DAS UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS

Potenzial

Wer kein Objekt wie jedes andere will, braucht eine Firma, der nicht arbeitet wie jede andere.

Deshalb sind für Edgar Fuchs neue Wege, innovative Konzepte und maßgeschneiderte Ideen genauso wichtig wie kompetenter Rundum-Service und höchste handwerkliche Ausführungsqualität. Immer mit dem bestmöglichen Team. Immer aus einer Hand. Und immer auf Augenhöhe.

Edgar Fuchs – a contractor like no other. Unconventional approaches, inventive designs and tailored solutions combined with all-encompassing service and extraordinary craftsmanship in the highest conceivable quality make the difference. Always the most highly qualified teams. Always under one roof. Always in a partnership of equals.

Was hat Edgar Fuchs, was andere nicht haben? 50 Jahre Erfahrung zum Beispiel!

50 Jahre Know-how. 50 Jahre Planungs- und Betreuungskompetenz, 50 Jahre nationale und internationale Projekterfahrung. Von 10 bis 1.000 Quadratmeter, von Aschaffenburg bis Los Angeles. Und weil jedes Objekt und jeder Kunde individuell verschieden sind, sind unsere Lösungen das auch. Zukunftsorientierte Konzepte und maßgeschneiderte Ideen sind bei unserer Arbeit genauso wichtig wie kompetenter 24/7-Service und höchste handwerkliche Qualität. Diese Werte, die Liebe zu unserem Handwerk und das Vertrauen unserer Kunden haben uns zu einem der führenden Objekteinrichter Deutschlands gemacht. Unsere Update-Broschüre möchte Ihnen ein paar unserer schönsten, größten, kleinsten, feinsten, schwierigsten und erstaunlichsten Projekte vorstellen. Wir wünschen spannende Unterhaltung!

What does Edgar Fuchs have that others don't? 50 years of experience! That's five decades of know-how, of planning and consulting competence, of national and international projects from 10 to 1,000 sqm, from Aschaffenburg to Los Angeles. Our uncommon, individual solutions and comprehensive service have earned us a reputation as one of Germany's leading industrial kitchen suppliers. We'd like to show you what we've been up to lately. Here are some of our most beautiful, largest, smallest, finest, most difficult and inspiring projects. Peruse and enjoy!

Wir haben uns spezialisiert.
Und das gleich 5 mal.

5x

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

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

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.

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

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

Inhalt / Table of Contents

Restaurants & Shops | *Restaurants & Shops* 9 - 36

Betriebsgastronomie | *Industrial Catering* 37 - 74
Präsentationstechniken | *Presentation Technology* 62 - 63

Hotellerie | *Hotel Industry* 75 - 94
Weinklimaschränke | *Wine Cabinets* 84 - 85

Inflight Catering | *Inflight Catering* 95 - 100

Mensen & Health Care | *Cafeterias & Hospitals* 101 - 116

Service, Stores und Infos | *Service, Stores and Info* 117 - 124

Restaurants & Shops

Restaurants & Shops

Projekt	Opus V im engelhorn, Mode im Quadrat, Mannheim
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
Objektgröße	40 Innen- und 40 Außensitzplätze
Besonderheit	Profiküche mit privatem Touch im Modehaus-Bereich

1+ statt 08/15.

Das Opus V. Mitten in Mannheim. Mitten im Leben und hoch über dem renommierten Modehaus engelhorn. Auf der weitläufigen Penthouse-Etage genießt man einen atemberaubenden Ausblick und eine exquisite Sterneküche in einem außergewöhnlichen Ambiente.

Bei der Gestaltung des Restaurants war alles gefragt, nur keine Schubladenlösungen: Exklusivität, Transparenz und Zeitgeist ohne Schnickschnack. Innen- und Außenbereich sollten harmonisch miteinander verbunden werden. 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 beweglicher Trennwand zur Küche, die dem Gast Einblicke in die kreativen Kochkünste ermöglicht. Exklusivität und Personality mit einem Schuss Authentizität. Willkommen im Opus V!

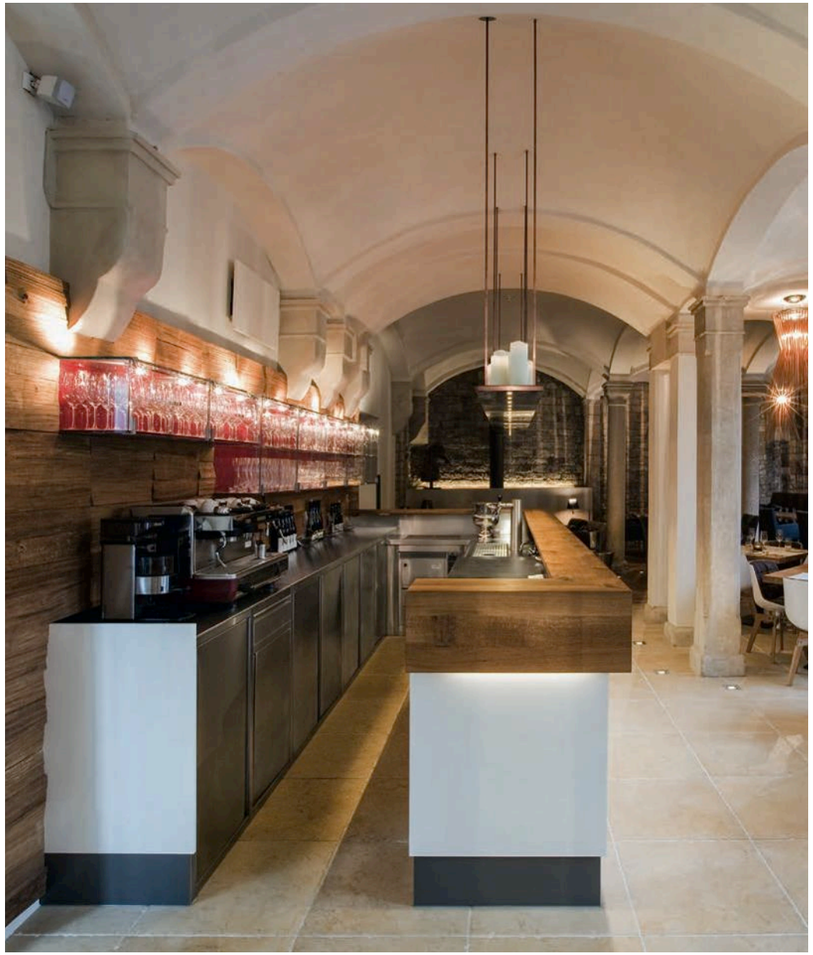
The Opus V, casual fine dining at the penthouse level of Mannheim's exclusive engelhorn fashion house. No standard solutions for this location! We created an atmosphere in 21st century style without pretension. Natural materials, clean lines and minimalist aesthetic produce a light and easy feel with 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.

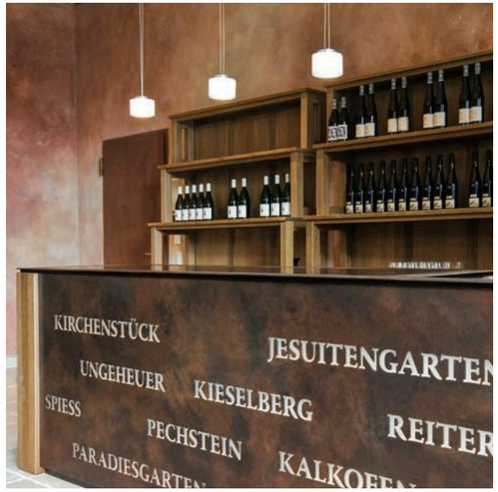
Projekt	Weingut von Winning, Deidesheim
Projektfokus	Einrichtung der Küchen, Spülküchen, Bartheken und der Kältetechnik
Objektgröße	100 qm
Besonderheit	Modernste Technik in historischem Gewölbe

Ein VIP-Room für die Diven unter den Deutschen Weinen.

