶ *Barbarossa Bäckerei GmbH & Co. KG, Kaiserslautern*
- ▶ *BMW Museum, München*
- ▶ *Borchardt Restaurant, Berlin*
- ▶ *Café Manu's, Balsthal, Schweiz*
- ▶ *Coa Asian Food & Drinks, Frankfurt a. M., Hamburg, Osnabrück usw.*
- ▶ *Continental Arena, Regensburg*
- ▶ *DO & CO München GmbH, Allianz Arena, München*
- ▶ *DO & CO München GmbH, Freiraum, Garching bei München*
- ▶ *Dornier Museum, Friedrichshafen*
- ▶ *DUDU 31, Berlin*
- ▶ *Ernst Berlin Gastronomie GmbH, Berlin*
- ▶ *Four Amici GmbH, Frankfurt a. M.*
- ▶ *frankfurter botschaft, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Gasthaus Hämikerberg, Hämikon, Schweiz*
- ▶ *Giovanni L. & Bagel Brothers, Riad, Königreich Saudi-Arabien*
- ▶ *Greenhouse Gastronomie GmbH, Glienicke/Nordbahn*
- ▶ *Hofgarten Wirtshaus & Biergarten, Aschaffenburg*
- ▶ *Java Time, Riad, Königreich Saudi-Arabien*
- ▶ *La Dolce Vita da Angelo, Rodgau*
- ▶ *La Tarte Carree, Kronberg im Taunus*
- ▶ *Laube Liebe Hoffnung, Frankfurt a. M.*
- ▶ *L'Osteria, Berlin, Braunschweig, Oberhausen, Offenbach u.a.*
- ▶ *Lovasta, Riad, Königreich Saudi-Arabien*
- ▶ *L.U.X., Berlin*
- ▶ *Max Rischart's Backhaus KG, München*
- ▶ *Meyer Catering, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Morgensonne, Cafe & Mehr, Flörsheim a. M.*
- ▶ *Notre-Dame de la Route, Villars-sur-Glâne, Schweiz*
- ▶ *Red Dot GmbH & Co. KG, Essen*
- ▶ *Restaurant Gustav, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Richoux, Riad, Königreich Saudi-Arabien*
- ▶ *Ristorante Sardegna, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, Freyburg/Unstrut*
- ▶ *Rutz, Weinbar & Restaurant, Berlin*
- ▶ *Sarah Wiener, Berlin*
- ▶ *Segmüller Polstermöbelfabrik, Parsdorf, Puhlheim*
- ▶ *Tartufi & Friends, Frankfurt a. M.*
- ▶ *The Caribbean Embassy, München*
- ▶ *Thong Thai GmbH & Co. KG, Frankfurt a. M.*
- ▶ *Wilma Wunder, Mainz*

Betriebsgastronomie *Industrial Catering*

Jetzt haben wir es Schwarz auf Weiß: Fuchs baut ausgezeichnete Küchen.

Applaus, Applaus, Applaus. Die höchste deutsche Auszeichnung für ein GV-Objekt 2017 geht an die Brainlab AG. Gemeinsam mit Edgar Fuchs und Ess-Frequenz hat der weltweit führende Anbieter von softwaregestützter Medizintechnik ein kreatives und zukunftsweisendes Casino-Konzept entwickelt.

Die Idee: Frische, die keinen Speiseplan und keine Tablettis kennt. Der Gast stellt sich sein Gericht frei zusammen, der Koch richtet es direkt auf dem Teller an. Edgar Fuchs unterstützte Konzeption und Umsetzung mit der passgenauen Lieferung der Küchentechnik, der Montage der Speiseausgaben sowie der Einrichtung der Cafeteria. Das Casino der Brainlab AG in München. **Die Zukunft der Mitarbeiterversorgung hat begonnen.**

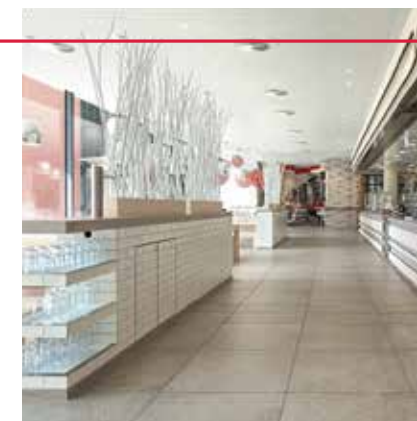
Standing ovation. Germany's highest distinction for group catering 2017 goes to Brainlab AG, the world's leading innovator of medical software and hardware, for its cutting-edge employee canteen, developed in cooperation with Ess-Frequenz and Edgar Fuchs. Our team supported creative development and implementation of the concept, supplying customized kitchen equipment, installing the food distribution areas and furnishing the cafeteria. The canteen at Brainlab AG – the future of employee catering is now.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Brainlab AG, München
Umsetzung des innovativen Konzepts mit der passgenauen Lieferung der gesamten Küchentechnik, der Konzeption und Montage der Speiseausgaben sowie der Einrichtung der Cafeteria
450 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich, 700-1.000 Essen/Tag
Gewinner „Frankfurter Preis gv-Praxis“

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT





PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Dave B., Taste Five, Berlin
GÜ-Projekt
500 Essen/Tag
Hier wurde ein sehr innovatives Foodkonzept umgesetzt!



High Five für dieses Konzept!

Zum Asiaten, zum Italiener oder doch lieber was Vegetarisches? Im Charlottenburger Dave B. ist die lästige Frage „Wohin heute?“ schnell vom Tisch. Unter dem Motto „Taste Five“ werden hier täglich Highlights moderner urbaner Küche angeboten. Frisch, authentisch und unkompliziert und an fünf verschiedenen SB-Stationen.

Entwickelt und geplant wurde das innovative Doppelkonzept von Edgar Fuchs Berlin, Aschaffenburg und der Cook Factory: Mal klassische Betriebskantine mit Mainstream-Offerten für die Mitarbeiter – mal hippe, urbane Tagesgastronomie in fünf Stilrichtungen. Absoluter Hingucker: Ein umgebauter Schiffscontainer für spektakuläre Show-Cooking-Einlagen. **Das Dave B. in Charlottenburg. Für jede Passion die richtige Station.**

What to eat? Asian, Italian, vegetarian? With Dave B. in Berlin-Charlottenburg, there's no need to decide. "Taste Five" offers epicurean trends in modern urban cuisine. Fresh, authentic and uncomplicated at five different self-service stations. The concept was developed and planned by Edgar Fuchs Berlin and Aschaffenburg in cooperation with the Cook Factory. Particular highlight: A ship container repurposed to serve as show cooking venue. Dave B., the right spot for every palate!



So animiert man 3D-Spezialisten zu ausgedehnten Mittagspausen.

Die CST AG mit Sitz in Darmstadt ist einer der international führenden Anbieter von Softwarelösungen für 3D-Simulationen. In ihren ziemlich realen Mittagspausen können die Mitarbeiter im hauseigenen Casino ihre runtergefahrenen Akkus wieder aufladen und neue Energie tanken. Als das Restaurant 2016 umgebaut werden sollte, kam das Team von Edgar Fuchs ins Spiel. Gemeinsam mit der Architektin Katja Feldmann wurde das Restaurant konzeptionell upgedatet. Eine offene Küche mit viel Holz und hellen Flächen kontrastiert mit Elementen aus Schwarzstahl. Der charmante Vintage-Look greift den Charakter des historischen Gebäudes gelungen auf und eine Mooswand sorgt für ein angenehmes Mittagspausenklima. Alles konnte zum Wunschtermin fertiggestellt werden, der Kunde war begeistert. **Und wie finden die Mitarbeiter das neue Casino? Perfekt zum Herunterfahren!**

Real relaxation. CST AG in Darmstadt is one of the leading international providers of software solutions for 3D simulation. For their real-life lunch breaks, employees can recharge their batteries in the newly renovated company canteen. Edgar Fuchs joined forces with architect Katja Feldmann to create an open kitchen with lots of warm wood and light surfaces contrasted with black steel elements for a new look with a vintage feel in keeping with the building's historic character. A moss wall generates a pleasant climate for a well-deserved timeout from real-world stress.



PROJEKT PROJEKTFOKUS

Computer Simulation Technology, Headquater, Darmstadt
Planung und Ausführung Mitarbeiterrestaurant in Zusammenarbeit mit Architektin Katja Feldmann, Vorbereitungs- und Spülküche, Licht- und Kältetechnik, Ausgabetheken, Innenausstattung und Bestuhlung

OBJEKTGRÖSSE BESONDERHEIT

176 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich, 44 Sitzplätze im Café
Umwandlung des ehemaligen Darmstädter Schlachthofgebäudes in eine Wohlfühlloase mit hochwertiger Biospeisekarte

PROJEKT

PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE

BESONDERHEIT

Sky Key, Mitarbeiterrestaurant im neuen Hauptsitz der Zurich Versicherungs-Gesellschaft, Zürich, Schweiz
Küchentechnik, Ausgabe-, Kleinkälte- und mehrere Baranlagen, sowie alle Lüftungsdecken
Verpflegung von 2.500 Mitarbeitern pro Tag
Gebäude und alle Einrichtungen sind nach den LEED-Richtlinien gebaut!



Unsere Küchen nehmen auch
die Umwelt der Schweiz in Schutz.

Wer eine atemberaubende Natur direkt vor der Haustür hat, tut alles dafür, um sie zu schützen. So auch die Bauherren des neuen Sky Key Geschäftsgebäudes, in dem die Zurich Versicherung ihren Hauptsitz bezogen hat. Das Gebäude und alle Einrichtungen wurden nach internationalen LEED-Richtlinien gebaut. Ressourcenschonende und konsequent geplante Nachhaltigkeit waren ein absolutes Muss. Edgar Fuchs Swiss übernahm den Einbau der gesamten Küchentechnik, der Ausgabe- und Baranlagen und aller Lüftungsdecken des Mitarbeiterrestaurants. Vorherrschende Materialien: Recyclingfähiger Edelstahl und Eichenholz. Sämtliche Tiefkühlgeräte wurden zudem mit umweltfreundlichem CO²-Kältemittel ausgestattet und die Kühlzellen den besonderen Brandschutzbestimmungen angepasst. **Das neue Mitarbeiterrestaurant versorgt täglich 2.500 Mitarbeiter und wie wir erfahren haben, sollen die Gäste nachhaltig zufrieden sein.**

Swiss insurance, German ingenuity, and international environmental standards. The Sky Key building, new home of Zurich Versicherungs-Gesellschaft, is surrounded by breathtaking natural beauty its developers intend to preserve. This "green building" and all its facilities, right down to its kitchen technology, food distribution counters, and bars by Edgar Fuchs Swiss, are LEED certified. Our installations feature recycable steel and oak and sustainable refrigeration solutions.





Glück ist ... eine perfekte Mittagspause in einem perfekten Casino.

Statt in kaltem Neonlicht an ungemütlichen Tischen lunchen mehr und mehr Mitarbeiter in einladend designten Mitarbeiterrestaurants. Kantine war gestern! Bestes Beispiel dafür ist ein neues Hamburger Betriebsrestaurant, bei dem Edgar Fuchs für das Design- und Flächenkonzept verantwortlich war. Als Generalplaner verantwortete das Team die gesamte Sanierung – vom Rückbau bis zum Ausbau, die Küchenneukonzeption und das Design in der Verkaufsfläche und im Gastraum. Absolutes Novum: Ein Raum-in-Raum-Konzept, bei dem Verkaufs-, Gäste- und Küchenbereich ineinanderfließen. Sockellose Tresen „schweben“ im Raum und heben die Trennung zwischen Gast und Verkauf optisch auf. Auch Design und Materialien sorgen für Leichtigkeit, Transparenz und maritime Frische. *Wie wir erfahren haben, soll die Ausschüttung von Glückshormonen bei Mahlzeiten um ein Vielfaches gestiegen sein.*

Happiness is ... the perfect place for a midday break. No more cold neon lights and uncomfortable furniture, more and more, employees spend their lunchtime in thoroughly designed company restaurants. This one in Hamburg, designed by Edgar Fuchs, is a perfect example. As general contractor, Fuchs was responsible for the entire renovation, from reconstruction to the new additions. Our flowing, room-in-room concept merges the newly designed kitchen, sales and dining areas to an organic whole. Counters without baseboards dissolve the visual boundary between guests and sales staff, while design and material create a light, transparent and refreshing atmosphere. A perfect place to take a break.



PROJEKT PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE BESONDERHEIT

Mitarbeiterrestaurant, Hamburg
Gesamtsanierung inkl. Ausbaugewerke, Fachplanung
Küchentechnik, Ausgabeanlagen und Gastbereiche
300 Essen/Tag, 600 qm
Umbau im Bestand, kompletter Rückbau bis Roh-
bau: Durch die Materialauswahl im Verkaufsbereich
lebt die Hafenatmosphäre vergangener Tage in
moderner Interpretation wieder auf



Eine Küche für ein Ausbildungswerk macht Schule.

Das Berufsförderungswerk in Bad Vilbel ist ein Dienstleistungszentrum für die berufliche Rehabilitation. Rund 2.000 Gäste werden hier täglich mit frischen Speisen versorgt. Eine Mammutaufgabe für Edgar Fuchs, der als Generalübernehmer mit der Modernisierung und Revitalisierung beauftragt wurde. Die Küchenbereiche wurden restrukturiert, Wegführungen optimiert und die komplette Technik auf den neuesten Stand gebracht. Casino und Snackbar wurden im Zuge der Gesamtmaßnahme neu gestaltet.

Ergebnis: Alles lief reibungslos. Das Projekt wurde trotz Umfang und Auflagen termingerecht übergeben und als Musterbeispiel für künftige Projekte geführt. **Besondere Projekte fordern eben besondere Planer.**

Mammoth task? No problem for Edgar Fuchs. The Vocational Training Centre in Bad Vilbel is a service center for occupational rehabilitation. Some 2,000 guests are provided fresh food at its cafeteria every day – a sizeable challenge for Edgar Fuchs, who served as general contractor for the modernization and revitalization of the facility. Kitchen areas were fully restructured, paths of customer flow optimized, all equipment brought up to state-of-the-art standards, and canteen and snack bar redesigned. The entire project went like clockwork, despite its gargantuan parameters.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Berufsförderungswerk Frankfurt am Main e. V., Bad Vilbel
GÜ-Projekt
2.000 Essen/Tag
Innovatives Foodkonzept

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Bankhaus Metzler, Frankfurt a. M.
Mitarbeiter-Casino, komplexes Frontcooking-Konzept
Ca. 80 Sitzplätze auf 210 qm, 130 Essen und ca. 500 Kassendurchgänge/Tag
Konzeption und Realisierung eines Restaurants in ehemaliger Konferenzetage,
GÜ-Projekt!



Anlagenberatung à la Edgar Fuchs.

Wer selbst auf profunde Analysen und innovative Strategien setzt, sucht sich Partner, die entsprechend denken und handeln. Mit dem Umbau der ehemaligen Konferenzetage zum neuen Mitarbeiterrestaurant beauftragte das renommierte Bankhaus Metzler das Team von Edgar Fuchs. Als Café-Sandwich-Konzept geplant, entwickelte sich das Ganze schnell hin zu einem intelligenten Frontcooking-Foodkonzept. Größte Herausforderung: Die 11,2 qm kleine Küche! Die innovative Lösung: Modernste Kochtechnik mit Sous-vide-Garer und al-Forno-Ofen in Kombination mit frischen, regionalen Ausgangsprodukten prämierter Handwerksbetriebe. **Die Bilanz: 130 Essen pro Tag und durch die Bank begeisterte Mitarbeiter.**

Great minds think alike. When the renowned investment bank Metzler was looking for a like-minded partner capable of profound analysis and innovative strategies for their new staff restaurant, they turned to Edgar Fuchs. Initially planned as a café/sandwich concept, the project quickly developed into intelligent front-cooking gastronomy. Biggest challenge: The tiny 11.2 sqm kitchen! Our solution: High-tech cooking with a sous vide cooker and an al-Forno-oven combined with fresh, regional products and award-winning handicraft. Net results: 130 meals per day to enthusiastic visitors. Now that's a good return on your investment.

Millionen vertrauen auf kreative Lösungen von Air Liquide.
Air Liquide vertraut auf kreative Lösungen von Edgar Fuchs.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Air Liquide Global E&C Solutions, Frankfurt a. M.
Küchen-, Kühl- und Thekentechnik, Frontcooking-Bereich
600-800 Essen/Tag
Ausführung in organisch geschwungener Form,
unter Aussparung von tragenden Rundsäulen



Was als kleines Unternehmen mit einem Verfahren zur Verflüssigung von Luft startete, ist heute Weltmarktführer im Bereich Gase, Technologien und Services. Überall auf der Welt setzen Millionen Kunden auf die kreativen Lösungen von Air Liquide. Klar, dass das Unternehmen auch den eigenen Mitarbeitern nur das Beste bieten möchte. Zum Beispiel den besten Ausstatter für das neue Casino des Frankfurter Standorts. Die Wahl fiel auf das Team von Harald Fuchs! Neben der Planung der gesamten Küchentechnik und des Frontcooking Bereichs realisierte das Team auch die Tresen in organisch geschwungener Form unter passgenauer Aussparung der tragenden Säulen. Entstanden ist ein freundliches Restaurant mit modernem Shop-Konzept: An verschiedenen Stationen stehen diverse Gerichte zur Auswahl. **Jeden Tag frisch und immer wieder neu – so wie es sich für einen Innovationsleader gehört!**

Millions of people count on creative solutions from Air Liquide – Air Liquide counts on ours. What began as a small company with a process for the liquefaction of oxygen is now a global leader in gases, technologies and services. The team of Harald Fuchs was selected to plan the new company canteen at its Frankfurt location, including kitchen equipment and front-cooking area. The circular countertop with various stations serving different foods incorporates the supporting columns. Fresh food and fresh ideas from and for a leader of innovation.



Beach Body von Barbara Becker. Flacher Bauch von Kate Hudson. Smoothie-Station von Edgar Fuchs.

Berlin. Wir schreiben das Jahr 2016. McFit launcht Cyberobics. Auf 1.400 Quadratmetern verschmelzen hier Realität und virtuelle Welt zu einem gigantischen Trainingserlebnis. Beim Cyber-Workout mit Startrainern wie Kate Hudson und Barbara Becker reisen Mitglieder an cineastisch inszenierte Originalschauplätze der USA.

Den Snack-Bereich auf der zweiten Etage plante und realisierte Edgar Fuchs Berlin. Selbstverständlich mit zukunftsorientierter Technik. So wurde die Spülküche mit modernster Abwasserwärmerückgewinnung und Wärmepumpe ausgestattet und das zentrale Kühlsystem kann je nach Bedarf auf Normal- oder Tiefkühlung gestellt werden. Größte Challenge: Sämtliche Einbauten sollten nahtlos in das futuristische Design integriert werden. Mission gelungen. Nach 6 Monaten konnte das Studio eröffnen und kam so gut an, dass kurz darauf ein zweites eröffnete. **Cyberobics und der Cyberobics Women's Club. Die neue Dimension des Workouts.**

Berlin. 2016. McFit launches Cyberobics. Here, lived and virtual reality merge to create the ultimate fitness training experience, taking members on a cinematic journey to inspiring workout locations. Meanwhile, the real-life snack bar was planned and implemented by Edgar Fuchs Berlin. Naturally, with the latest technology: A scullery equipped with waste water heat recovery and heat pump; a variable normal or deep-freeze refrigeration system. Biggest challenge: Seamlessly integrate all installations into the studio's futuristic design. Mission accomplished! Six months and the studio was opened.

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Cyberobics, Berlin
Planung und Einrichtung von Ausgabe, Spülküche, zentrales Kältesystem
100 Sitzplätze
SB-Konzept für gesunde Snacks und Proteinshakes, Spültechnik mit Wärmepumpe, Integration der Gastronomieeinrichtung in das futuristische Design



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Cyberobics Women's Club, Berlin
Planung und Einrichtung von Tresen und Backoffice
10 Innen- und 10 Außensitzplätze
Zapftechnik für Fitnessgetränke



Eine Visitenkarte für die BGN.

PROJEKT	BGN, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Mannheim
PROJEKTFOKUS	Mitarbeiter- und Schulungskantine
OBJEKTGRÖSSE	170 Sitzplätze auf 715 qm
BESONDERHEIT	Modernisierung als Generalunternehmerprojekt

Eine Modernisierung als Generalunternehmer in 4 Monaten schlüsselfertig hinzulegen, ist eine echte Herausforderung. Besonders, wenn der Auftraggeber auch noch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe ist. Edgar Fuchs bekam den Zuschlag für den Auftrag und damit die Gelegenheit, eine Vorzeigeküche als Referenz zu hinterlassen. Briefing: 4 Monate für die komplette Entkernung bis auf die statisch tragenden Elemente. 4 Monate für neue Decken, Estrich, Wärmedämmung, Lüftung, Sanitäranlagen sowie alle Innenausbau-Gewerke und 4 Monate für die komplette technische Gebäude- und Küchenausrüstung. Edgar Fuchs zeigte sich den Anforderungen in allen küchentechnischen, hygienischen und baulichen Herausforderungen gerecht und übergab das Projekt zum vereinbarten Termin schlüsselfertig an den Bauherren. Dafür gab es ein dickes Lob. Für ein treuhänderisch abgewickeltertes Projekt, für eine professionelle Zusammenarbeit und für Qualitäts-, Termin- und Budgettreue. Gibt es eine schönere Auszeichnung für einen Generalunternehmer?



Do it all ... in 4 months! That was the challenge put to Edgar Fuchs as general contractor for the modernization of the BGN canteen in Mannheim. That meant clearing out the old structure down to the supporting elements and rebuilding it, from ceiling to floor screed, insulation, ventilation and sanitation through to interior fittings and all of the technical installations for the building and kitchen. We rolled up our sleeves and put our teams to work! Exactly 4 months later – on time, on budget, and always in uncompromising quality meeting every legal standard – we handed over the keys to great accolades from a very satisfied BGN.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Bosch Thermotechnik GmbH, Wetzlar
Ausgabeeinrichtung, Kücheneinrichtung, Spültechnik,
Lüftungsdecke, Kühlzellen und Kältetechnik,
Restaurantsausrüstung und Raumgestaltung
120 Sitzplätze, 300-350 Essen/Tag
Termingerechte Fertigstellung trotz Bauverzug

Eine Küche für Bosch Thermotechnik? Wie cool ist das denn, bitte!

Eine Küche für den Trendsetter im Bereich Thermotechnik planen zu dürfen, ist eine große Ehre. Und eine große Herausforderung! Für das neue Mitarbeiterrestaurant der Bosch GmbH in Wetzlar wurde Edgar Fuchs mit Planung und Umsetzung von Küche, Ausgabetheken sowie der Kühl-, Kälte- und Spültechnik beauftragt.

Jetzt waren innovative Ideen gefragt: Die Arbeitstische wurden komplett fugenlos in CNS gefertigt, die Fronten der Ausgabetheken in Spezialschichtstoff ausgeführt und Teile der Theken für maximale Flexibilität fahrbar geliefert. Die Zusammenarbeit lief hervorragend, das Projekt wurde termingerecht beendet und einem grandiosen Start stand nichts mehr im Wege. *Die Bilanz: Heißes Projekt, chilliges Arbeitsklima, cooles Casino.*

A kitchen for Bosch? Brilliant! Planning a kitchen for the trendsetter in the field of thermotechnology is both an honor and a challenge. Fuchs was commissioned to plan and implement the kitchens and food distribution areas, as well as cooling, refrigeration and scullery equipment for the new employee restaurant at Bosch in Wetzlar. Now was the time for innovation – seamless CNS worktops, customized laminate counter fronts, moveable countertops for maximum flexibility. Smooth cooperation meant an on-schedule finish and a clear path to success.



Der Weg zum Erfolg führt manchmal über einen Balkon.

Zu schräg, zu schmal, zu verwinkelt. Als das Betriebsrestaurant der Autovermietung Sixt in Pullach umgebaut werden sollte, stand das Team von Edgar Fuchs München vor einem kleinen Treppenhaus und damit vor einem großen Problem. Wie sollte man Küchenmöbel und Kältetechnik in den 1. und den 2. Stock bekommen? Die Lösung: Ein Kran! Zwar nicht von Sixt, aber perfekt, um die komplette Speisenausgabe, die Produktionsküche und die Kaffeebar nach oben zu befördern. Da auch der Kantineninnenraum recht klein war, wurden ausschließlich multifunktionale Küchengeräte eingesetzt. Die Platznot sorgte zudem für das Ende des Tablettts und von langen Schlangen an Kassenplätzen. Der Kunde zahlt per Selbstzahlssystem und trägt seinen Teller an den Tisch, wo das Besteck schon auf ihn wartet. **Fazit:** Auch ein Mini kann sich wie eine Luxuslimousine anfühlen.

Too angular, too narrow, too contorted. When the company restaurant of car rental giant Sixt in Pullach was in need of renovation, Edgar Fuchs Munich stood before the challenge of a tiny stairwell that became their biggest problem. How to get the kitchen furnishings and refrigeration equipment to the upper floors? The solution: A crane. Since the canteen interior was also quite small, we opted for multifunctional kitchen appliances. The lack of space also inspired a new concept to put an end to food trays and long lines at the checkout counter. Customers can now pay using an automated system and take their plates directly to the table, where their cutlery awaits them. In short: Even a Mini can feel like a limousine.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Sixt GmbH & Co. Autovermietung KG, Pullach im Isartal
Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
284 Sitzplätze, ca. 550 Essen/Tag
Frontverkleidung aus sehr hochwertigem Limestone „Bronze Amani“



Wer 70 Jahre Erfahrung mit Filtern hat, findet auch den besten Küchenplaner.

Die Mittagspause ist für viele das Highlight des Arbeitstages. So auch für die Mitarbeiter des international renommierten Autozulieferers MANN+HUMMEL in Marklhofen. Das Casino des Filterspezialisten setzt auf frisches, leichtes und gesundes Essen. Für alle, die acht Stunden hart körperlich arbeiten, steht ein zweites, deftigeres Menu zur Auswahl. Als Entscheidungshilfe kann man sich vor der Kantine den Blutdruck messen lassen. Auch bei der Neugestaltung der Kantine waren innovative Ideen gefragt. So realisierte das beauftragte Team von Edgar Fuchs München eine moderne Küche mit hellen, geschwungenen Ausgabetresen, viel Transparenz und noch mehr Wohlfühlatmosphäre. Sämtliche Geräte wurden dem vorherrschenden Design angepasst, das sich harmonisch in den Gesamt-Look des Gebäudes einfügt. *Wie man hört, soll sich seit der Eröffnung des Casinos das Klima deutlich verbessert haben.*

Lunch time! For many lunch is the highlight of their work day. The same is true for the employees of automotive supplier MANN+HUMMEL in Marklhofen. Its employee canteen offers a selection of light and healthy fresh foods and, for those with more physically demanding jobs, a heartier menu, as well. To help make the decision, there's a blood pressure measuring station just outside the canteen. Innovation was the order of the day when it came to redesigning the interior: Fuchs' Munich team designed a modern kitchen with light, curving countertops to create a transparent, pleasant atmosphere in harmony with the prevailing look of the overall structure. An oasis for constructive downtime.



PROJEKT MANN+HUMMEL GmbH, Marklhofen
PROJEKTFOKUS Küche, Spültechnik, Speisenausgabe
OBJEKTGRÖSSE 250 Sitzplätze
BESONDERHEIT So sieht Mitarbeiterverpflegung des 21. Jahrhunderts aus!



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

TaunusTurm, Frankfurt a. M.
Ausstattung von Küche, Vorbereitung, Kühl- und Kältetechnik, Ausgabetheken, Spülküche sowie Schreinerarbeiten (Verkleidung der Bartheke, Wandverkleidungen etc.)

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Ca. 1.000 Gäste am Tag
Hochwertige Oberflächengestaltung aus Granit, Glas und MDF



Inspiration trifft Innovation, Anwalt trifft Banker, Glas trifft Granit.

Mitten in der City und doch fernab von Lärm, Hektik und Trubel: Der 170 Meter hohe TaunusTurm bietet Büros 1.500 qm modernste Arbeitsfläche mit spektakulären Aussichten. Auf Frankfurt, auf den Taunus und aufs tägliche Lunch. Serviert von der hochkarätigen Küchencrew in stilvollem, ruhigem Ambiente und auf relativ kleinem Raum. Ausgestattet wurde das Betriebsrestaurant durch Edgar Fuchs – von Küche, Produktion und Vorbereitung über Kühl- und Kältetechnik bis hin zu Ausgabetheken, Spülküche und Schreinerarbeiten. Eine lärm-dämmende Akustikdecke sorgt für entspannten Genuss und relaxte Atmosphäre. Optischer Leckerbissen des Casinos: Die Oberflächengestaltung der vier imposanten Ausgabetresen aus Granit, Glas und MDF. **Ein schöner Beweis, dass auch auf kleinem Raum viel Platz für Geschmack sein kann.**

Where does inspiration meet innovation, the lawyer meet the banker, and glass meet granite? In the heart of the city, far above the hustle and bustle. Frankfurt's TaunusTurm offers 1,500 sqm of modern office space and a spectacular view. The restaurant serves up dishes by its award-winning chef in a relatively small but refined space – à la Edgar Fuchs, who planned everything from kitchen to cooling to counters and custom carpentry. The soundproof acoustic ceiling creates a relaxed environment, while the exquisite granite, glass and MDF surface of the food counters lend more than a touch of style.



Große Budgets kann jeder. Kleine nur die Besten.



**PROJEKT
PROJEKTFOKUS**

R+V Versicherung, Frankfurt a. M.
Technische Ertüchtigung der Ausgaben und
optische Aufwertung von Ausgaben- und Sitzplatzbereich

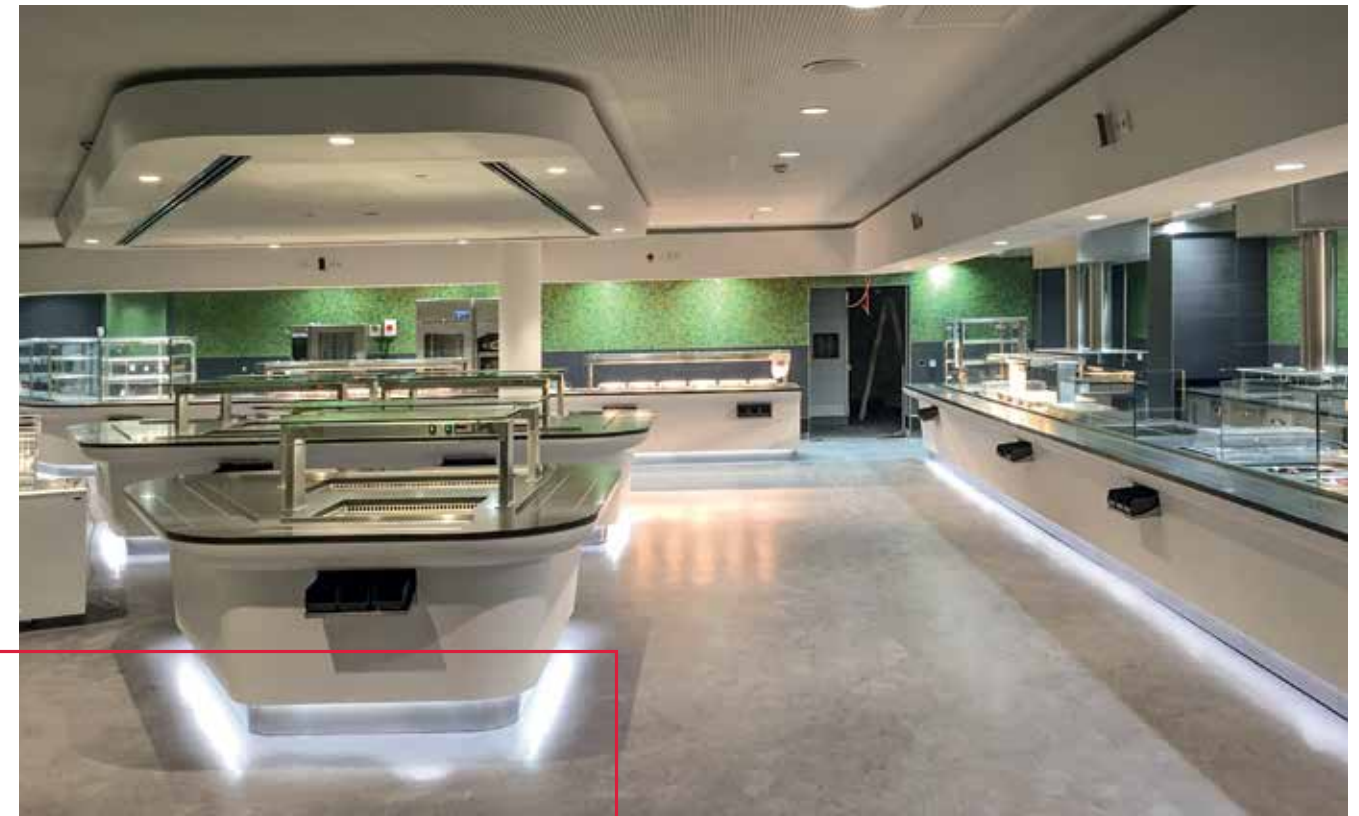
**OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT**

118 Sitzplätze
Großes Facelift für kleines Budget



Die Frankfurter R+V-Mitarbeiterkantine hatte zwar viele Jahre auf dem Buckel, aber nur ein kleines Budget für das Facelift. Kein Thema für das erfahrene Team von Edgar Fuchs. Durch eine ausgeklügelte Planung und individuell auf das Projekt zugeschnittene Ideen wurde das Mitarbeiterrestaurant maximal aufgefrischt: Effizientere Thekenaufsätze und neue Verkleidungselemente an den Fronten, ein frisches, appetitliches Farbkonzept und modernes Mobiliar lassen das Casino in neuem Glanz erstrahlen. **Das freut nicht nur täglich 250 Tischgäste, sondern auch die Projektverantwortlichen.**

Anyone can work with a big budget. Only the best with a small one. Enter Fuchs. The employee canteen at Frankfurt R+V had a lot of years under its belt, but not abundant resources for renovation. No problem for our experienced team. With sophisticated planning and customized solutions, the canteen was upgraded to the maximum at minimal expense: More efficient countertops, newly clad fronts, a fresh and attractive color scheme and modern furniture for new splendor. That makes not only canteen visitors happy but project management, too.



Wie man 2.000 Essen lückenlos über den Tresen bringt.

Deutschlands höchster Tower, Frankfurts coolster Skyscraper und Zentrale der Commerzbank. An Superlativen mangelt es dem Turm am Frankfurter Kaiserplatz nicht. Nur die Küche war ein bisschen in die Jahre gekommen. Außer den Mitarbeitern versorgt sie täglich auch externe Gäste mit rund 2.000 Essen. Für die Umgestaltung der Kältetechnik, der Kühlräume und der Lüftungsdecke kam also nur ein erfahrener Ausstatter infrage.

Edgar Fuchs Aschaffenburg übernahm in enger Zusammenarbeit mit dem Planungsbüro Kolb die Neugestaltung von Küche, Speiseausgaben, Spültechnik und Kältetechnik. Damit zu Stoßzeiten alles sauber über die Theke geht, wurden die Arbeitsflächen in CNS-Stahl nahtlos verschweißt, die Ausgabentheke durchgängig fugenlos gefertigt und mit einer Corian-Frontverkleidung plus Silestone-Arbeitsplatte versehen. **Das neue Restaurant der Commerzbank. Werktags von 11:30 bis 14:30 geöffnet. Durchgängig und nahtlos.**

Seamless perfection. Germany's highest tower, Frankfurt's coolest skyscraper and Commerzbank headquarters. Plenty to rave about, right down to the newly redesigned kitchen by Edgar Fuchs. Serving employees and external guests some 2,000 meals a day requires state-of-the-art technology and clever planning. In close cooperation with planners from Kolb, we opted for seamless countertops fitted with Corian fronts and Silestone worktops to keep things moving smoothly even at peak times.

PROJEKT PROJEKTFOKUS

Commerzbank AG, Commerzbank Tower, Frankfurt a. M.
Lieferung und Montage der gesamten Speiseausgaben, Kücheneinrichtungen, Kochgeräte, Spültechnik, Lüftungsdecken, Kühlräume und der Kleinkälteanlage

OBJEKTGRÖSSE BESONDERHEIT

Ca. 2.000 Essen/Tag
Verkleben und Verschleifen der Flächen zu einer Einheit ohne sichtbare Fugen

Kein einziger rechter Winkel, aber alles im Lot. Wenn das mal keine Maßarbeit ist!

Schon ein Blick auf die Bilder verrät: An diesem Objekt ist so ziemlich alles beeindruckend. Architektur, Größe und Kunde. Die Zahnradfabrik Friedrichshafen ist ein international führender Technologiekonzern in der Antriebs- und Fahrwerktechnik und zählt zu den größten Automobilzulieferern der Welt. In der 2016 fertiggestellten 35.000 qm großen Firmenzentrale in Friedrichshafen sollte das Team von Edgar Fuchs Reutlingen die Implementierung von Ausgabetechnik des Casinos übernehmen. Gar nicht so einfach, wenn man bedenkt, dass es in dem gesamten Gebäude kaum einen rechten Winkel gibt und die Theken zudem auch noch aus Naturstein gefertigt werden sollten. Dank eines perfekt eingespielten Teams und modernster Technik wurde alles wie gebrieft und zur vollsten Zufriedenheit des Kunden fertiggestellt. **Starke Leistung, Edgar Fuchs!**

Made-to-measure. A glance at the pictures conveys the stature of this project: Architecture, size and customer. The Zahnradfabrik Friedrichshafen is a leading international technology group in driveline and chassis technology and one of the world's largest automotive suppliers. Edgar Fuchs Reutlingen was commissioned to implement the canteen's food distribution. No easy task when there's hardly a right angle in the building and the counters are to be made of natural stone. Our expertly coordinated team and state-of-the-art technology made it possible. Way to go, Fuchs!



PROJEKT ZF Friedrichshafen AG, Friedrichshafen
PROJEKTFOKUS Speisenausgaben und Cafébar
OBJEKTGRÖSSE Ca. 500 Essen/Tag
BESONDERHEIT Gesamtes Gebäude hat kaum einen rechten Winkel!



Mehr als 40 Jahre war die Betriebskantine des Landratsamts Böblingen im Dienst. Zeit, sie in Rente zu schicken und eine komplette Sanierung zu veranlassen. Von der Kücheneinrichtung über die Kühltechnik bis zur Speisenausgabe sollte alles modernisiert und neu ausgestattet werden. Ein-stimmig beauftragt wurde das Team von Edgar Fuchs Reutlingen. Vom Boden bis zur Decke wurde alles auf den neuesten technischen und hygienischen Stand gebracht. So wurden beispielsweise Konvektomaten und Küchengeräte installiert, um die Zubereitung der Speisen auf Cook & Chill umstellen zu können. Trotz der komplexen und umfangreichen Aufgabenstellung konnte der vorgegebene Kosten- und Zeitrahmen eingehalten werden. **Alles in allem sind von dem neuen Casino alle Fraktionen mehr als begeistert. Über die Sitzverteilung wird allerdings noch diskutiert.**

Green means go ... and it was high time to get going on renovations to the over 40 year old employee canteen at the Landratsamt Böblingen. From kitchen equipment and refrigeration through to food distribution – everything was to be modernized and refurbished. Unanimously, Edgar Fuchs Reutlingen was commissioned with the task of bringing the entire facility up to the latest technical and hygienic standards. The result: Modern convection ovens and kitchen appliances to enable food preparation with a cook & chill technique. Despite the scope and complexity of the task, our team finished on time and within budget.

So schnell kann's gehen:
Grün hält Einzug im Böblinger Landratsamt.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Landratsamt, Böblingen
Küchentechnik, Speisenausgaben, Kühl- und Thekentechnik
Ca. 150 Essen/Tag
Theken und grüne Wände sind aus dem gleichen Material

Energieversorgung auf Italienisch!



Das Piazza Reale, zu Deutsch Königsplatz, ist eine originelle Café-Bar im Gebäude des lokalen Energieversorgers Lechwerke am Augsburger Königsplatz. Für Mitarbeiter und Besucher gibt es hier neben Kaffee, Cornetti, Pasta und Dolci auch original italienisches Flair. Tresen und Vorbereitungsküche wurden von unserem Münchner Team geplant und realisiert. Größte Herausforderung: Der geschwungene Tresen, der vor Ort mit einer Corian-Verkleidung ausgestattet und dessen Vitrinenglas in einem speziellen Verfahren maßgeschneidert wurde. Seit 2016 empfängt er Montag bis Sonntag Gäste zum gemütlichen Frühstück, zum ausgedehnten Lunch oder zum schnellen Espresso. **Das Piazza Reale. Italienisches Dolce Vita mitten in Augsburg.**

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

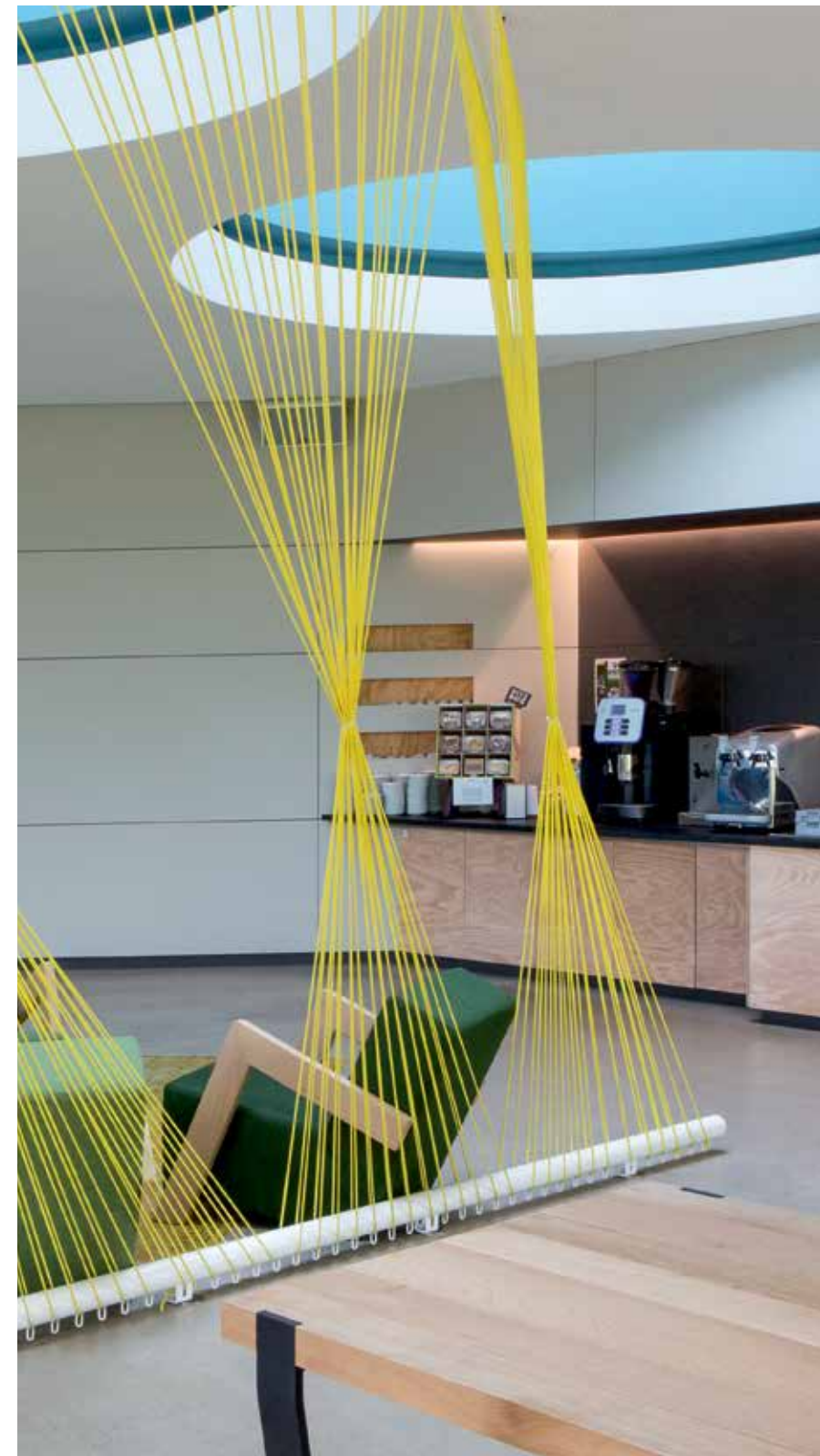
Piazza Reale, Lechwerke AG, Augsburg
Cafeteria und Vorbereitungsküche
Öffentliches Restaurant, ca. 100 Sitzplätze
Gebogener, konvexer Thekenkorpus,
Corian-Frontverkleidung

Energy supply, Italian style. Piazza Reale is an authentic café bar in the building of the local utility company Lechwerke on Augsburg's Königsplatz. Here, visitors can enjoy coffee, cornetti, pasta and dolci in authentic Italian flair. The counters and preparation kitchen were planned and implemented by our Munich team. Biggest challenge: The curved counters fitted on-site with Corian paneling and vitrine glass. The restaurant has been serving guests since 2016 from Monday to Sunday. Whether a leisurely breakfast, extended lunch or a quick espresso, Piazza Reale is a bit of Italian dolce vita in the heart of Augsburg.

Innovation made by Fuchs für SAP.

Einem Innovationszentrum kann man alles anbieten, nur keine 08/15-Lösungen. Das gilt auch und gerade für den Softwarekonzern SAP in Potsdam, wo neue richtungsweisende Computertechnologien entwickelt werden. Zwischen Wald, Wiesen und Wasser arbeiten hier 150 IT-Profis in einem freundlichen Mix aus Glas, Stahl, Holz und buntem Kunststoff. Das Restaurant mit Innen- und Außenbereich versorgt die Mitarbeiter in ihren wechselnden Konstellationen und Zeitabläufen. Edgar Fuchs lieferte die Küchentechnik, die Frontcooking-Anlagen und die Spülküche. Die Ausgabe wurde aufwendig in Betonoptik und die kontraststarke Verkleidung mit rohen Kiefernholzbrettern gestaltet. Technisches Highlight: Ein an einer Installationsbrücke montierter, freitragender Kochblock für maximale Hygiene und Sauberkeit. **Kreativität, Flexibilität, Beinfreiheit: Abgehoben!**

An innovation center is no place for standard solutions, particularly for a software giant like SAP and its new innovation center in Potsdam, and that includes its employee restaurant. Edgar Fuchs was responsible for the kitchen, food counters and sculleries. For the food distribution areas, we chose a concrete aesthetic, raw and straight-forward, offset by soft untreated pinewood for the counters. We're proudest of the suspended kitchen block, self-supported for maximal floor space, hygiene and cleanliness. Innovation by Fuchs – for SAP.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

SAP Innovation Center, Potsdam
Ausstattung und Montage der
Küchentechnik und Ausgabeanlagen
Ca. 150 Sitzplätze für Mitarbeiter
und Schulungsteilnehmer
Kochblockanlage wurde freitragend
an einer Installationsbrücke montiert –
für ein Höchstmaß an Hygiene

Weitere Referenzen aus dem Bereich Betriebsverpflegung

Our references in Industrial Catering

- ▶ 3M Technical Ceramics, Kempten (Allgäu)
- ▶ 50Hertz Transmission GmbH, Berlin
- ▶ Accenture Dienstleistungen GmbH, Kronberg
- ▶ Adam Opel, Rüsselsheim a. M.
- ▶ Airbus Helicopters, Donauwörth
- ▶ Allianz Deutschland AG, Unterföhring
- ▶ Aurelis Real Estate GmbH & Co. KG, Böblingen
- ▶ Aston Martin St. Gallen, Niederwil, Schweiz
- ▶ BayWa AG, München
- ▶ BMW AG, München, Stuttgart
- ▶ Boehringer Ingelheim Pharma, Ingelheim am Rhein
- ▶ bonprix Handelsgesellschaft mbH, Hamburg
- ▶ Bosch Engineering GmbH, Abstatt
- ▶ Brose Fahrzeugteile GmbH & Co., Bamberg
- ▶ Business Campus München, Unterschleißheim
- ▶ Daiichi Sankyo Europe GmbH, München
- ▶ Daimler AG, Frankfurt a. M., Mannheim, Sindelfingen
- ▶ Deutsche Bundesbank, Frankfurt a. M.
- ▶ Deutsche Leasing AG, Bad Homburg vor der Höhe
- ▶ Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt a. M.
- ▶ Diet Watchers, Riad, Königreich Saudi-Arabien
- ▶ Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG, Stuttgart
- ▶ DS Smith Packaging, Erlensee
- ▶ E.ON Facility Management GmbH, München
- ▶ Eurostat, Luxemburg
- ▶ FES Frankfurter Entsorgungs- und Service GmbH, Frankfurt a. M.
- ▶ Forschungsinstitut für Molekulare Pathologie GmbH, Wien
- ▶ Frankfurter Brett GmbH, Offenbach
- ▶ Frosta AG, Bremerhaven
- ▶ GlaxoSmithKline GmbH & Co. KG, Mars Campus, Marburg
- ▶ Google Switzerland GmbH, Zürich, Schweiz
- ▶ Hugo Boss, Wendlingen am Neckar
- ▶ HUK-COBURG Versicherungsgruppe, Coburg
- ▶ IBM Deutschland, Berlin, Düsseldorf, Ehningen, Mainz
- ▶ IT Rathaus München, München
- ▶ KPMG, The Squaire, Frankfurt a. M.
- ▶ KUKA Roboter GmbH, Augsburg
- ▶ LANXESS Deutschland, Köln
- ▶ Linde Hydraulics GmbH & Co. KG, Aschaffenburg
- ▶ LSG Sky Chefs, BG, Neu-Isenburg
- ▶ Main Airport Center, Frankfurt a. M.
- ▶ Makro (Metro), Prag, Tschechien
- ▶ MAN Truck & Bus AG, München
- ▶ Max-Planck-Institut für Biochemie, Martinsried
- ▶ Merck Innovation Center, Darmstadt
- ▶ Microsoft Deutschland GmbH, München
- ▶ MorphoSys AG, Planegg
- ▶ O₂ World, Berlin
- ▶ Philips Medical Systems DMC GmbH, Hamburg
- ▶ Porsche-Entwicklungszentrum, Weissach
- ▶ PricewaterhouseCoopers GmbH, Frankfurt a. M.
- ▶ Roche Deutschland Holding GmbH, Grenzach-Wyhlen
- ▶ RITTER SPORT, Waldenbuch
- ▶ Robert Bosch GmbH, Reutlingen
- ▶ Schaeffler Technologies AG & Co. KG, Erlangen, Schweinfurt
- ▶ Siemens AG, München
- ▶ Stadttheater Bern, Bern, Schweiz
- ▶ Swiss Life, Garching
- ▶ Tesa SE, Norderstedt
- ▶ Texas Instruments, Freising
- ▶ Truckpoint, Plaidt
- ▶ Vacuumschmelze GmbH & Co. KG, Hanau
- ▶ Volkswagen Group Rus, Kaluga, Russland
- ▶ WIKUS-Sägenfabrik, Spangenberg

Hotellerie

Hotel Industry



**PROJEKT
PROJEKTFOKUS**

Restaurant waterkant im Empire Riverside Hotel, Hamburg
Alle Gastrobereiche wurden von Edgar Fuchs ausgestattet,
jetzt neu: Kühl- und Küchentechnik im Restaurant waterkant

**OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT**

130 Sitzplätze
Offene Showküche mit 1,60 x 0,5 m großem Grill



Noch spektakulärer als der Blick auf den Hafen: Der Blick in die Küche!

Direkt am Hamburger Hafen, Blick auf die Landungsbrücken und maritimes Flair vom Feinsten. Im neu eröffneten Restaurant waterkant des Empire Riverside bieten schicke Köche mit schicken Kapitänsmützen ihren Gästen kreativ interpretierte Gerichte aus internationalen Hafenstädten. Präsentiert und zubereitet in einer spektakulären Showküche – geplant und realisiert von Edgar Fuchs in Zusammenarbeit mit Profi-tabel Resultants. Eine ebenso schöne wie anspruchsvolle Aufgabe: Alle technischen Geräte sollten in das gestalterische Gesamtkonzept des Londoner Stararchitekten David Chipperfield integriert werden. Und damit fangfrischer Fisch auch wirklich fangfrisch auf den Tellern landet, war unsere Crew neben der Küche auch für die gesamte Kühl- und Kältetechnik des Restaurants verantwortlich. **Das neue waterkant: Hamburgs Perle unter den Frischrestaurants.**

Directly on the harbor, perfect view of the docks, and maritime flair. The newly opened waterkant restaurant in Hamburg's Empire Riverside Hotel offers inspired culinary interpretations of dishes from port cities around the world, prepared in a spectacular show kitchen planned and implemented by Edgar Fuchs in cooperation with Profi-tabel Resultants. Challenges: Integrate all technical equipment into the overall design concept of London's star architect David Chipperfield and ensure freshness from sea to serving platter. Got it!

Mehr Ideen pro Quadratmeter. Das gilt auch für Deutschlands größtes Hotel.

Über 100.000 Quadratmeter, 1.125 Zimmer und ein eigener Bootsanleger. Das Estrel ist Deutschlands größtes Convention- und Entertainment-Hotel und bekannt für seine spektakulären Shows und Events. 2017 sollte das Atrium umgebaut und der gastronomische Bereich mit 5 Restaurants und 3 Bars optimiert werden. Bei laufendem Hotelbetrieb! Edgar Fuchs war in Zusammenarbeit mit dem Innenarchitekten Luigi Lanzi für die küchentechnische Planung und Einrichtung des gesamten Gastronomiebereichs verantwortlich. Technisches Know-how und Teamwork waren dabei genauso wichtig wie innovative Ideen und Konzepte. So entwickelte Edgar Fuchs hydraulische Buffets, die geöffnet als Frühstücksbuffet und geschlossen als Coworking Table genutzt werden können. Abends dient das Ganze als Bartresen. Nach einer Rekordzeit von nur 8 Monaten war der Umbau beendet und das Estrel um ein paar Highlights reicher. **Fazit: Besser geht immer!**

More ideas per square meter. That goes, too, for Germany's largest convention and entertainment hotel with 100,000 sqm, 1,125 rooms and its own pier. The Estrel asked Edgar Fuchs to renovate and optimize its atrium and gastronomy areas, including 5 restaurants and 3 bars – during regular operations! In collaboration with interior designer Luigi Lanzi, Fuchs planned and implemented all the kitchens. That took technical know-how, teamwork and innovation. Our solutions: Multifunctional hydraulic buffets that transform variably into worktops or bar counters. In just 8 short months, the reconstruction was completed – record time!



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Estrel Hotel, Berlin
Planung und Einrichtung Küchen-, Theken- und Kühltechnik
im gesamten Restaurant- und Gastronomiebereich
5 neue Restaurants und 3 Bars
Umbau in Deutschlands größtem Hotel – bei laufendem Hotelbetrieb

Neuer Drive für den ältesten Minigolfplatz Deutschlands.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Restaurant Wilde Ente im Hotel Vier Jahreszeiten, Iserlohn
Küchen-, Spül-, Kälte- und Schanktechnik, Lüftungsdecke, Baranlage
224 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich
Ältester Minigolfplatz Deutschlands wird mit einem in einem Stück gearbeiteten Kochblock ausgestattet!



Nach achtmonatiger Bauzeit war es so weit: Das Hotel Vier Jahreszeiten in Iserlohn hat ein neues Clubhaus für Deutschlands ältestes Minigolf-Green bekommen. Was früher ein einfacher Kiosk war, ist heute eine junge, moderne Erlebnisgastronomie auf rund 450 qm. Biergarten und Blick auf den Seilersee inklusive. Für die Realisierung der Küchen-, Spül- und Kältetechnik sowie der Baranlage wurden die Pros von Edgar Fuchs beauftragt. Eyecatcher und strahlender Mittelpunkt der neuen Küche: Ein MKN KÜCHENMEISTER-Kochblock – in einem Stück gefertigt und passgenau zugeschnitten. Die Zusammenarbeit mit Kunden und Partnern lief reibungslos und das Restaurant konnte wie geplant eröffnen. **Die Wilde Ente in Iserlohn: Eine rundum gelungene Partie.**

After eight months of construction, we proudly present the new clubhouse for Germany's oldest miniature golf course at Hotel Vier Jahreszeiten in Iserlohn. What once was a mere kiosk is now the site of fresh, modern event gastronomy on some 450 sqm, including a beer garden with a view of the Seilersee. The pros from Edgar Fuchs were asked to implement the kitchen, scullery and refrigeration technology, as well as the bar. Centerpiece and eyecatcher: The MKN KÜCHENMEISTER island manufactured in a single piece and custom-fit. Smooth cooperation with clients and partners and opening as planned. The Wilde Ente in Iserlohn – a success story.

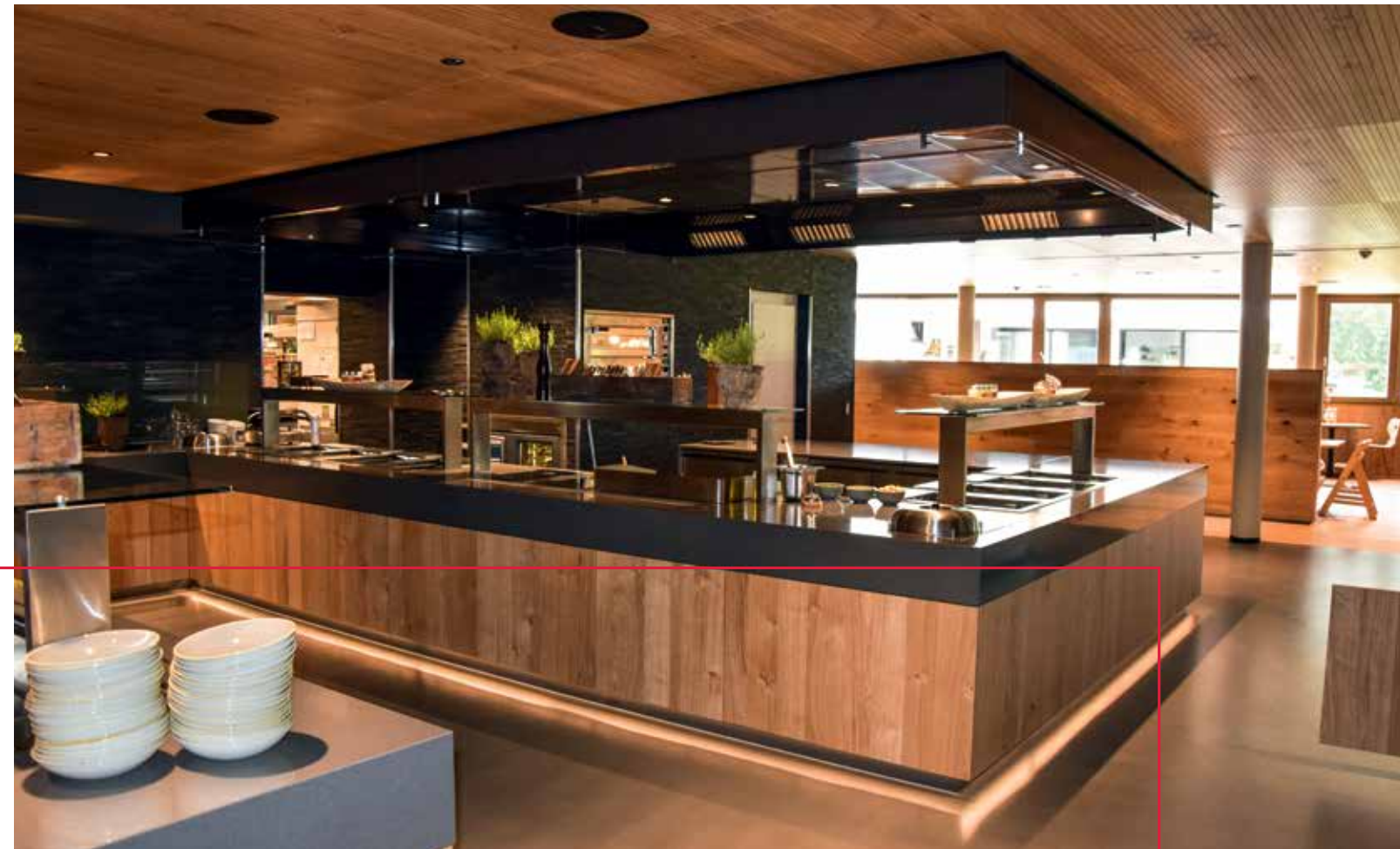




Kulinarischer Genuss auf ganz hohem Niveau.

Auf 1.000 Meter Höhe, mitten in Vorarlberg und umgeben von einem atemberaubenden Alpenpanorama. Das Valavier Aktivresort ist ein Hotel wie aus dem Bilderbuch. Mit 63 luxuriösen Zimmern und Suiten, einem Outdoor-Swimmingpool, einer hauseigenen Konditorei, 6 themenbezogenen Countern und einer gemütlichen Hotelbar. Geplant und gestaltet von Edgar Fuchs Aschaffenburg – von der Kühl- und Küchentechnik bis hin zu den diversen Buffetttheken. Und das sind auf rund 3.200 qm nicht gerade wenig. Das Ergebnis: Modernes Design mit klaren Linien und Strukturen trifft alpine Gemütlichkeit und kulinarischen Hochgenuss. Der Gipfel: Life-Cooking-Events im neuen Frontcooking-Bereich. **Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Valavier in Österreich. Der fünfte Stern soll sich bereits in der Planung befinden.**

New heights of culinary bliss. At an altitude of 1,000 meters at the center of the Vorarlberg lies the Valavier Aktivresort, with a breathtaking 360° alpine panorama, 63 luxurious rooms and suites, an outdoor swimming pool, as well as an in-house pastry shop, 6 thematic counters and a cozy hotel bar. All planned and designed by Edgar Fuchs Aschaffenburg, from cooling and kitchen equipment to the various buffet counters. We served up modern design with clear lines and structures in harmony with alpine comfort and fine cuisine, including live cooking events in the front-cooking area. Four stars earned already and working toward a fifth.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Valavier Aktivresort, Brand bei Bludenz, Österreich
Küchentechnik, Buffetttheken, Kühlhäuser
63 Zimmer und Suiten
Neuer, großer Frontcooking-Bereich,
ungewöhnlich für ein Hotel!



Ein Flaggschiff geht auf Jungfernfahrt. Und Fuchs ist mit an Bord.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Hotel RIU Plaza, Berlin
Gesamte Kücheneinrichtung, Bartresen, Buffets sowie Bankettküche,
Ausstattung der Schank-, Spül- und Kältetechnik
357 Zimmer, 700 Betten, in den Konferenzsälen Kapazität für 840 Personen
Neu für Fuchs: Die Ausstattung der hoteleigenen Wäscherei



Wir kochen vor Glück. Für ihr erstes europäisches Stadthotel beauftragte die spanische RIU-Kette das Team von Edgar Fuchs Berlin. 4 Sterne, 357 Zimmer auf 18 Etagen und 73 Metern Höhe. An Superlativen mangelt es dem neuen Vorzeigeprojekt im ehemaligen Philips-Hochhaus nicht. Klar, dass auch die gastronomischen Einrichtungen mit Küche, Bar, Buffet und Mitarbeiterrestaurant erstklassig werden sollten. So wurde die Ablufthauben-Verkleidung ellipsenförmig konstruiert, die Bar mit exklusiven, maßgefertigten Wine Library-Klimaschränken ausgestattet und ein innovatives Fettbrandlöschsystem für erhöhte Sicherheit in der Küche installiert. **Das RIU Plaza Berlin: Spanische Gastfreundschaft trifft deutsche Innovationstechnik.**

¡Toma! The Spanish RIU chain commissioned Edgar Fuchs Berlin for its first European city hotel – 4 stars, 357 rooms, 18 floors, 73 meters high. This showpiece project in the former Philips high-rise is full of superlatives. Naturally, the gastronomical facilities including kitchen, bar, buffet and employee restaurant must be first-class, as well. That means elliptical shaped exhaust hood paneling, a bar featuring an exclusive, custom-designed climate-controlled wine cabinet by Wine Library, a kitchen with innovative fat fire extinguishing system for greater safety. At the RIU Plaza Berlin, Spanish hospitality meets innovative German technology.

Wir holen Ihre Schätzchen aus dem Keller: Die Klimaschränke von Edgar Fuchs.



Dekorativ, transparent, begehrbar. Der von Edgar Fuchs entwickelte Weinklimaschrank eröffnet Ihren Gästen eine völlig neue Erlebniswelt. In verschiedenen temperierten Bereichen lagern, reifen und präsentieren sich edle Weiß- und Rotweine in stilvollem Ambiente und laden zur Verkostung ein. Ganz gleich, ob als Raumteiler, begehrbarer Blickfang mit Eventcharakter oder als dekoratives Einbauelement: Wein- oder auch Bierklimaschränke von Edgar Fuchs sind Unikate in Größe, Farbe, Material und Design und werden individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Objekt zugeschnitten.

Decorative, transparent, walk-in. Edgar Fuchs developed a climate controlled, walk-in wine cabinet to store, age and present your wine collection in style – a visual invitation to a wine tasting. Each of our wine or beer cabinets, whether serving as a partition, an eye-catching walk-in, or decorative built-in structure, is unique in size, color, material and design, built to meet your specific aesthetic and architectonic requirements.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

InterContinental Davos, Schweiz
Planung und Ausführung von 5 Küchen, Buffetanlagen,
Theken-, Kühl-, Kälte-, Spül- und Wäschereitechnik,
Uniform-Conveyor

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

216 Zimmer und 25 Suiten, Verpflegung von ca. 1.000 Personen/Tag
Sehr exakte Logistik erforderlich, da Bauten auf 5 Etagen
verteilt waren



Das ganze Panorama unseres Könnens für eine Schweizer Diva.

Wer für ein InterConti-Flaggschiff die Küche ausstatten darf, hat Glück. Wer das gesamte gastronomische Konzept entwickeln darf, hat etwas richtig gemacht. Hoch über Davos thront das Glanzstück der renommierten Hotelkette mit einer spektakulären Fassade, 216 Zimmern, 200 Angestellten und 45 Köchen. Gastronomisch begeistert das 5-Sterne-Luxushotel mit diversen exklusiven Bars, Restaurants, Konferenzsälen und dem Club InterContinental Lounge. Ausgestattet von Edgar Fuchs.

Von der Entwicklung des gastronomischen Konzepts über die Planung bis hin zur Ausstattung der Küchen, Baranlagen, Ausgaben, Kleinkälte, Spül- und Kältetechnik sowie der Entwicklung und Umsetzung der gesamten Infrastruktur. **Ein Blick auf die Bilder beweist: Das InterConti Davos beeindruckt. Nicht nur auf unserer Kundenliste.**

Our entire spectrum of know-how for a Swiss diva. You know you're doing something right when you're chosen to develop the entire gastronomy concept for InterContinental's flagship hotel. This 5-star, luxury crownpiece of the renowned hotel chain boasts a spectacular façade, 216 rooms, 200 employees and 45 chefs, who work in its various bars, restaurants, conference halls and the Club InterContinental Lounge. Edgar Fuchs was entrusted with everything from planning to equipment to details for all 5 kitchens, bars, service counters, cooling systems and infrastructure.

Punktlandung: Eine innovative Bankettküche für das Lufthansa Training & Conference Center.



PROJEKT	Tagungshotel Lufthansa, Seeheim
PROJEKTFOKUS	Gesamtsanierung des Objekts, Ausstattung der Küchenbereiche, Ausgabeeanlagen, Patisserie, Kühl- und Kältetechnik, Bankettbereich
OBJEKTGRÖSSE	Ca. 550 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich, optional ca. 450 Sitzplätze im Konferenzbereich
BESONDERHEIT	Frei bewegliche Wärmebrücke im Bankettbereich, horizontal und vertikal verfahrbar

Wo Lufthansa-Mitarbeiter tagen, darf gutes Essen nicht auf der Strecke bleiben. Vor, nach und zwischen Meetings, während Kongressen und Seminaren werden im Tagungshotel Lufthansa Seeheim Gäste aus aller Welt mit erstklassigen Banketts, exklusivem Catering und individuellen Häppchen, Snacks und Gerichten versorgt. Das Fundament dafür lieferte Edgar Fuchs. Neben den Einbauten wie Ausgabeeanlagen, Bar, „Meet & Eat“-Bereich und Patisserie realisierte Edgar Fuchs hier etwas ganz Besonderes: Eine flexible Wärmebrücke im Bankettbereich. Ein 5 Meter langer Pass zum Anrichten von Tellergerichten läuft horizontal und vertikal auf Schlitten und ist damit frei beweglich. Vorteile: Größere Flexibilität und optimale Raum-Flächen-Nutzung. Gäste, Geschäftsleitung und Mitarbeiter finden: So lässt's sich tagen!

At Lufthansa Seeheim, guests from all over the world are treated to first-class banquets, exclusive catering, hors d'oeuvres, snacks and meals. Fuchs was asked to make it all possible, from complete renovation of the site to planning kitchens, counters, patisserie, refrigeration and cooling systems and banquet areas. Space optimization and mobility inspired our hot cupboard solution: A moveable, horizontally and vertically retractable buffet for warm food.

Wir haben auch Erfahrung mit der Ausstattung von Urlaubsräumen.

PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Center Parcs, Park Bostalsee, Nohfelden
Komplette Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
2.000 Gäste/Tag
Sogar der Supermarkt wurde von Edgar Fuchs eingerichtet!

Direkt am idyllischen Bostalsee im Saarland liegt die Center Parcs-Ferienanlage mit 500 zwei-stöckigen Bungalows. Rund 2.000 Gäste genießen hier subtropischen Indoor-Badespaß, Strand-vergnügen mit Bootsverleih und internationale Restauration im Naturpark Saar-Hunsrück. Für die diversen Bars, Restaurants und Küchen der Anlage lieferte Edgar Fuchs die komplette technische Ausstattung. Die Bar im Schwimmbadbereich wurde sogar eigens aus chlorresistentem Edelstahl gefertigt. Mit zum 360°-Lieferprogramm gehörte hier auch die Einrichtung des Supermarkts. *Der Ferienpark Center Parks Bostalsee – nicht nur kulinarisch ein kleines Stück vom Himmel.*

The new Center Parcs holiday resort, right on the banks of idyllic lake Bostal, is a little piece of Saarlandic paradise. The resort offers its ca. 2,000 guests indoor "subtropical" poolside fun, a beach with boat rental, and genuine outdoor adventure in the Saar-Hunsrück Natural Park. For Edgar Fuchs, Center Parcs was another 360°-project, including bars, restaurants, kitchens and even the supermarket!



Unsere Referenzliste aus dem Bereich Hotellerie

Our references in the Hotel Industry

- ▶ Adina Apartment Hotel Nuremberg, Nürnberg
- ▶ A-ROSA Sylt, List
- ▶ Best Western Premier, Hotel Villa Stokkum, Hanau
- ▶ Bewley's Hotel Dublin Airport, Swords, Co. Dublin, Irland
- ▶ Breidenbacher Hof, Capella Hotel, Düsseldorf
- ▶ Dorint Airport-Hotel, Amsterdam, Zürich
- ▶ Dorint Hotel Frankfurt, Oberursel
- ▶ Dorint Hotel Venusberg, Bonn
- ▶ Dorint Kongresshotel, Neuss
- ▶ Dorint Strandresort & Spa, Sylt/Westerland
- ▶ Hilton Frankfurt City Centre, Frankfurt a. M.
- ▶ Holiday Inn, Berlin
- ▶ Hotel Hafen Hamburg, Hamburg
- ▶ Hotel Jolly Mediapark, NH, Köln
- ▶ Hotel Regina, Adelboden, Schweiz
- ▶ Im Gärtlein, Gaststätte & Gästehaus, Creußen
- ▶ InterContinental Hotel, Düsseldorf, Frankfurt a. M.
- ▶ InterContinental Resort, Berchtesgaden
- ▶ Kurhaus Weissenstein, Oberdorf
- ▶ Le Méridien Grand Hotel, Nürnberg
- ▶ Maritim Hotel & Internationales Congress Center, Dresden
- ▶ Maritim Hotel, Berlin, Düsseldorf, Stuttgart
- ▶ Marriott Hotel, Berlin, München
- ▶ Michelberger Hotel, Berlin
- ▶ Mountain Lodge, Lenk im Simmental
- ▶ Moxy Hotel, Frankfurt a. M.
- ▶ Mövenpick Hotel Frankfurt City, Frankfurt a. M.
- ▶ Munich Airport Marriott Hotel, Freising
- ▶ New Century Hotel, Offenbach a. M.
- ▶ Phantasialand, Schmidt-Löffelhardt GmbH & Co. KG, Brühl
- ▶ Platzl Hotel, München
- ▶ Ramada Hotel & H2 Hotel, Lübeck
- ▶ Ramada H4 Hotel, Lübeck
- ▶ Radisson Blu Scandinavia Hotel, Düsseldorf
- ▶ Roomers Hotel Munich, München
- ▶ Ruby Hotels & Resorts GmbH, Düsseldorf, München, Wien
- ▶ Schlosshotel Kronberg, Kronberg im Taunus
- ▶ Schlosshotel Weyberhöfe, Sailauf
- ▶ Seehotel Niedernberg, Niedernberg
- ▶ Sheraton Frankfurt Hotel & Towers, Frankfurt a. M.
- ▶ Sheraton Mallorca Arabella Golf Hotel, Mallorca
- ▶ Sheraton Offenbach Hotel, Offenbach
- ▶ Sofitel Munich Bayerpost, München
- ▶ Soho House, Berlin
- ▶ Steigenberger Airport Hotel, Frankfurt a. M.
- ▶ Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt a. M.
- ▶ Steigenberger Grandhotel Handelshof, Leipzig
- ▶ Steigenberger Hotel de Saxe, Dresden
- ▶ Steigenberger Hotel Herrenhof, Wien
- ▶ Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf
- ▶ Therme Erding GmbH, Erding
- ▶ The Westin Grand Frankfurt, Frankfurt a. M.

Airport & Inflight Catering

Airport & Inflight Catering

Vom Vorstand bis zum Vorfeld erste Klasse.

Wie garantiert man 78.000 Mitarbeitern kompromisslose Frische, Nachhaltigkeit und Vielfalt? Man setzt einen einzigen Standard: Den Besten. So wie bei den Fraport-Casinos am Frankfurter Flughafen. Höchste Qualität und das gleiche erstklassige Speisenangebot, rund um die Uhr, von der Kantine Werkstätten bis zur Kantine Vorfeld.

Das Team von Edgar Fuchs wurde für ein umfassendes Facelift und die Neugestaltung eines Frontcooking-Bereichs von mehreren Kantinen beauftragt. Neue Themen-Counter und Sanierung der thermischen Küchenbereiche inklusive. Eine echte Herausforderung an Planung und Koordination. Zumal die Vorfeld-Kantine zum Hochsicherheitsbereich des Flughafens gehört. **Alles lief bestens, die Projekte waren termingerecht fertig und der Kunde auf ganzer Linie zufrieden.**

First class for everyone. How to guarantee 78,000 employees uncompromising freshness, consistency and quality? Set a single standard: The very best. That's how we did it at the Fraport canteens at the Frankfurt Airport. From managing board to apron staff, everyone enjoys the same first-class meals around the clock. Fuchs was asked to give an overall facelift to the front-cooking areas of several canteens, including refurbishment of the thermal kitchen areas and new countertop concepts. A real planning and coordination challenge, especially since the apron staff canteen is located in the airport's high-security area. It was a smooth landing to everyone's satisfaction.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Kantine Werkstätten, Fraport AG, Frankfurt a. M.
Revitalisierung Ausgaben, Installierung eines neuen Frontcooking-Bereichs, neue Themen-Counter, komplette Sanierung der thermischen Küchenbereiche
1.500 Essen/Tag und 3.000 Kassendurchgänge/Tag
Fraport serviert in allen Betriebsrestaurants das gleiche Angebot

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Kantine Vorfeld, Fraport AG, Frankfurt a. M.
Revitalisierung Ausgaben, Installierung eines neuen Frontcooking-Bereichs, neue Themen-Counter, komplette Sanierung der thermischen Küchenbereiche
2.000 Essen/Tag und 4.500 Kassendurchgänge/Tag
23 Stunden geöffnet: Trotzdem frisch zubereitete Menüs fast rund um die Uhr durch flexible Erhöhung der Kapazitäten

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT



Mehr Ideen pro Kubikmeter. Und das auf 43.000 Quadratmetern.

Bis ein frisches Menü auf dem Tablett eines Fluggasts landet, hat es schon eine weite Reise hinter sich. Die LSG Sky Chefs ist ein Airline Caterer der Superlative und liefert 400 Millionen Mahlzeiten an mehr als 300 Airline-Partner in 52 Ländern. Um ein Höchstmaß an Frische zu garantieren, realisierte Edgar Fuchs Aschaffenburg für die LSG eine durchgängige Kühlkette. Echtes Novum: Gekühlte fahrbare Spender und Transportbänder garantieren, dass die Kette im gesamten Produktionsprozess nicht unterbrochen wird und die Speisen den Gast so frisch wie möglich erreichen. Die LSG Sky Chefs ist nicht das erste Lufthansa-Projekt für Edgar Fuchs, aber das, bei dem wir unser Credo „Mehr Ideen pro Quadratmeter“ am eindrucksvollsten verwirklichen konnten – lückenlos und ununterbrochen.

The longest cooling chain in Germany for the biggest kitchen in Europe. LSG Sky Chefs is the ultimate inflight caterer, delivering 400 million meals to more than 300 airline partners in 52 countries. To ensure absolute freshness, Edgar Fuchs Aschaffenburg developed an uninterrupted cooling chain. Refrigerated, movable dispensers and conveyor belts guarantee continuous cooling throughout the entire process. With 18 different production sites and a total of 43,000 sqm – one of our biggest and definitely "coolest" projects.

PROJEKT LSG Lufthansa Sky Chefs, Frankfurt a. M.
PROJEKTFOKUS 18 verschiedene Produktionsstätten
OBJEKTGRÖSSE 43.000 qm
BESONDERHEIT Fertigstellung just in time



Für unsere Kunden gehen wir 3.500 Meilen weit.
Behördengänge nicht eingerechnet.

PROJEKT	Qatar Airways Catering Company (QACC), Hamad International Airport, Qatar
PROJEKTFOKUS	Edelstahl-Gewerk und gekühlte Portionierbänder
OBJEKTGRÖSSE	80.000 Mahlzeiten pro Tag
BESONDERHEIT	Derzeit größte Inflight Catering-Anlage dieser Art!



80.000 Mahlzeiten am Tag. 3.000 Mitarbeiter aus aller Welt. 1 Küche aus Deutschland. Die Qatar Airways Catering Company am neuen Flughafen in Doha ist derzeit die weltweit größte Anlage ihrer Art und bedient neben Qatar Airways weitere Fluglinien, die den Hamad International Airport anfliegen. Bei der Wahl ihres Küchenausstatters war schnell klar: Edgar Fuchs Aschaffenburg sollte das Edelstahl-Gewerk für die neue Anlage von Deutschland aus liefern und montieren.

Neben neuen Arbeitstischen, Spülbecken und Produktionsmöbeln lieferte Edgar Fuchs 700 Trolleys und 35 gekühlte Portionier- und Tablettierbänder nach Doha. Verschickt in 88 Übersee-Containern, abgewickelt und montiert mit eigenem Personal über mehr als 6 Monate bei 40 Grad im Schatten. Das Schwitzen hat sich gelohnt. Die Anlage läuft seither zweischichtig 365 Tage im Jahr. **Die WM 2022 kann kommen!**

We go the extra 3,500 miles for our customers. 80,000 meals per day, 3,000 employees from all over the world, 1 kitchen from Germany. Qatar Airways Catering Company at the new airport in Doha is currently the largest operation of its kind in the world, serving Qatar Airways and a number of other major carriers. Edgar Fuchs Aschaffenburg flew its expert fitters to the desert to install the high-tech stainless steel equipment. 88 shipping containers full of worktops and washbasins, trolleys, and refrigerated portioning and tray conveyor belts were delivered to Doha. It took more than 6 months work in desert heat to get the job done. Ready for FIFA World Cup 2022!



PROJEKT LSG Sky Chefs Things Remembered, International Airport Lagos, Nigeria
PROJEKTFOKUS Thermische Geräte, Ablufthauben, Bäckerei- und Wäschereitechnik, Durchfahrkühlschränke (Schnellkühler), Palettenregale, Edelstahlmöbel
OBJEKTGRÖSSE 4.000 Essen/Tag
BESONDERHEIT Trotz baulicher Verzögerungen Aufbau der Einbauten in 4 Wochen mit deutschen Monteuren!

6° 27' N, 3° 24' 0: Wir liefern unsere Küchen an jede Adresse. Montage inklusive.

Was nützt die beste Technik, wenn sie nicht fachgerecht und kompetent installiert wird? Deshalb ist es für uns selbstverständlich, dass wir uns auch bei internationalen Projekten um alles kümmern. Vom ersten Scribble bis zur letzten Schraube, von der Verschiffung bis zur Zollabwicklung. Als Edgar Fuchs Aschaffenburg den Auftrag bekam, für die LSG Sky Chefs eine Inflight Catering-Küche am Murtala Mohammed International Airport in Lagos, Nigeria, auszustatten, wurden thermische Geräte, Möbel und Bäckerei- bzw. Wäschereitechnik in 8 Großcontainern über 2.846 Seemeilen verschifft und vor Ort von unseren Monteuren fachgerecht montiert. Trotz baulicher Verzögerungen konnte alles innerhalb von 4 Wochen termingerecht fertiggestellt und mit der Produktion begonnen werden. **Unser 360°-Rundum-Service kennt eben keine Grenzen. Schon gar keine Staatsgrenzen.**

Even the best technology is no good if it's not professionally and competently installed. That's why we do everything for our international projects ourselves – from the first scribble of a draft to tightening the last screw through to shipping and customs clearance. When LSG Sky Chefs entrusted Edgar Fuchs Aschaffenburg to equip an in-flight catering kitchen at Murtala Mohammed International Airport in Lagos, Nigeria, we shipped furniture, thermal appliances, bakery and laundry equipment in 8 large containers 2,846 nautical miles and assembled and installed them professionally with our own fitters. Despite construction delays, we finished on schedule within 4 weeks. Our 360° all-round service knows no borders.



Ganz gleich, wie groß Ihre Projekte sind,
wir setzen sie um. Überall!

*However big or small your project –
we'll make it happen. Anywhere!*

Mensen & Healthcare
Cafeterias & Hospitals



Ein maßgeschneidertes Bistro für Menschen, die in kein Muster passen.

Im Bistro der Berliner VIA Werkstätten ist jeder willkommen: Menschen mit und ohne Behinderung, Jung und Alt, Groß und Klein. Und auch die Küche mischt frische Produkte aus eigener Erzeugung, internationale Rezepte und exotische Gewürze zu einem bunten Cross-over. Zubereitet und serviert von Menschen mit und ohne Behinderung. 2016 wurde das Bistro unweit des VIA-Betriebsrestaurants Raststätte neu eröffnet. Geplant und realisiert von Edgar Fuchs Berlin. Vom Tresen bis zum offenen Kochbereich wurden sämtliche Anlagen, Geräte und Einbauten behindertengerecht konzipiert und verbaut. Höhenverstellbar, variabel und ergonomisch durchdacht. Coole Idee: Die meisten Bistromöbel stammen aus den eignen Tischlerei-Werkstätten. **Maßgefertigt, versteht sich!**

Everyone one – with and without disabilities, young and old, big and small – is welcome at the bistro of Berlin's VIA Werkstätten. The kitchen, too, is shaped by this diversity, combining fresh produce from its own production with international recipes and exotic spices to a colorful mix and served by staff with and without disabilities. The bistro, planned and implemented by Edgar Fuchs Berlin, was opened in 2016. The entire facility, including counter-tops, the open cooking area, all systems, appliances and installations, was designed and built to be accessible for the disabled. That means height-adjustable, variable and ergonomic. Cool feature: Most of the furniture was made in VIA's own carpentry workshop. Custom-made, of course!



PROJEKT Restaurant Raststätte, VIA Werkstätten, Berlin
PROJEKTFOKUS Einrichtung von Bistro und Erweiterung der Raststätte
OBJEKTGRÖSSE 230 qm Erweiterung, 80 Sitzplätze
BESONDERHEIT Einrichtungen und Anlagen sind auf Menschen mit Behinderung abgestimmt

Front-Cooking statt Frontalunterricht.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS
OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Mensa, Steinheim a. d. Murr
Kühl-, Küchen- und Thekentechnik, Spülküche, Lagerung
Ca. 140 Sitzplätze
Sehr ungewöhnlich für eine Schulmensa: Frische Produkte werden vor den Augen der Schüler zubereitet



Pausenbrot war gestern. Die neue Gemeinschaftsmensa des Steinheim Schulcampus macht vor, wie moderne Schülerverpflegung geht. Gesunde Produkte werden frisch und vor den Augen der Schüler zubereitet. Planung und Realisierung der Kühl-, Küchen- und Thekentechnik übernahm das Team von Edgar Fuchs Reutlingen. Auf 876 qm entstand in wenigen Monaten ein heller, freundlicher Bereich mit einer 12 Meter langen Ausgabentheke und einer modernen Küche, die auf Anstürme hungriger Schülermeuten bestens vorbereitet ist. Eltern und Schüler sind sich ausnahmsweise mal einig: Von A bis Z nur Bestnoten für die neue Mensa.

Boxed lunch was yesterday! The new cafeteria at the Steinheim public school is the wave of the future. Healthy, fresh food be prepared before students' eyes. Edgar Fuchs Reutlingen was commissioned to plan and implement the cooling, kitchen and counter technology. In just a few months, 876 sqm were transformed into a bright, friendly space with a 12 meter long food distribution area and a modern kitchen ready to take on a storm of hungry students. In this case, parents and kids agree – the new cafeteria gets top marks!

Erfahrung statt Jugend forscht: Küche von Fuchs für eine Hochschule von Welt.

Die Eidgenössische Technische Hochschule Zürich zählt zu den zehn besten Universitäten der Welt. Seit 2016 ist der neu gestaltete Foodmarket Treffpunkt für die hungrigen Hörer der ETH. Nachmittags können die aufgenommenen Kalorien hier direkt in neue Ideen umgesetzt und per WLAN in die Welt geschickt werden.

Für die Realisierung der Großküchentechnik, der Ausgabeanlagen mit Frontcooking und der Kühl- und Tiefkühltechnik wurde das Team von Edgar Fuchs Swiss beauftragt. Modernste Kühlung auf CO²-Basis, Küchentechnik in Hochglanz-Edelstahl und drei Themen-Ausgabetheken sorgen dafür, dass die Energieversorgung der Studenten auf dem Campus Hönggerberg reibungslos funktioniert. **Nicht ohne Stolz möchten wir vermerken, dass unsere Arbeit mit „cum laude“, also „mit Lob“ bewertet wurde.**

Food for thought. The ETH Zurich is one of the ten best universities in the world. Since 2016, the newly designed "Foodmarket" on its Hönggerberg campus has become a gathering point for hungry students needing to re-energize. The team from Edgar Fuchs Swiss was asked to implement the large-scale cafeteria's industrial kitchen equipment, food distribution systems with front-cooking area, as well as the refrigeration and CO²-based, deep-freeze technology. All this state-of-the-art technology combined with high-gloss stainless steel appliances and three thematic food areas adds up to a campus of satisfied students ready to take on the challenges of the 21st century. And Fuchs closed the project with a "cum laude."

PROJEKT
PROJEKTFOKUS

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Mensa Hönggerberg, ETH Zürich, Schweiz
Großküchentechnik, Ausgabenanlagen,
Normal- und Tiefkühltechnik auf CO²-Basis
700 Sitzplätze
Weltweit führende Technische Hochschule stellte auch bei
der Küchen- und Kühltechnik höchste Anforderungen!





Unorthodoxe Lösungen willkommen!

Der Glaube versetzt zwar Berge, aber wenn die Küche umgebaut werden soll, braucht selbst ein Bistum einen erfahrenen Planer.

1177 als Stadthof des Kloster Eberbach gegründet, beherbergt der Erbacher Hof heute ein großes Tagungszentrum und eine katholische Akademie. 2016 sollten Küche und Speisesaal komplett erneuert werden. Edgar Fuchs übernahm den Umbau der küchentechnischen Einrichtungen und der Spültechnik sowie die Optimierung der Kältetechnik. Vorhandene Küchenmöbel sollten in die Planung mit einbezogen werden. Dank unkonventionellen Lösungen entstand ein harmonischer Raum, der in seiner Freundlichkeit und Offenheit zu weltlichen Genüssen einlädt. **Und dafür gab es Lob von ganz oben.**

Faith may move mountains, but when the kitchen needs renovating, even a diocese requires a planner. Founded in 1177 as the town court of the Eberbach monastery, the Erbacher Hof today houses a conference center and Catholic academy. In 2016, the kitchen and dining hall were to be completely renovated. Edgar Fuchs was asked to rebuild the kitchen and scullery equipment and optimize refrigeration. The existing furniture was to be integrated into the new design. Our unorthodox solutions created a harmonious, open and friendly space for partaking in worldly gastronomical pleasures.

**PROJEKT
PROJEKTFOKUS**

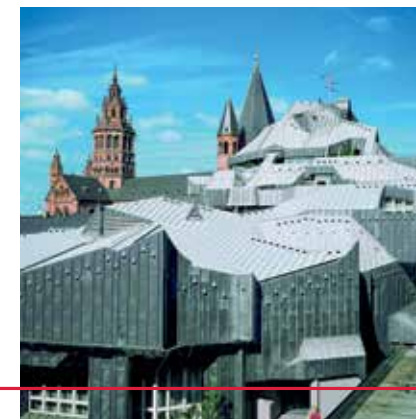
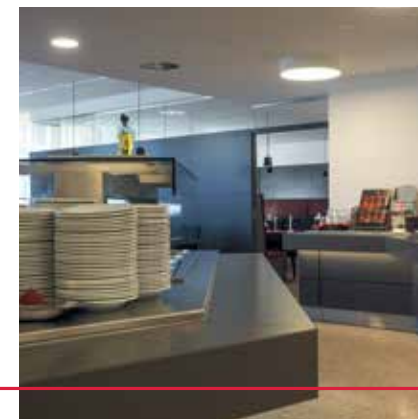
Erbacher Hof, Akademie & Tagungszentrum des Bistums Mainz
Gesamte küchentechnische Einrichtung, Spültechnik, Ausgbeanlagen
im Speisesaal, dazu komplette Erneuerung der zentralen Kältetechnik

OBJEKTGRÖSSE

150 qm Küchenbereich, 245 qm Speisesaal inkl. Ausgbeanlagen,
ca. 100 Sitzplätze im Speisesaal

BESONDERHEIT

Integration diverser, noch vorhandener Küchenmöbel bzw. Möbelteile



Eine ausgezeichnete Küche!
Finden GV-kompakt, deren Fachpublikum
und die Studenten der Mensa Augsburg.



PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Mensa der Universität Augsburg
Werk- und Montageplanung von Ausgabe,
Küche sowie Spül- und Fördertechnik

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

Ca. 4.500 Essen/Tag
Großprojekt mit einem Auftragsvolumen
von ca. 2,5 Mio. Euro



Geplant und ausgestattet von Edgar Fuchs München, nominiert vom Fachmagazin für Gemeinschaftsverpflegung GV-kompakt und von deren Fachpublikum zur „Küche des Jahres“ gewählt. Dabei war die Konkurrenz nicht ohne: Das Audi-Betriebsrestaurant Ingolstadt, die Daimler-Betriebsgastronomie Düsseldorf und das BASF-Mitarbeiterrestaurant in Mannheim!

Dass Augsburg bundesweit die meisten Stimmen bekam, lag nicht nur an der gelungenen Gestaltung und Realisierung, sondern vor allem an dem innovativen Themenkonzept: An verschiedenen Stationen können sich Gäste komplette Menüs zusammenstellen, Wartezeiten werden reduziert und das Essensangebot erheblich erweitert. **Der Preis ist eine tolle Bestätigung für Edgar Fuchs. Doch das schönste Kompliment ist, dass die Mensa auch bei den Studenten extrem gut ankommt.**

The canteen at the University of Augsburg – voted "kitchen of the year"! High praise for Edgar Fuchs from catering industry magazine GV-kompakt. Our Edgar Fuchs Munich team was up against some heavy competition for the prize, but won the jury over with its translucent design and extraordinary implementation, especially its concept of thematic food stations featuring complete menus. The prize may seem recognition enough, but it's the enthusiastic feedback from students that makes us most proud.

Von Diagnose bis Schlüsselübergabe in 7 Monaten.



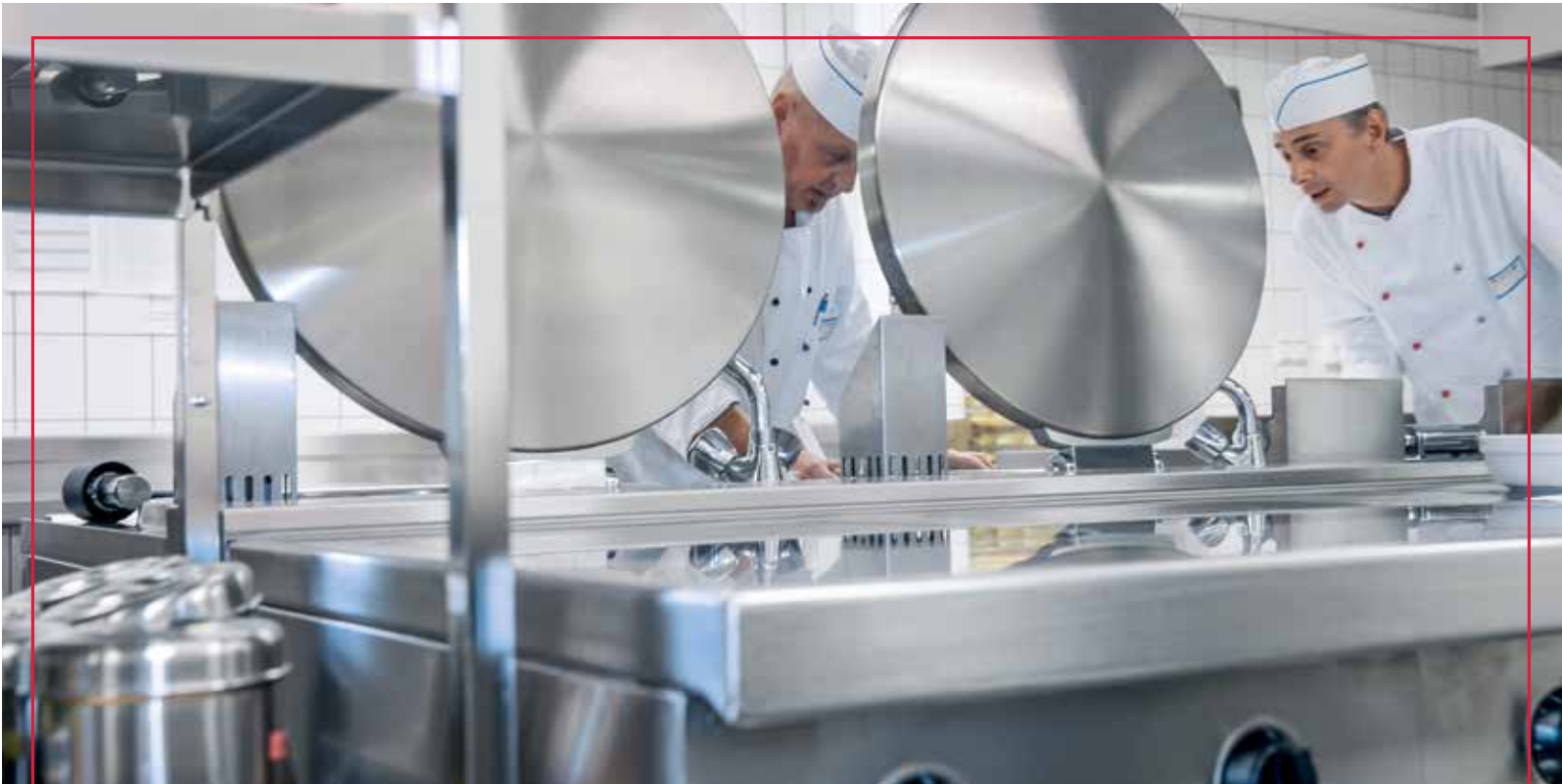
PROJEKT	Interims-Kantine des Universitätsklinikums Frankfurt a. M.
PROJEKTFOKUS	Generalübernehmer von der Ausführungsplanung bis zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme des gesamten Neubauobjekts
OBJEKTGRÖSSE	4.500 Essen/Tag
BESONDERHEIT	Systembauweise

