

WWW.EDGARFUCHS.COM



LOOKBOOK EDUCATION & HEALTHCARE

EIN UPDATE





EDGAR FUCHS: innovative Lösungen für die Schulverpflegung und den Care-Bereich

Gesunde und nachhaltige Konzepte sind gerade im Schul- und Pflegebereich wichtig. Deshalb stellen unsere Lösungen immer den Menschen in den Mittelpunkt, sowohl als Gast wie als Mitarbeiter der Einrichtung. So entstehen einladende Gastronomiekonzepte mit dem Ideenvorsprung, der Objekte erst erfolgreich macht. Auf den nächsten Seiten sehen Sie einige unserer aktuellen Projekte – alle entstanden unter dem Motto „**MEHR IDEEN PRO M³**“.



Über den Tellerrand hinaus — die Berkersheimer Schule

Diese „Hessische Europaschule“ hat das Ziel, Schülerinnen und Schüler für die Einigung Europas zu begeistern. Mit breit gefächertem Sprachenangebot, bilinguaalem Sachfachunterricht und Austauschprogrammen mit Schulen im europäischen Ausland. Edgar Fuchs übernahm bei diesem Projekt den technischen Ausbau der neuen Mensa.



Über den Tellerrand hinaus — die Berkersheimer Schule

Projekt	Berkersheimer Schule, „Europaschule Frankfurt am Main“
Projektfokus	Technischer Ausbau der Küche, Theke und zwei fahrbare Ausgabeanlagen
Objektgröße	Ca. 300-350 Essen/Tag
Besonderheit	Zwei Lernküchen eingerichtet mit einer Arbeitsplattenhöhe von 60 cm – zur Vermittlung von ersten Kocherfahrungen für Grundschüler



Libeskind in Lüneburg – mit Unterstützung von Edgar Fuchs

Das neue Zentralgebäude der Leuphana Universität von Stararchitekt Daniel Libeskind ragt wie ein Schiffsbug in den Himmel. Außen große Fensterflächen, kühne Linienführungen und innen, als gemütlicher Kontrapunkt, die Cafeteria. Edgar Fuchs übernahm die Ausführungsplanung und Lieferung von Küchentechnik und Ausgaben, sowie die Kühl- und Kältetechnik.



Libeskind in Lüneburg – mit Unterstützung von Edgar Fuchs

Fast geborgen wirkt in diesem emotional bewegenden Bau die Cafeteria. Warme Braun- und Holztöne kontrastieren mit Weiß und Grau, Sitzkojen schaffen entspannte Gesprächs- und Genussecken – mit hohem Identifikationswert für Studierende, Architekturfans und die Stadt Lüneburg!



Libeskind in Lüneburg – mit Unterstützung von Edgar Fuchs

Projekt	Leuphana Universität Lüneburg, Cafeteria des Zentralgebäudes
Projektfokus	Ausführungsplanung, Lieferung und Montage der Technik für die Produktionsküche und die Ausgaben, sowie Kühl- und Kältetechnik
Objektgröße	Ca. 180 Essen/Tag
Besonderheit	Sehr kurze Umsetzungszeit von nur ca. 6 Wochen



Spitzenensemble mit „Top-Gastronomie“

Die John-Cranko-Schule – eine der berühmtesten Ballettschulen der Welt – bezog im September 2020 ihr spektakuläres neues Haus in Stuttgart. Die Mensa im obersten Geschöß fasst Küche und Speisesaal architektonisch zusammen. Ergebnis: größte Transparenz und sinnliche Teilhabe der Essensgäste an der Zubereitung der Speisen.



Spitzenensemble mit brillanter Technik

Nur eine Durchreiche trennt Küche und Speisesaal. Der Gastbereich hat vollen Einblick in die Küche – man schaut dem Koch sozusagen direkt „auf die Finger“.



Spitzenensemble mit brillanter Technik

Projekt

John Cranko Schule, Stuttgart – technischer Ausbau der Mensa

Projektfokus

Werks- und Ausführungsplanung, Lieferung und Montage der Küchentechnik, Ausgabeeinrichtung (mit Möbelbau), Kältetechnik und Kühlzellen

Objektgröße

Ca. 240 Essensteilnehmer/Tag

Besonderheit

Gastbereich mit vollen Einblick in die Küche



Eine runde Sache — aus 8 mm gebogenem Edelstahl

Das neue Biozentrum der Universität Basel am Campus „Schällemätteli“ beherbergt das Rechenzentrum, Hörsäle und eine öffentliche Cafeteria. Die geschwungenen Speiseausgaben von Edgar Fuchs, gefertigt aus 8 mm starkem Edelstahl, nehmen die seerosenartige Architektur des Raumes auf – einfach spektakulär!



