

DAS  
HOTELLERIE  
UPDATE

100%  
FRISCHE IDEEN VON  
EDGAR FUCHS

100%  
FRESH IDEAS BY  
EDGAR FUCHS



[WWW.EDGARFUCHS.COM](http://WWW.EDGARFUCHS.COM)



*More teamwork  
per square meter.*

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

## Mehr Teamwork pro Quadratmeter.

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

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



## Das Glanzstück unter unseren Projekten.

Projekt  
Projektfokus

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

Objektgröße  
Besonderheit



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

Projekt  
Projektfokus

nhow Berlin Hotel  
Ausstattung aller Küchenbereiche und Ausgabetheken, von Bar,  
Bankettküche, Mitarbeitercasino und Kühlhäusern

Objektgröße  
Besonderheit

Bis zu 600 Essensgäste/Tag  
Bau der kreisrunden Lobby-Bar, mit durchgängig ringförmiger  
Tischplatte und kreisförmig angeordneten technischen Einbauten



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

Projekt  
Projektfokus

Objektgröße  
Besonderheit

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



## Omas Backofen meets De Manincors Profi-Herd.

Projekt  
Projektfokus  
Objektgröße  
Besonderheit

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



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

Projekt  
Projektfokus

Objektgröße  
Besonderheit

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



## Der Kongress tanzt. Fuchs baut um.

Projekt  
Projektfokus

Estrel Hotel & Convention Hall, Berlin  
Gesamtausstattung der Küchen, Bartheken, Restaurants,  
A-la-Carte, Produktions- und Bankettküche für Bankett-System  
Bis zu 6.000 Essensgäste/Tag

Objektgröße  
Besonderheit

Optimierung der Kücheneinrichtungen und Prozessabläufe  
in Deutschlands größtem Hotel – bei laufendem Hotelbetrieb



## Wie man ein ausgestorbenes Dorf mit Hightech zum Leben erweckt.

Projekt  
Projektfokus

Schloss Weissenhaus, Ostsee  
Planung und Realisierung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik, Planung und Ausstattung diverser Sonderbereiche  
Tagungs- und Ferienresort

Objektgröße  
Besonderheit

Einbindung von historischem Bestand in gastronomische Bereiche mit modernster Technik für reibungslose Abläufe

# 7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

**EDGAR FUCHS**

GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

**Firmenzentrale Edgar Fuchs GmbH**  
Magnolienweg 28, 63741 Aschaffenburg  
Tel.: 0 60 21 / 84 02-0  
info@edgar-fuchs.com

**Edgar Fuchs GmbH**  
Niederlassung Berlin

**Edgar Fuchs GmbH**  
Niederlassung Reutlingen

**EDGAR FUCHS**  
**COOK FACTORY**  
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs OHG**  
Cook Factory, Offenbach

**EDGAR FUCHS**

MÜNCHEN G M B H

GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs München GmbH**  
Hauptsitz München

**Niederlassung Nürnberg**

**EDGAR FUCHS**

S W I S S G M B H

GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs Swiss GmbH**  
Niederlassung Schweiz

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