Kirchenstock, Ungeheuer, Jesuitengarten. Viele Stars der deutschen Weinszene kommen vom Weingut von Winning in Deidesheim. Nach alter Tradition gekeltert und gelagert, werden sie zusammen mit kulinarischen Highlights der Region in der Guts-Villa Leopold kredenzt. Edgar Fuchs wurde mit der Planung, Gestaltung und Realisierung von Küchen, Spülküchen, Bartheken und Kältetechnik beauftragt. Das Ergebnis: Holzfußböden, Kaminecke und Holztische gepaart mit modernem Design und einem Hauch von Tradition schaffen eine geerdete, elegante Gemütlichkeit. Bar, Theke, Vitrinen und modernste Kühltechnik fügen sich nahtlos in die Raumgestaltung und sorgen für ein wohltemperiertes Ambiente. Moderne Technik trifft jahrhundertealte Tradition.

Von Winning winery invited Edgar Fuchs to plan, design and implement the kitchens, sculleries, bar and refrigeration solutions of its architectural and culinary gem, the Leopold restaurant. The challenge – bringing state-of-the-art technology into perfect rapport with centuries of tradition. Our solution – heated floors, wooden tables and a fireplace niche uniting modern design with a touch of tradition to create earthy elegance in a cozy ambience.





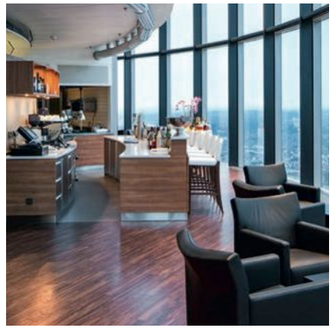
187 m

Unser bislang abgehobenstes Projekt.

Das Maintower Restaurant & Lounge in 186 m Höhe bietet seinen Besuchern einen spektakulären Blick auf Frankfurts Skyline. Als Generalplaner übernahm Edgar Fuchs die gesamte architektonisch-technische Konzeption sowie die schlüsselfertige Ausführung dieses einmaligen 361°-Projekts. Nach einer kompletten Entkernung wurde der Gastraum in einen Restaurant- und einen Loungebereich unterteilt. Unser Team aus Architekten und Innenarchitekten entwickelte das einmalige Ausstattungskonzept – von der eleganten Wandgestaltung bis zur exklusiven Möblierung. Der Clou: Eine Theke, die sich – tagsüber versenkt – abends hydraulisch in einen Bartresen verwandelt. Wer sagt denn, dass runde Räume keine Ecken und Kanten haben können?

Our highest achievement yet! The Main Tower Restaurant & Lounge standing 186 m high with a spectacular 360° view of the Frankfurt a. M. skyline. As general contractor, Edgar Fuchs was charged with the architectural design and technical planning of the entire project, from start to finish. After emptying the old structure to make room for new ideas, we divided the space into a restaurant and lounge featuring elegant wall designs and exclusive furnishings. The crowning jewel: a retractable bar that serves as a counter by day.

Projekt	Maintower Restaurant & Lounge, 53. OG, Frankfurt a. M.
Projektfokus	Entkernung, Einrichtung von Küchen, Spülküchen und Gastraum
Objektgröße	Ca. 80 Sitzplätze und 10 Loungeplätze
Besonderheit	Entwicklung und Umsetzung Gesamtkonzept vom Rückbau bis zur schlüsselfertigen Übergabe, Theke, die sich – tagsüber versenkt – abends hydraulisch in einen Bartresen verwandelt



Projekt	Jubel – feine Patisserie, süßes Catering und Café im Prenzlauer Berg in Berlin
Projektfokus	Suche des Standortes, ganzheitliche Entwicklung, Controlling und finale Umsetzung
Objektgröße	Ladengeschäft und Café mit 16 Sitzplätzen
Besonderheit	Start-up-Begleitung, Projektierung, technische Ausstattung und Koordination bis zur Eröffnung

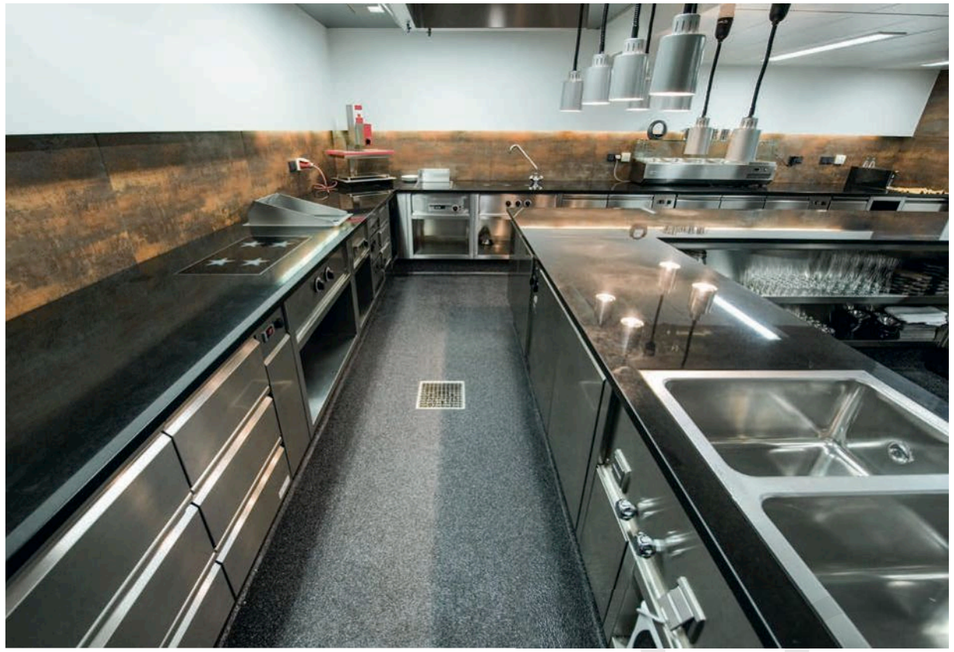
16 Plätze

Das Sahneschnittchen unter unseren 361°-Projekten.

Heute schon gejubelt? Unter diesem Motto bieten zwei junge Berlinerinnen feinste Patisserie und süßes Catering in pastellig-freundlichem Ambiente. Gescoutet wurde die Location im Prenzlauer Berg vom Gastro-Profi der Edgar Fuchs Gruppe Gerold Christian Bauer. Ganzheitlich geplant, konzipiert, ausgestattet und betreut von Edgar Fuchs Berlin: Vom Controlling über die technische Ausstattung bis hin zur finalen Umsetzung.

Mit viel Feingefühl für die Auftraggeberinnen und die Geschäftsidee verwirklichte das Berliner Team ein kleines charmantes Kuchenparadies mit Café, Produktionsräumen und Showroom mit täglich wechselndem Angebot an Tartes, Cupcakes und Kuchen. Unser bislang süßestes Projekt!

Our sweetest project yet! When two of Berlin's up-and-coming chefs decided to leave the four-star restaurants behind them and open their own patisserie, they approached Edgar Fuchs Berlin for comprehensive start-up support. With genuine understanding for their vision, our Berlin team scouted the perfect location in Prenzlauer Berg, planned, designed, equipped and accompanied the project right up to opening day. Jubel offers the finest petit fours, tarts and cupcakes in a charmingly modern atmosphere. Welcome to pastry paradise!