Eine runde Sache — aus 8 mm gebogenem Edelstahl

Vier freistehende, automatisch sich öffnende Ausgabebresen sorgen für die Frische-Verpflegung der Studierenden und des Lehrpersonals.
Unterstützt durch Kaffee- und Automatenstationen für Kaltgetränke und Snacks.



Eine runde Sache — aus 8 mm gebogenem Edelstahl

Auch in geschlossenem Zustand wirken die Tresen ästhetisch – als minimalistische, architektonische Elemente im Raum.



Eine runde Sache — aus 8 mm gebogenem Edelstahl

Projekt	Universität Basel, Mensa des Biozentrums
Projektfokus	Lieferung und Einrichtung Kaffeetheke, Ausgabebetresen, Warmausgaben
Objektgröße	Ca. 300 Sitzplätze
Besonderheit	Freistehende Ausgabebetresen, die sich automatisch öffnen lassen



Im Mittelpunkt der Mensch — der Ekkharthof in Lengwil

Hell, leicht, offen: Das neu errichtete Restaurant des Ekkarthof, ein Sonderschulheim mit Werkstätten für die berufliche Ausbildung und betreutem Wohnen, lädt Bewohner, Mitarbeiter und Gäste zu Gesprächen, Entspannung und Genuss ein.



Im Mittelpunkt der Mensch — der Ekkharthof in Lengwil

Die Produktionsküche des Ekkharthof liegt im Souterain. Edgar Fuchs Swiss übernahm hier die Konzeption, Lieferung und Montage der gesamten Ausstattung. Präzision bis ins Detail – die hochwertige Ausführung der Stahlarbeiten garantiert ein Optimum an Hygiene und komfortabler Pflege.



Im Mittelpunkt der Mensch — der Ekkharthof in Lengwil

Projekt

Projektfokus

Objektgröße

Besonderheit

Ekkharthof, heilpädagogische Sonderschule, Lengwil am Bodensee

Ausstattung der Küche und des Bewohner- und Gästerestaurants

Ca. 350 Essen/Tag

Professionelle Restaurantküche für die integrative Zusammenarbeit von behinderten und nichtbehinderten Menschen.



GYMNASIUM DER ZUKUNFT — MENSA VON EDGAR FUCHS

Das Theresianum Mainz, das Ganztagsgymnasium des Bistums bietet nach dem Umbau jetzt viel mehr Platz für Klassenräume, Lernlandschaften und eine deutlich erweiterte Mensa. Edgar Fuchs übernahm den technischen Ausbau mit verschiedenen Ausgabetheken inklusive Möbelbau, Kochblock und Spültechnik.



GYMNASIUM DER ZUKUNFT — MENSA VON EDGAR FUCHS

- | | |
|--------------|---|
| Projekt | Theresianum Mainz, Gymnasium des Bistums Mainz |
| Projektfokus | Technischer Ausbau der Mensa, Speisenausgabe, Lieferung und Montage von Küchentechnik und Kochblock, Möbelbau der Ausgabetheken |
| Objektgröße | Ca. 800 Personen/Tag |
| Besonderheit | Ausbau trotz Covid-19-Beschränkungen termingerecht abgeschlossen! |

8 Standorte. Immer die richtige Adresse.

Kundennähe heißt für Edgar Fuchs: in Ihrer Nähe. An 7 Standorten in Deutschland und einem in der Schweiz. Unter www.edgarfuchs.com finden Sie 24 Stunden News, Services und Infos mit einem Klick – ganz gleich, wo Sie sind. Schauen Sie mal rein oder kontaktieren Sie uns unter: info@edgar-fuchs.com

EDGAR FUCHS GMBH Zentrale Aschaffenburg

Tel: +49 6021 8402-0

EDGAR FUCHS GMBH NL Berlin

Tel: +49 30 2332770-0

EDGAR FUCHS GMBH NL Reutlingen

Tel: +49 7121 325993-0

EDGAR FUCHS GMBH NL Hengersberg

Tel: +49 9901 879999 -0

EDGAR FUCHS COOK FACTORY GMBH Offenbach

Tel: +49 69 829733-0

EDGAR FUCHS MÜNCHEN GMBH Hauptsitz

Tel: +49 89 3074819-0

**EDGAR FUCHS MÜNCHEN GMBH
NL Nürnberg**

Tel: +49 911 477270-0

EDGAR FUCHS SWISS GMBH

Tel: +41 56 6343240 · www.edgar-fuchs.ch

Besuchen Sie uns auch auf:

