

DAS
BETRIEBS
GASTRONOMIE
UPDATE



100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS



WWW.EDGARFUCHS.COM



Mehr Qualität pro Quadratmeter.

Wer täglich mehrere Tausend Gäste hat, braucht vor allem eines: beste Qualität und Technik auf dem neuesten Stand. Seit mehr als 50 Jahren stattet Edgar Fuchs Betriebsrestaurants aus. Vom ersten Aufmaß bis zum letzten Handschlag. **Aus einer Hand. Und immer auf Augenhöhe.**

*More quality
per square meter.*

*Serving up to 3,000 guests per day
requires one thing: The highest level of
quality and state-of-the-art technology.*

*For more than 50 years, Edgar Fuchs
has equipped large caterers and
canteens – from the very first sketch
to the final handshake. Always under
one roof. Always in a partnership of
equals.*



Wenn der Auftraggeber vom Fach und Dachverband ist.

Projekt

BGN, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe,
Mannheim

Projektfokus

Mitarbeiter- und Schulungskantine

Objektgröße

170 Sitzplätze auf 715 qm

Besonderheit

Modernisierung als Generalunternehmerprojekt



Für SAP haben wir die Küche auf den Kopf gestellt.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



Hier wurde an nichts gespart. Außer an Energie und Ressourcen.

Projekt

Sky Key, Mitarbeiterrestaurant im neuen Hauptsitz der
Zürich Versicherungs-Gesellschaft, Zürich, Schweiz

Projektfokus

Küchentechnik, Ausgabe-, Kleinkälte- und mehrere Baranlagen,
alle Lüftungsdecken

Objektgröße
Besonderheit

Verpflegung von 2.500 Mitarbeitern pro Tag
Gebäude und alle Einrichtungen sind nach den
LEED-Richtlinien gebaut!



360°-Planung und Ausstattung im Highspeed-Modus.

Projekt
Projektfokus

New Wave, Bürogebäude mit Mitarbeiterrestaurant, Eschborn
Fachplanung Küchentechnik, Innenarchitektur, kompletter gastro-
nomischer Ausbau, Küchentechnik, Frontcooking-Bereich, Ausgabe-
Counter, Mobiliar, Interieur, Objektbeleuchtung, Kaffeebar mit Shop
Ca. 780 qm
Planung sowie Ausführung in engster Zusammenarbeit
mit dem Caterer und dem Gebäudeverantwortlichen

Objektgröße
Besonderheit



„Organic Kitchen“ – neu definiert.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



Wenn du es dir vorstellen kannst,
können wir es realisieren.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

Bankhaus Metzler, Frankfurt a. M.
Mitarbeiter-Casino
Ca. 80 Sitzplätze auf 210 qm
Konzeption und Realisierung eines Mitarbeiterrestaurants
in ehemaliger Konferenzetage



Innovation ist, sich von alten Dingen zu trennen. Etwa von der Spülküche.

Projekt
Projektfokus

Objektgröße
Besonderheit

81, Casino von Siemens, Erlangen
Ausstattung und Montage von Küchen,
Ausgabeeinrichtungen, Spül-, Kühl- und Kältetechnik
1.280 Sitzplätze

Innovative Positionierung der Spülküche zwischen Ausgabe und
Speisesaal für hohe Durchlaufgeschwindigkeit des Spülguts

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.



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

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Berlin

Edgar Fuchs GmbH
Niederlassung Reutlingen



Edgar Fuchs OHG
Cook Factory, Offenburg

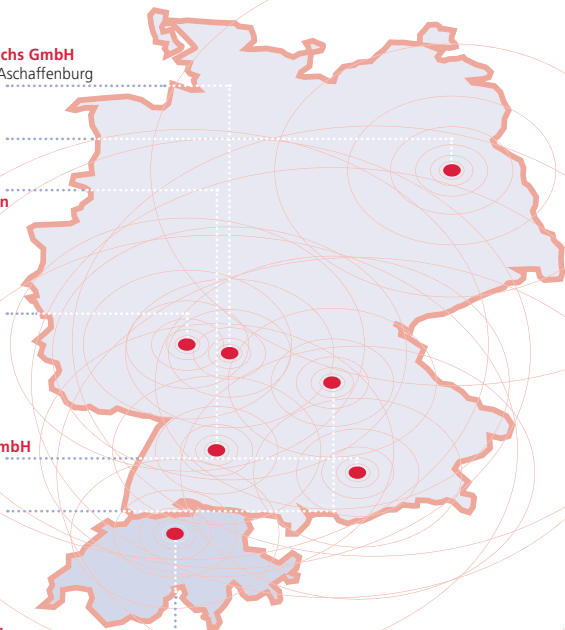


Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz München

Niederlassung Nürnberg



Edgar Fuchs Swiss GmbH
Niederlassung Schweiz



www.edgarfuchs.com