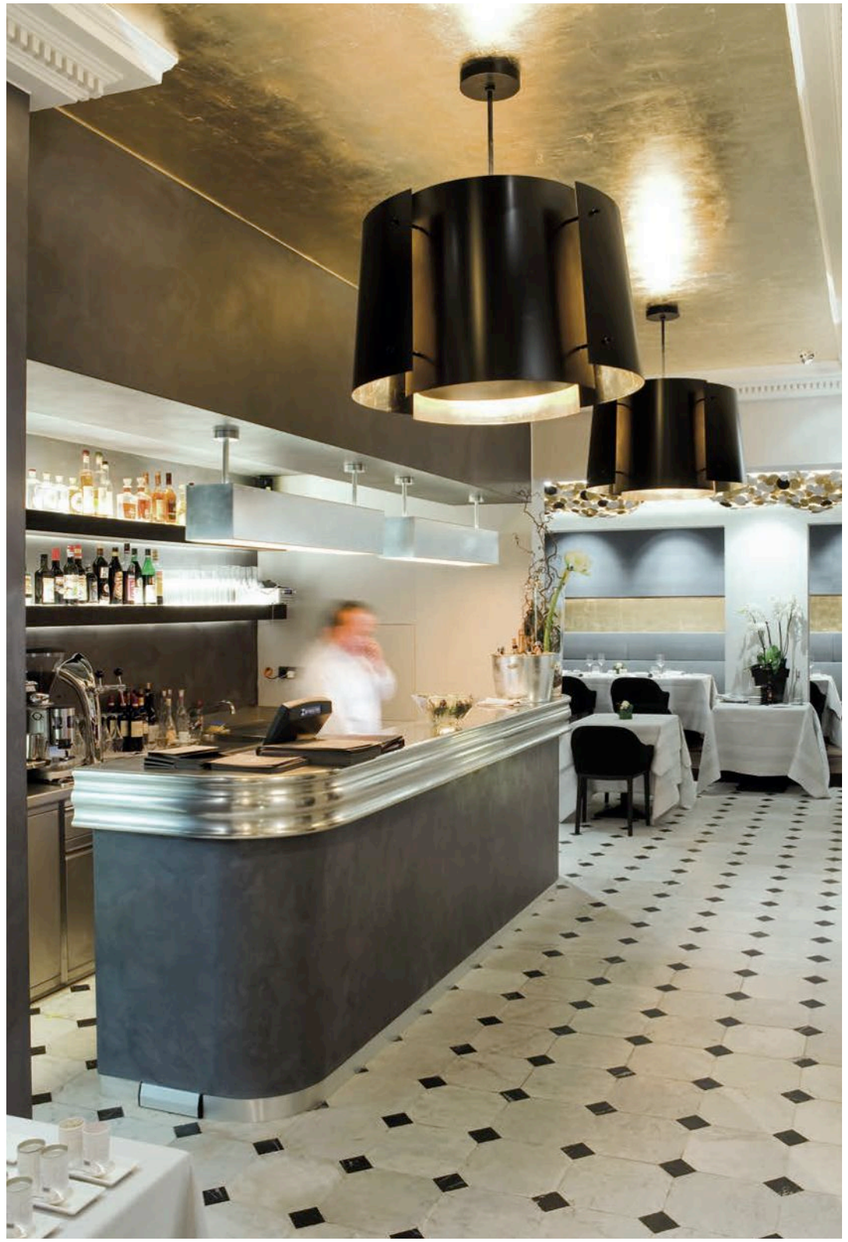
Projekt	Restaurant Amador, Mannheim
Projektfokus	Einrichtung von Küche, Gastraum und Spülküche
Objektgröße	Innen 30 Sitzplätze und Terrasse in dem über 800 qm großen Innenhof
Besonderheit	Speziell nach den Vorgaben von Juan Amador gestalteter u-förmiger Pass, der es erlaubt, Gerichte nach allen Seiten auszugeben

3 Sterne

Perfekte Küche von Juan Amador – und von Fuchs.

Sterneköche brauchen Sterneküchen. Und einen außergewöhnlichen Raum für außergewöhnliche Menüs. Mit einer ehemaligen Industriehalle hat Juan Amador seine perfekte Location gefunden. Edgar Fuchs übernahm die Einrichtung der Küchen, Spülküchen und des Gastraums. Zusammen mit Juan Amador wurde ein u-förmiger Küchen-Pass als große und übersichtliche Anrichtefläche für Küchen- und Servicepersonal konzipiert. Ungewöhnliches Feature: Die Cortenstahl-Küchenbox ragt ca. 4 m ins Restaurant. Das Restaurant: Pur und minimalistisch. Stahl und Beton prägen die Architektur, ein Boden aus geglättetem Estrich bewahrt einen Touch Industriehallen-Charakter. Ein wirklich außergewöhnliches Objekt und der perfekte Rahmen für eine ausgezeichnete Küche.

Star chefs need exceptional kitchens to create exceptional menus. Award-winning chef Juan Amador discovered the perfect space in a former industrial warehouse and asked us to plan the kitchen, sculleries and dining room of his new restaurant. Together, Amador and Fuchs designed a smooth operating two-tiered, u-shaped kitchen pass to create distinct working areas for chefs and service team. Corten steel and concrete accentuate the building's unique architecture, while screed floors echo its industrial origins.



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

22 qm

Wie viel Platz braucht ein Stern?

Im Fall des italienischen Spitzenrestaurants Carmelo Greco in Frankfurt a. M.: 22 Quadratmeter! Nicht gerade viel für vier Spitzenköche, eine Profiküche und einen Michelin-Stern. Hier musste jedes Detail genau geplant werden! Edgar Fuchs und sein Team aus erfahrenen Innenarchitekten nahmen die Herausforderung gerne an. Eine genaue Bedarfsanalyse, innovative Hightech-Produkte und eine ausgefuchste ergonomische Planung verwandelten die bescheidene Grundfläche in eine moderne Profi-Küche, in der das Sterne-Gastronomie-Konzept seither erfolgreich umgesetzt wird. Der schönste Beweis, dass die Größe eines Projekts nicht von seiner Quadratmeterzahl abhängt.

The smaller the space, the bigger the challenge. For Frankfurt's acclaimed Ristorante Carmelo Greco, we had just 22 sqm of kitchen for the Michelin Star chef and his team of five. Our own team of top-notch interior designers had to plan with great precision! Their skillful ergonomic design combined with high tech appliances turned modest space into a streamlined professional kitchen. Greco's continued success is proof that the grandeur of a project can't be measured in square meters.

Gutes Design hört nicht in der Küche auf.

Vitra – der Name steht für Designermöbel von Weltruf. Im Architekturpark des Schweizer Möbelherstellers haben namhafte Architekten aus aller Welt Designgeschichte geschrieben. Das von Herzog & de Meuron entworfene VitraHaus ist Showroom, Museum und Experimentierfeld in einem und präsentiert jährlich 30.000 Besuchern seine aktuelle Home Collection. Im Erdgeschoss liegt das Café-Restaurant mit Innenhofterrasse, möbliert mit einer bunten Mischung aus Stühlen und Tischen des Hauses. Edgar Fuchs wurde hier mit der Ausstattung von Küche, Bartresen und Serviceroom beauftragt. Die kleine Küche wurde ergonomisch genauestens geplant, der Barbereich dem Gesamtdesignkonzept angepasst und die Theke mit modernster Kühltechnik ausgestattet. 32 qm VitraHaus Café. 32 qm Geschmack in bester Gesellschaft.

Vitra is world famous for design furniture. The VitraHaus, designed by Herzog & de Meuron, is showroom, museum and experimental lab in one, welcoming some 30,000 visitors annually. Edgar Fuchs was invited to equip the kitchen, bar and service area of its Café-Restaurant with inner courtyard. The limited kitchen space called for exact ergonomic planning; the bar for harmony with the building's overall design; and the counter for state-of-the-art cooling equipment. All in all, 32 sqm of taste in good company.

Projekt	Café VitraHaus, Weil am Rhein, Vitra, Birsfelden, Schweiz
Projektfokus	Ausstattung von Küche, Bartresen und Serviceroom des Cafés
Objektgröße	Café und Restaurant mit 120 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich
Besonderheit	Ausstattung eines Flagship-Restaurants, geplant von Herzog & de Meuron, Basel

Die Renaissance des Medici.

1 Restaurant, 1 Casino und 2 opulente Renaissancegemälde. Das Medici ist mit seinem schlichten, kosmopolitischen Ambiente und seiner ausgezeichneten Küche nicht aus Frankfurt a. M. wegzudenken. Als Generalunternehmer sollte Edgar Fuchs das Restaurant von Grund auf renovieren und die beiden Bereiche ergonomisch sinnvoll miteinander verbinden. Nach komplettem Rückbau wurden Küche, Spülküche, Restaurant und Casino vollständig neu aufgebaut: Vom Estrich über die Sanitäranlagen, Elektro- und Lüftungsinstallation, Kältetechnik, Brandschutz bis zum gesamten Innenausbau. Die Original-Wandgemälde wurden restauriert und neu angepasst. Besonderes Highlight: Eine 8 m breite LED-Lichtwand, die Tageslicht-Atmosphäre ins benachbarte Casino holt. Das neue Medici – ein Bild von einem Restaurant!

1 restaurant, 1 canteen and 2 opulent Renaissance paintings. Medici has quickly become an institution in Frankfurt a. M.. When it came time for complete renovation, Edgar Fuchs was entrusted to fully rework the kitchen, sculleries and dining areas, from flooring to sanitation, electrical and ventilation systems, refrigeration and fire protection through to interior design featuring fully-restored, original murals and an 8 m LED lighted wall.

Projekt	Restaurant Medici mit dem angeschlossenen Mitarbeiterrestaurant der Helvetia Versicherung, Frankfurt a. M.
Projektfokus	Generalunternehmer Ausbaugewerke
Objektgröße	300 qm
Besonderheit	Kompletter Rückbau bis Rohbau und Neuaufbau vom Estrich bis zur schlüsselfertigen Übergabe, inklusive aller technischen Gewerke

Austern aus der Bretagne, Hummer aus Marseille, Küche aus Aschaffenburg.

Das Mon Ami Maxi in der spektakulären Halle der Frankfurter Villa May ist eine französische Brasserie wie aus dem Bilderbuch: Dunkle Holzbänke, Stehtische und eine offene Raw-Bar mit frischen Austern und Meeresfrüchten. Weiterer Eyecatcher: Die offene Show-Küche mit Blick auf den original Molteni-Grill. Klar, dass die Realisierung dieses „offenen" Konzepts nicht nur technisch, sondern auch gestalterisch viel Fingerspitzengefühl verlangte. Die Thekenanlagen aus verzinntem dunklem Holz wurden dem Brasserie-Ambiente architektonisch angepasst, das Fischbüffet mit modernster Kühltechnik ausgestattet und die Küche bekam einen rot lackierten Mittelkochblock, der farblich perfekt mit dem Rotisserie-Grill harmoniert. Voilà, eine authentische Brasserie mitten in Frankfurt. Französischer ist nur der Eiffelturm.

Mon Amie Maxi, Brasserie and Oyster Bar in Frankfurt's spectacular Villa May, could only be more authentic if it was in Paris. For this project, involving the planning and design of the kitchen, bars and fish buffet, we pulled out all the stops. An open kitchen with original Molteni rotisserie, bars of pewter and mahogany, a fish buffet with high tech cooling systems and – le pièce de résistance – the red lacquered kitchen block create genuine brasserie atmosphere to transport visitors from Frankfurt a. M. to France.

Projekt	Mon Amie Maxi, French Brasserie & Raw Bar, Frankfurt a. M.
Projektfokus	Planung und Einrichtung Küche, Theken und Fischbuffet
Objektgröße	76 Innen- und ca. 70 Außensitzplätze
Besonderheit	Klassisches französisches Bistro-Konzept, einzigartig in Deutschland

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

2.300 Quadratmeter Freiraum mit Seeblick.

Wer Freiraum vom Büroalltag sucht, ist in Garching richtig. Mitten in einem Businesspark mit rund 10.000 Arbeitsplätzen eröffnen sich hungrigen Gästen ungeahnte Möglichkeiten: Frühstück, Mittagessen oder Snack, drinnen oder draußen am See, asiatisch, italienisch oder Gegrilltes – das Freiraum bietet Frisches für jeden Geschmack auf insgesamt 2.300 qm. Ausgestattet wurde die exklusive Kantine mit À-la-carte-Charakter von Edgar Fuchs München – von der Küche über die Themenstationen bis hin zur Show-Küche, wo Gerichte frisch vor den Augen des Gasts zubereitet werden. Dass das Casino auf allgemeine Begeisterung stößt, ist nicht weiter verwunderlich: Ein bisschen Freiraum braucht schließlich jeder.

Looking for a little "free" space away from the office? Garching's the right address! In the midst of a business park, population about 10,000, the Freiraum awaits you for breakfast, lunch, or snack, inside or outside by the lake, and whatever your pleasure – Asian, Italian, or hot from the grill. Edgar Fuchs Munich took on this a-la-carte canteen project from kitchen planning to design of the food stations and show kitchen, where meals are prepared as guests look on. A touch of freedom amidst the business of the day.

380 Plätze

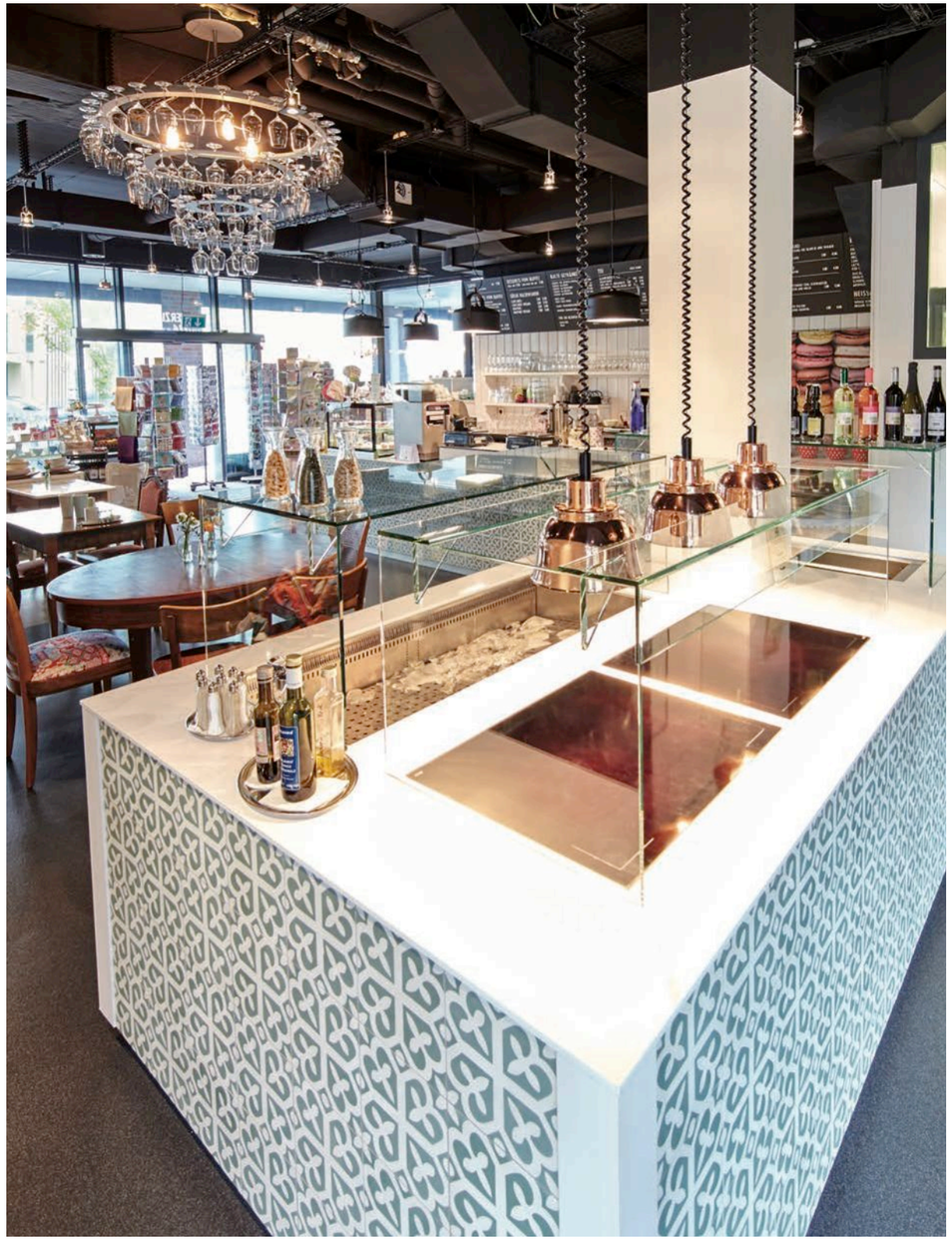
Restaurant, Teashop und Lounge in einem. Klein, fein, originell. Und alles bitte auf rund 180 qm! So lautete das Briefing für das vegetarische und vegane Restaurant Limalimón im Schweizer Bremgarten, das 2015 mit einem neuen und ungewöhnlichen Konzept an den Start ging. Edgar Fuchs Swiss wurde mit der Planung und Entwicklung des gesamten gastronomischen und innenarchitektonischen Konzepts beauftragt und lieferte die komplette technische Ausstattung – von der Küchen-, Kühl-, UVC-Abluft- und Kleinkältetechnik über die Ausgabetheken bis hin zur Baranlage. Zusammen mit dem Restaurantbetreiber entwickelte Edgar Fuchs ein eigenes Möbelkonzept, inklusive rustikaler Präsentationswand aus alten Weinkisten, gefliester Barmöbel und origineller Wandverkleidung. Krönender Abschluss und Highlight der Location: Ein eigens von Edgar Fuchs kreierter und konstruierter Kristallleuchter. Alles in allem ein gelungenes Projekt: Vegan, vegetarisch, vantastisch!

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.

So klein und fein wie die Schweiz.

180 qm

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



Projekt	L'Osteria, Full-Service-Restaurant, Systemgastronomie Pizza & Pasta, in über 30 Orten in ganz Deutschland
Projektfokus	Kücheneinrichtung
Objektgröße	Vom Freestander bis zu Locations in der Innenstadt
Besonderheit	Die Standards müssen an die sehr unterschiedlichen Räumlichkeiten angepasst werden

30 Objek

1 Standard. 30 Locations. 0 Routine.

Groß, klein, Autobahn, Innenstadt, verwinkelt, gradlinig. Systemgastronomie nimmt keine Rücksicht auf Locations oder Umstände. Alles muss genau geplant, durchdacht und konzipiert sein. So wie bei L'Osteria. Eine erfolgreiche Full-Service-Systemgastronomie mit über 30 Filialen in ganz Deutschland. Das Konzept: Liebe zum Detail, Begeisterung für Pasta & Pizza und ein Herz für Familien mit Kindern. Bei mehr als 30 Objekten ist Edgar Fuchs mit der Konzipierung und Einrichtung der offenen Küchen beauftragt worden. Die Abläufe müssen abgestimmt, die Standards angepasst und die architektonischen Vorgaben in die Planung mit einbezogen werden. Mit Erfolg, wie die wachsende Anzahl der Restaurants beweist. Fuchs und L'Osteria. Zusammen ist man gewachsen und – zusammengewachsen.

Catering with system – at any one of its 30 restaurants, L'Osteria delivers full-service, a love of detail, passion for pasta & pizza, and enthusiasm for families and kids. Edgar Fuchs delivered the planning know-how to meet these standards at each of the 30 locations. Every one of the open kitchens was carefully designed to suit the unique architectural character of the site and to ensure the smooth operation of daily business. Fuchs and L'Osteria, a genuine success story.

Da hilft kein Beten.
Da hilft nur Können!

Projekt	Pasta Maria von Klässig, Systemgastronomie-Restaurant, Berlin
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte-, Spül- und Thekentechnik, Umsetzung des architektonischen Konzepts
Objektgröße	Innen 40, außen 80 Sitzplätze
Besonderheit	Konsequente und passgenaue Umsetzung eines neu entwickelten Systemgastronomie-Konzepts

Ein originelles Konzept, eine verkehrsgünstige Lage und eine bodenständige Küche zu fairen Preisen. Die Idee für die Systemgastronomie Pasta Maria war geboren! Edgar Fuchs Berlin übernahm die komplette Gastrotechnik. Das Konzept musste passgenau umgesetzt, Standards mussten berücksichtigt werden. Hand in Hand mit einem Architektenteam wurden die Pläne realisiert: Edle Materialien wie Kirschholz, Marmor und Terrazzo schaffen ein hochwertiges Ambiente. Kirchenbänke aus Massivholz, Intarsien und Marienbilder spielen mit der Gläubigkeit der Italiener und offene Kochstationen machen Lust auf frisch zubereitete Pasta. Alles lief perfekt, der Kunde war selig und Edgar Fuchs wurde mit weiteren Outlets beauftragt. Ein Zeichen echten Vertrauens und ein Beweis für ein durch die Kirchenbank weg gelungenes Projekt!

How to feed busy people at major hubs, like train stations, airports and business centers? Pasta Maria – gastronomy with system and classic Italian cuisine at fair prices! Edgar Fuchs Berlin planned and equipped the restaurant's working areas and designed its signature interior. Cherry wood, marble and terrazzo create a noble atmosphere, while solid wooden "pews", inlays and sacred imagery add a touch of Italian piety. Open cooking stations whet the appetite. Such a success, we were invited to do Klässig's other outlets.

Diese Namen sprechen für sich.
Und für Edgar Fuchs.

In über 50 Jahren haben wir weit über tausend nationale und internationale Projekte realisiert. Unsere Referenzliste kann daher nur eine kleine Auswahl unserer Kunden sein. Und weil uns jedes Projekt gleich wichtig ist, ist die Rangfolge auch alphabetisch…

In the last 50 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

- *Auberge du Temple, Johannesberg*
- *Autogrill Airport Gastronomie, Frankfurt a. M., Stuttgart*
- *Barbarossa Bäckerei, Kaiserslautern*
- *BelAir, Bad Homburg*
- *Borchardt Restaurant, Berlin*
- *Café Rischart, München*
- *Charlot Restaurant, Frankfurt a. M.*
- *Dornier Museum, Friedrichshafen*
- *Fish and Chips, Berlin*
- *Fränkischer Hof, Altenkunstadt*
- *Ganymed Brasserie, Berlin*
- *Gaststätte zur Brücke, Garching*
- *Java Time, Riyadh, Saudi-Arabien*
- *L`Osteria, München, Saarbrücken, Dresden, Mönchengladbach usw.*
- *Meyer Catering, Frankfurt a. M.*
- *Nobelhart & Schmutzig, Berlin*
- *Nordbahnhof Two Buddhas, Berlin*
- *Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, Freyburg/Unstrut*
- *Rutz, Weinbar & Restaurant, Berlin*
- *Sarah Wiener, Berlin*
- *The Caribbean Embassy, München*
- *The Grill, Köln*
- *Victory Coffee & Bar, Frankfurt a. M.*
- *Zenzakan, Frankfurt a. M.*

Betriebsgastronomie
Industrial Catering

Projekt	BGN, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Mannheim
Projektfokus	Mitarbeiter- und Schulungskantine
Objektgröße	170 Sitzplätze auf 715 qm
Besonderheit	Modernisierung als Generalunternehmerprojekt

Eine Visitenkarte für die BGN.

4 Monate

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 auch die Gelegenheit, eine Vorzeigeküche als Referenz im Mannheimer Haus 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 ist den Anforderungen in allen küchentechnischen, hygienischen und baulichen Herausforderungen gerecht geworden und übergab das Projekt zum vereinbarten Termin schlüsselfertig an den Bauherren. Dafür gab es ein dickes Lob. Für ein treuhänderisch abgewickeltes 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.

Was richtige Beratung und Styling alles ausmachen: Jünger, frischer, moderner.

Seit Jahrzehnten trendy, hip und topaktuell: Das Modekaufhaus Breuninger in Stuttgart. Auf mehr als 35.000 qm bietet der Mega-Flagshipstore seinen Kunden internationale Labels, Top-Ambiente und exklusiven Geschmack. Auch im neu gestalteten Kaufhausrestaurant Karls Kitchen. Unter dem Motto „The show must go on“ übernahm Edgar Fuchs den Umbau bei laufendem Kaufhausbetrieb. Mit spektakulärem Ergebnis: Zwei gläserne Küchen und Show-Cooking für rund 300 hungrige Shopping-Queens und -Kings. Großzügige Panoramaspiegel und ein Mix aus Terrazzo, Jatobaholz und schwarzem Granit greifen Stil und Ambiente des Hauses auf. Bei den Geräten kamen ausschließlich energie- und umweltfreundliche Techniken zum Einsatz. Fazit: Umstyling gelungen – Kunde und Kunden begeistert.

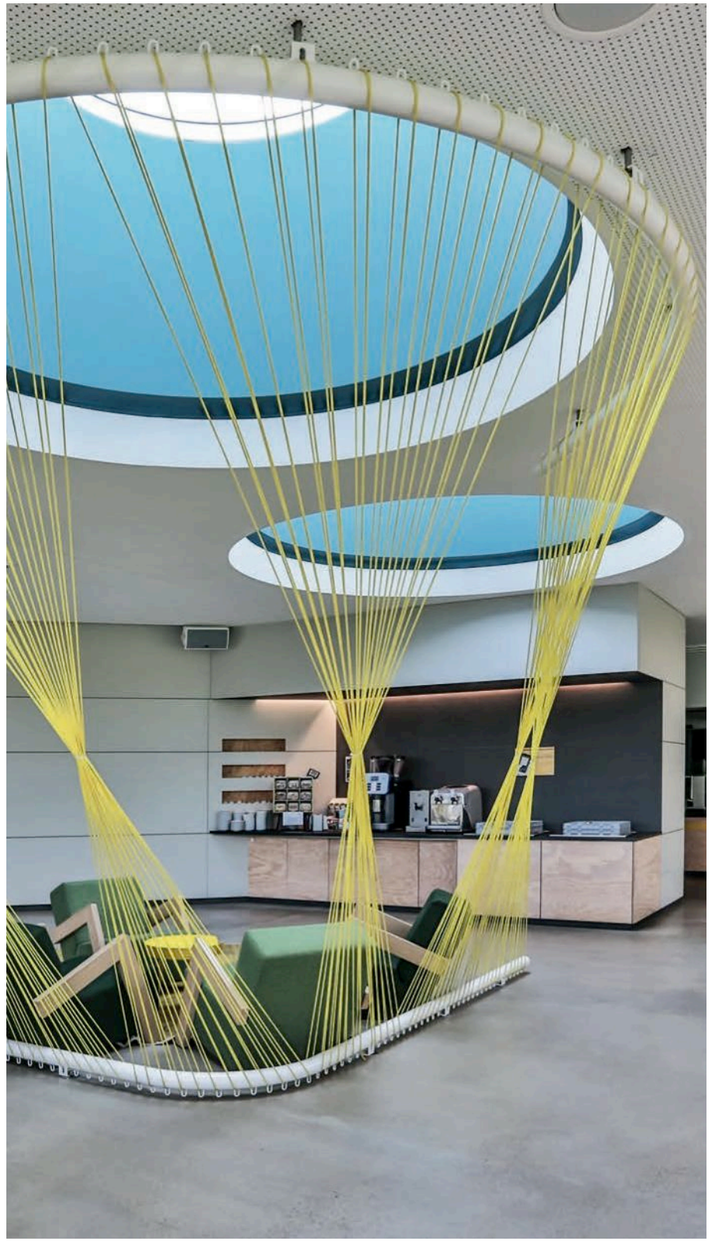
Breuninger's fashion emporium has been at the cutting edge of style for decades offering international labels, superlative surroundings and exclusive taste – the restaurant in its Stuttgart flagship store is no exception. When it came to giving Karls Kitchen a facelift, Breuninger turned to Edgar Fuchs. Our task: complete renovations during regular department store operation. The result: show kitchens, panorama views, a materials mix of terrazzo, Jatoba wood and ebony granite – Breuninger style!

Projekt	Karls Kitchen im Kaufhaus Breuninger, Stuttgart
Projektfokus	Offene Produktionsküche mit Verkaufscounter
Objektgröße	Kaufhausrestaurant mit ca. 300 Sitzplätzen
Besonderheit	Gesamtumbau bei laufendem Kaufhausbetrieb

Wer sagt denn, dass eine Küche nicht an der Decke hängen kann?

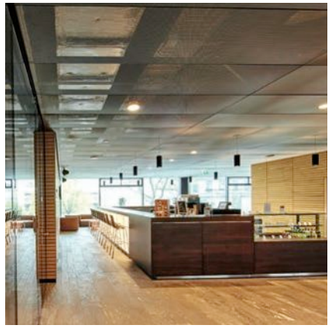
Einem Innovationszentrum kann man alles anbieten, nur keine 08/15-Schubladenlösungen. Das gilt auch und gerade für den Softwarekonzern SAP in Potsdam, wo neue richtungsweisende Computertechnologien entwickelt werden. Zwischen Wald, Wiesen und Wasser arbeiten hier 150 IT-Profis in einem freundlichen Mix 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 Front-Cooking 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, hängender Kochblock für maximale Bodenfreiheit, Hygiene und Sauberkeit. Innovation made by Fuchs – für SAP.

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. Fuchs was responsible for the kitchen, food counters and sculleries. For the food distribution areas, we chose a concrete aesthetic, raw and straightforward, off set by soft untreated pinewood for the counters. We're proudest of the suspended kitchen block, mounted atop stainless steel fittings for maximal floor space, hygiene and cleanliness. Innovation by Fuchs – for SAP.



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

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



Schweizer Versicherung, deutsche Küchentechnik, internationaler Umweltstandard: Edgar Fuchs goes global.

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 Zürich Versicherungs-Gesellschaft ihren Hauptsitz bezogen hat. Das Gebäude und alle Einrichtigen 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 Zürcher Mitarbeiterrestaurants. Vorherrschende Materialien: Recyclingfähiger Edelstahl und Eichenholz. Sämtliche Tiefkühlgeräte wurden zudem mit umweltfreundlichem CO^2-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.

2.500 Gäste/Tag

361°-Planung im Highspeed-Modus.