Auch Kliniken geraten manchmal in Notlagen. So brauchte das Universitätsklinikum Frankfurt wegen geplanter Umbaumaßnahmen auf dem schnellsten Weg eine neue Mitarbeiterkantine.

Edgar Fuchs stellte in nur 7 Monaten das Gesamtprojekt als Generalübernehmer schlüsselfertig auf die Beine und realisierte eine urbane, 1.000 qm große Glas-Stahl-Konstruktion von der Bodenplatte auf. Eine klare, konstruktive Architektursprache, offen verlegte Technik und die bewusste Reduktion auf Wirtschaftlichkeit geben der Anlage ihren jungen, modernen Industriebau-Look. **1.200 Gäste täglich beweisen: Operation mehr als gelungen!**

The University Hospital in Frankfurt a. M. confirms – Edgar Fuchs is competent, reliable ... and fast. Plans for renovation meant the hospital needed a new provisional canteen right away. In just 7 months, Edgar Fuchs erected a 1,000 sqm employee canteen from raw earth to turnkey ready. The building's clear, constructive design and focus on efficiency lend the canteen its youthful, modern, industrial flair. 1,200 guests a day. We call that a successful "operation".





PROJEKT
PROJEKTFOKUS

Universitätsklinikum Gießen und Marburg, Gießen
Planung, Umbau und Einrichtung der Zentralküche mit
Kühlräumen und Kleinkälte, Ausgabe und Innenarchitektur
des Restaurantbereichs sowie Speiseverteilsysteme

OBJEKTGRÖSSE
BESONDERHEIT

3 x täglich 1.250 Portionen
Komplettplanung und Ausstattung der Zentralküche



Wie man mit der richtigen Planung Zeit, Kosten und 1.000 qm sparen kann.

Wenn ein 38 Jahre altes Funktionsgebäude mit Zentralküche und Personal-Casino für die Zukunft gerüstet werden soll, muss ein guter Plan her. Und ein guter Planer. Im Fall der Universitätskliniken Gießen und Marburg hieß der Edgar Fuchs. Bei laufendem Betrieb plante, konzipierte und realisierte das Team die Sanierung der Patientenversorgung – operatives Coaching inklusive. Unter Berücksichtigung der Aufgabenstellung (modernes und wirtschaftliches Verpflegungskonzept, konsequente Einhaltung der HACCP-Hygienerichtlinien, Reduzierung der Flächen mit Anpassung an vorhandene Gebäudegeometrie) entwickelte Edgar Fuchs gemeinsam mit dem Kunden eine moderne Produktions- und Verteilküche aus einer Kombination von frisch zubereiteten bzw. rückgekühlten Produkten und Cook & Chill. Bei diesem ausgeklügelten Verfahren werden die Speisen gekühlt portioniert, transportiert und direkt auf den Patientenstationen durch Induktionstechnik erwärmt. Das garantiert einerseits eine hochwertige und hygienisch einwandfreie Qualität der Patientenverpflegung und spart andererseits Zeit, Kosten und im Fall des Klinikums Gießen ca. 1.000 qm Fläche. **Fazit: 3 x täglich rund 1.250 Essen, begeisterte Mitarbeiter und zufriedene Patienten.**

Bringing your buildings into the future – and saving time, costs and space along the way. It takes an experienced planner like Edgar Fuchs to deliver state-of-the-art renovations for a 38-year-old, multi-functional facility during regular operations. Our team planned, designed and implemented the central kitchens and employee canteen of the University Hospital Gießen and Marburg to meet modern operating standards, comply with stringent hygiene regulations, and fit existing architectural structures. Our “cook & chill” solution ensures ultimate hygiene and food quality by portioning and transporting cooled food to patient stations, where it is warmed using induction technology.

Unsere Referenzliste aus dem Bereich Mensen & Healthcare
Our references in Cafeterias & Hospitals

- ▶ Adidas Kita World of Kids, Herzogenaurach
- ▶ Altmühlseeklinik Hensoltshöhe, Gunzenhausen
- ▶ BruderhausDiakonie, Reutlingen
- ▶ Caritas-Altenheim St. Franziskus, Berching
- ▶ Condrobs e.V., München
- ▶ Diakonie Krankenhaus, Bad Kreuznach
- ▶ Die KinderKüche-Catering GmbH, München
- ▶ DRK Kliniken, Berlin
- ▶ Fachklinik Eußerthal, Eußerthal
- ▶ Fraunhofer-Institut, Fürth
- ▶ Friedrich-Alexander-Universität, Erlangen-Nürnberg
- ▶ Goethe-Universität, Campus Westend, Frankfurt a. M.
- ▶ Helios Klinik Wesermarsch, Nordenham
- ▶ Hochgebirgsklinik, Davos, Schweiz
- ▶ Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Mainz
- ▶ Jugendhaus Maria Einsiedel, Gernsheim
- ▶ Justizvollzugsanstalt Memmingen, Memmingen
- ▶ Amtsgericht, Potsdam
- ▶ Klinikum der Universität München, München
- ▶ Landkreis Schwäbisch Hall Klinikum gGmbH, Crailsheim
- ▶ Landwirtschaftliche Lehranstalten, Weidenbach
- ▶ Lebenshilfe Werkstätten, Neuburg a. d. Donau
- ▶ Main-Kinzig-Kliniken GmbH, Gelnhausen
- ▶ MedBo Bezirksklinikum, Regensburg
- ▶ MediClin Staufenburg Klinik, Durbach
- ▶ Oberschwabenklinik, Krankenhaus St. Elisabeth, Ravensburg
- ▶ Pflegeheim Oberesslingen, Esslingen a. N.
- ▶ Reinhardt-Kaserne, Ellwangen
- ▶ Rems-Murr-Kliniken gGmbH, Winnenden
- ▶ Samariterstiftung, Nürtingen
- ▶ Schulverein Anna Schmidt e. V., Frankfurt a. M.
- ▶ Schwärzbergklinik, Bad Rappenau
- ▶ SLK-Kliniken Heilbronn GmbH, Heilbronn
- ▶ Städtisches Klinikum München, München
- ▶ Studentenwerk München, Mensa, München
- ▶ Studentenwerk Stuttgart-Vaihingen, Mensa, Stuttgart-Vaihingen
- ▶ Universität Basel, Biozentrum, Basel
- ▶ Universitätsklinikum Gießen und Marburg, Gießen
- ▶ Universitätsmedizin Greifswald, Greifswald
- ▶ Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Hamburg
- ▶ Universitätsklinikum Tübingen, Tübingen

Impressum/Imprint

Fotos: Andreas Frieze, Michendorf • Blocher Blocher Partners, Stuttgart • Fabian Hild, Lützelbach • Bosch, Wetzlar • Estrel Hotel, Berlin
FR L'Osteria GmbH, Nürnberg • Geising + Böker, Hamburg – Philipp Neise, Hamburg • Kristiane Kegelmann, Berlin • La Bohème, München
LSG Lufthansa Service Holding, Neu-Isenburg • Manfred Kötter, Frankfurt a. M. • McFIT GLOBAL GROUP GmbH, Berlin
Miriam Dwojatzki und Michael Schmitt, Frankfurt a. M. • Prisma, San Polo di Piave • Ralf Dieter Bischoff, Nürnberg • Schwabenalm, Winnenden
Sebastian Hinklein • Simon Sommer, Ostfildern • Thomas Hahn, Frankfurt a. M. • Valavier, Brand • Via Werkstätten, Berlin

Service
Service



Service ist uns ein eigenes Unternehmen wert: Die Edgar Fuchs Service GmbH.

Service wird bei Edgar Fuchs ganz groß geschrieben. Deshalb haben wir unseren Kundendienst als eigenständige Service GmbH organisiert. Flexibel, schnell, kompetent und unter unserer Service-Hotline rund um die Uhr erreichbar. Von der fachmännischen Montage über die sachgerechte Wartung bis hin zur schnellstmöglichen Ersatzteillieferung – unsere speziell geschulten und ständig upgedateten Kundendienst-Techniker tun alles, damit Ihr gastronomischer Betrieb jederzeit reibungslos läuft. **Immer mit kompetentem Service aus einer Hand.**



Flexible, fast, competent – that's service at Edgar Fuchs. We take service so seriously we founded a separate company to meet all our customers' needs, around the clock. From expert installers to professional maintenance through to speedy delivery of replacement parts, our specially trained and always up-to-date customer service technicians do what it takes to keep your business running smoothly.



24/7: Telefon +49 (0)180 500 7266

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

Kundennähe heißt für Edgar Fuchs: 6 Standorte in Deutschland und 1 in der Schweiz!
Und unter www.edgarfuchs.com finden Sie 24 Stunden News, Services und Infos,
mit einem Klick – ganz gleich, wo Sie sind. Schauen Sie mal rein.

*We like to stay close to our customers. With 6 locations across Germany and 1 in Switzerland.
What's more, our online portal www.edgarfuchs.com offers 24-hour access to news, services
and information. No matter where you are, you can always find a Fuchs!*

1. Edgar Fuchs GmbH
Zentrale Aschaffenburg
Magnolienweg 28
63741 Aschaffenburg
Tel: +49 6021 8402-0
info@edgar-fuchs.com

2. Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Berlin
Gabriele-Tergit-Promenade 11-15
10963 Berlin
Tel: +49 30 8562178-0
info@edgar-fuchs-berlin.com

3. Edgar Fuchs
Cook Factory GmbH
Berliner Straße 312
63067 Offenbach
Tel: +49 69 829733-0
info@cookfactory.de

4. Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Reutlingen
Wannweiler Straße 12
72138 Kirchentellinsfurt
Tel: +49 7121 325993-0
nl-sued@edgar-fuchs.com

5. Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz
Carl-von-Linde-Straße 11
85748 Garching b. München
Tel: +49 89 3074819-0
info@edgar-fuchs-muenchen.com

6. Edgar Fuchs München GmbH
Niederlassung Nürnberg
Trautskirchner Straße 7
90431 Nürnberg
Tel.: +49 911 3224 55-0
nuernberg@edgar-fuchs-muenchen.com

7. Edgar Fuchs Swiss GmbH
Hauptstraße 12
CH-8919 Rottenschwil
Tel.: +41 56 63432-40
info@edgar-fuchs-swiss.com
www.edgar-fuchs.ch



1963 – Gründung der Edgar Fuchs GmbH in einem Einfamilienhaus in Aschaffenburg als Vertrieb für Hotelsilber, Gläser und gedeckter Tisch

1978 – Eintritt von Harald Fuchs in das Unternehmen

1979 – Montage der ersten Küchenanlage im Vereinsheim des BSC Aschaffenburg, Schweinheim

1980 – Umzug in größere Räumlichkeiten, Start der Sparte Großküchentechnik mit Ausstellungsflächen und Konstruktionsabteilung

1987 – Übernahme der Firma Hohn, Frankfurt. Schwerpunkte: Gedeckter Tisch und Küchenzubehör für Großküchen, Eintritt von Michael Fuchs in die Firma, Einrichtung einer kleinen Werkstatt für Serviceleistungen

1990 – Erneuter Umzug, dadurch größere Ausstellungs- und Lagerfläche und Werkstatt

1997 – Gründung der NL Berlin für den rasch wachsenden Hotelmarkt der neuen Hauptstadt

2000 – Gründung einer eigenständigen Edgar Fuchs Service GmbH

2001 – Zukunftsorientierte Expansion: Errichtung des eigenen Firmengebäudes in Aschaffenburg

2009 – Gründung der Edgar Fuchs München GmbH durch die Übernahme bestehender Standorte in München und Nürnberg

2011 – Gründung der Edgar Fuchs Swiss GmbH

2017 – Umzug der NL Nürnberg in neue Räume mit mehr Platz für das Projektgeschäft

2018 – Es bleibt spannend bei Edgar Fuchs ...