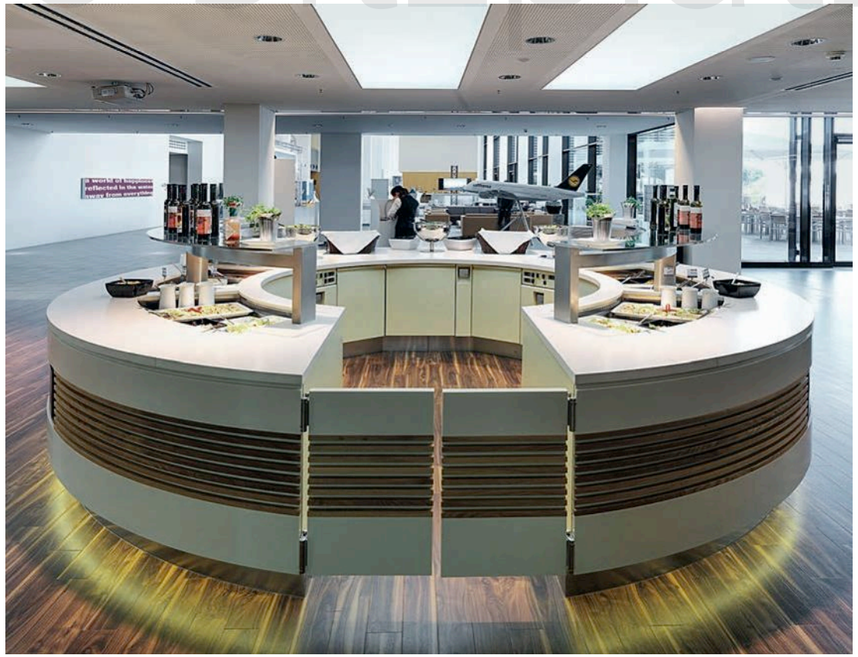
Gerade erst geplant und schon fertig! In einer Rekordzeit von 14 Monaten entstand der 10.000 qm große „New Wave"-Bürogebäudekomplex in Eschborn: Innovativ, zukunftsweisend und energieeffizient. Als erfahrener 361°-Ausstatter konnte Edgar Fuchs bei diesem Projekt einmal mehr seine Stärken beweisen: Von der Planung über die Ausstattung und die technische Umsetzung aller Küchenbereiche und gastronomischen Einrichtungen – vom Loungebereich über die Kaffeebar und von der Innenarchitektur bis zum Beleuchtungskonzept. Diverse Frontcooking- und Grillbereiche und ein Shop für Snacks und Getränke „to go" sorgen für zusätzliche Abwechslung in der Gästeverpflegung. Neben Expertise und Know-how war dabei vor allem eins entscheidend: Schnittstellenübergreifende Zusammenarbeit zwischen Bauherren, Architekten, Fachplanern und ausführenden Gewerken.

10,000 sqm in just 14 months! That kind of success is only possible with expert coordination across all project interfaces, from builders, architects, planners to subcontractors – the Edgar Fuchs forte. The New Wave business complex in Eschborn satisfies every contemporary demand for innovation, energy efficiency and trend setting. The perfect opportunity for Edgar Fuchs to show its strength from planning, equipment and installations in all kitchens and service areas through to interior design and lighting.

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

Ein extra Rollfeld für die Lufthansa-Küche.

1.000 Sitzplätz



Projekt	Lufthansa Training & Conference Center, Seeheim
Projektfokus	Gesamtsanierung des Objekts, Ausstattung der Küchenbereiche, Ausgabeanlagen, Patisserie, Kühl- und Kältetechnik, Bankettbereich
Objektgröße	Ca. 250 Sitzplätze im Innen- und 300 Sitzplätze im Außenbereich, optional ca. 450 Sitzplätze im Konferenzbereich
Besonderheit	Frei bewegliche Wärmebrücke, horizontal und vertikal verfahrbar, im Bankettbereich

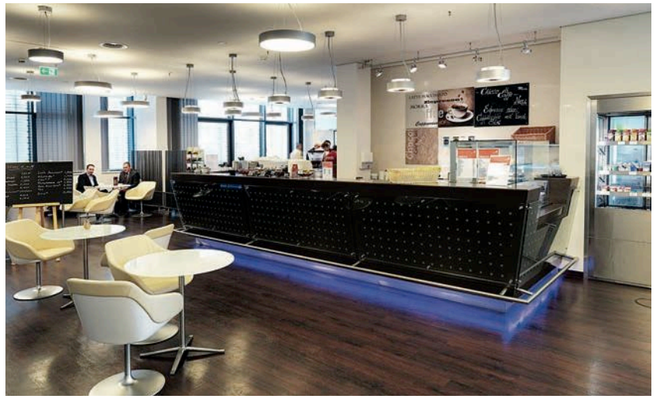
Wo Lufthansa-Mitarbeiter tagen, darf gutes Essen nicht auf der Strecke bleiben. Vor, nach und zwischen Meetings, Kongressen und Seminaren werden im Lufthansa Training & Conference Center in Seeheim Gäste aus aller Welt mit erstklassigen Banketts, exklusivem Catering und individuellen Häppchen, Snacks und Gerichten versorgt. Das Fundament dafür lieferte Edgar Fuchs. Neben den Einbauten wie Ausgabeanlagen, Bar, „Meet & Eat"-Bereich und Patisserie realisierte Edgar Fuchs hier etwas ganz Besonderes: Eine frei bewegliche Wärmebrücke im Bankettbereich. Ein 5 m langer Pass zum Anrichten von Tellergerichten läuft horizontal und vertikal auf Schlitten und ist damit frei beweglich. Vorteile: Größere Flexibilität, optimale Raum-Flächen-Nutzung und mehr Bequemlichkeit für den Gast. Ein voller Erfolg auf ganzer Linie.

At Lufthansa's Training & Conference Center in Seeheim, guests from all over the world are treated to first-class banquets, ex-clusive 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.

Ein frischer Rastplatz für MAN-Mitarbeiter.

MAN Truck & Bus ist einer der führenden internationalen Anbieter von Nutzfahrzeugen und Transportlösungen. Das Stammwerk München fertigt Lkws der schweren Baureihe bis 40 Tonnen. Die Küche des Casinos dagegen sollte möglichst leicht sein: Ausschließlich frische Waren von bester, regionaler Qualität – helles und ansprechendes Ambiente mit Wohlfühlatmosphäre inklusive. Für die technische Ausstattung war das Team von Edgar Fuchs München verantwortlich – von der Auftragserteilung bis zur schlüsselfertigen Ausführung. Die Planung und Ausarbeitung der Speisenausgaben mussten bei laufendem Kantinenbetrieb umgesetzt werden. Zum echten Highlight des Restaurants wurde die LED-Technik der Barista-Bar. Ein Blick auf die Bilder beweist: Performance trifft Frische.

MAN Truck & Bus is a global heavyweight in trucking and transportation. The kitchen in their employee canteen, however, put "light" at the top of the menu. As planner for all technical equipment and installations, including kitchens, refrigeration and counters, Edgar Fuchs created a distinctively polished, relaxed atmosphere where employees can refill their energy. Our favorite feature – LED lighting at the espresso bar.



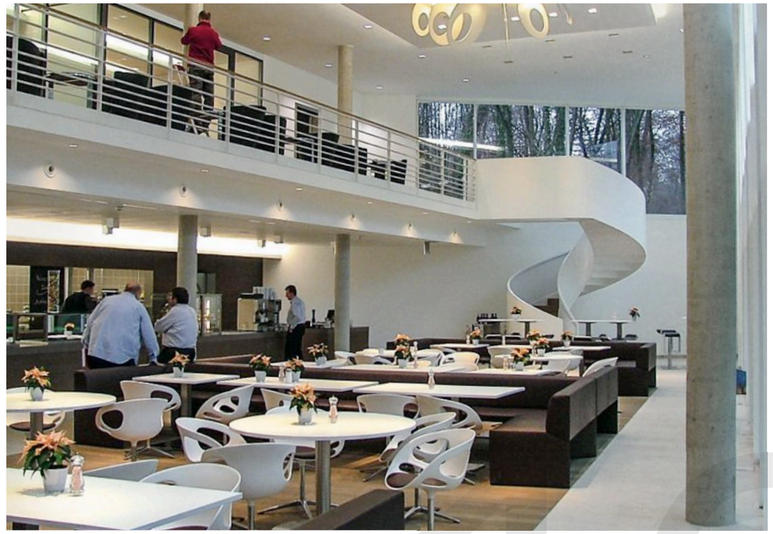
Projekt	MAN Truck- & Bus, München, Mitarbeiter-Casino im Hauptwerk, MAN Office Center Parkstadt-Schwabing, München
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik, Lieferung der Cafeteria und der Barista-Bar
Objektgröße	Im Hauptwerk 2.000 und im Office Center 800 Essensteilnehmer pro Tag
Besonderheit	361°-Projekt: Vom Planungsauftrag über die technische Feinplanung bis zur Ausführung und Montage

Projekt	BMW Niederlassung Berlin, Mitarbeiter- und Kundenrestaurant
Projektfokus	Ausführung und Montage von Küchen-, Kühl-, Kälte- und Spültechnik, von Kühlräumen, Espressobar mit Gästebistro
Objektgröße	Restaurant für ca. 300 Mitarbeiter, mit öffentlich zugänglicher Cafébar
Besonderheit	Edelstahlmöbel weiß pulverbeschichtet, passend zum Corporate Design von BMW

Unsere neueste BMW-Innenausstattung.

Die Niederlassung der Bayerischen Motorenwerke in Berlin überrascht mit coolem Design und Fahrzeugtechnik auf neuestem Stand. Klar, dass der Anspruch an Klasse und Design nicht bei der Küche aufhört. Und so überzeugen das Mitarbeiter- und Kundenrestaurant im vierten Obergeschoss sowie das Café am Kaiserdamm nicht nur durch die technische Qualität der von Edgar Fuchs gelieferten Küchen-, Kühl- und Kältetechnik, sondern auch durch die hervorragende Ausstattungsqualität.Auffälligstes Feature: Die Edelstahl-Unterschränke des Küchenbereichs mit edler, weißer Pulverbeschichtung – angepasst an den Gesamt-Look des Unternehmens. Willkommen bei BMW Berlin. Willkommen in der Zukunft!

BMW is synonymous with design and state-of-the-art technology in the automotive sector. No surprise, then, that they turned to Edgar Fuchs when it came to designing and equipping the kitchen of the employee restaurant and visitor bistro at their Berlin location. The selection of high tech refrigeration, cooling systems and kitchen equipment, together with our material choice of stainless steel and white, powder-coated furnishings are the perfect citation of BMW corporate design.



Projekt	LHI Leasing, Mitarbeiterrestaurant/Casino, Pullach bei München
Projektfokus	Küchentechnik, Vorbereitungsküche, Pantryküchen, Ausgabetheken, Kühl- und Kältetechnik sowie Spülküche
Objektgröße	Versorgung von ca. 250 Mitarbeitern
Besonderheit	Verkleidung des Ausgabetresens in Silestone und gebeizter Eiche

Down by the Isar: Eine Lounge im Grünen für 250 Mitarbeiter.

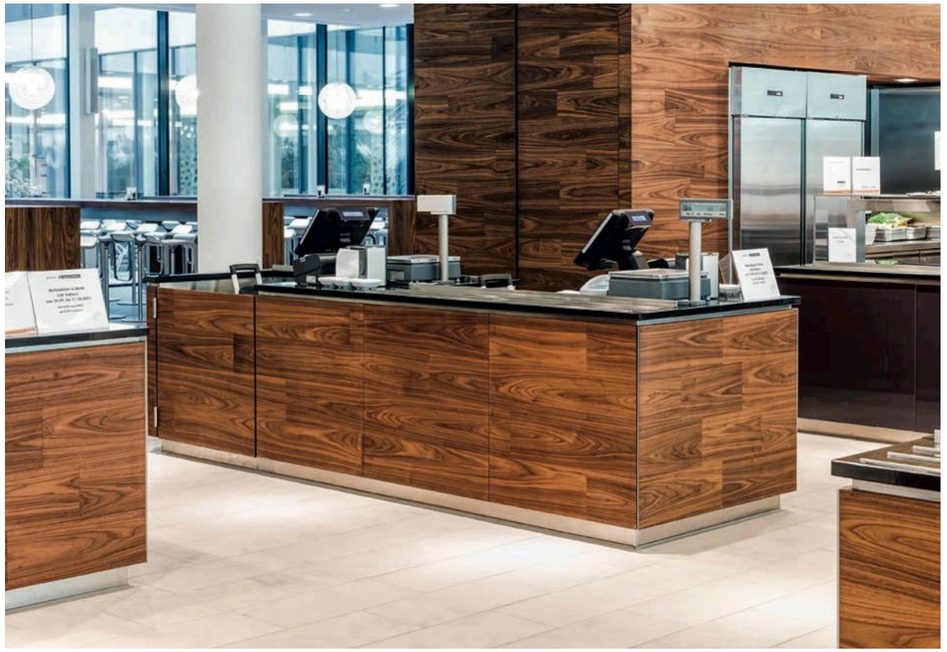
Wer den ganzen Tag mit schwarzen und roten Zahlen hantiert, hat sich eine Mittagspause im Grünen verdient … dachte sich die LHI Leasing und verlegte Casino, Konferenzbereich und Bürobereiche direkt ins grüne Isartal nach Pullach. Planung und Realisierung der Küchen, Ausgabetheken und Kühltechnik für das Riverside-Restaurant übernahm das Team von Edgar Fuchs München. Das Casino für die 250 LHI-Mitarbeiter präsentiert sich hell, freundlich und von Tageslicht durchflutet – mit offener Küche und chilliger Lounge-Atmosphäre. Über eine skulpturale Wendeltreppe erreicht man eine Galerie für diskretere Runden. Die spektakuläre, 10 m lange Front der Warmausgabe inszeniert das Angebot an warmen Speisen ansprechend und appetitlich. Schwer beeindruckend: Der Ausgabetresen wurde in gebeizter Eiche ausgeführt und mit einer Kunststeinauflage in Silestone versehen. Feedback der Mitarbeiter: Alles entspannt – alles im Fluss!

A riverside restaurant for LHI Leasing. Anyone who pours over black and red numbers all day deserves a break in the green! Edgar Fuchs München provided the know-how for LHI's company canteen on the banks of the Isar. The light, friendly, "outdoor" atmosphere is accented by an open kitchen and lounge-like ambience. A sleek spiral staircase leads to an upstairs gallery for more private discussions. The stony riverbed and natural setting are echoed in the Silestone front of the stained oak food bar.

Wie sieht die ideale Kantine für einen Anbieter von Sende- und Messtechnik aus? Ansprechend. Einladend. Und vor allem groß genug für spontane Meetings, Pausen und Besprechungen. Das neue von Edgar Fuchs geplante und realisierte Rohde & Schwarz Mitarbeiterrestaurant erfüllt alle Kriterien. Verschiedene Bereiche mit unterschiedlichen Beleuchtungskonzepten bieten diverse Aufenthaltsmöglichkeiten: Von privat bis gesellig, von Sitzplätzen bis Hochtische mit Barhockern, von natürlichem Tageslicht bis warmer Halogen-Licht-Atmo. Das Free-Flow-Konzept schafft einen frei begehbaren Speisenentnahmebereich mit verschiedenen Ausgabestationen. Besonders schön, aber auch besonders aufwendig: Die mit amerikanischem Nussbaum verkleideten Ausgabetresen. Ein Frontcooking-Bereich mit Pizzaofen rundet das vielfältige Angebot ab. Schöner kann man das Thema Work-Life-Balance kaum umsetzen.

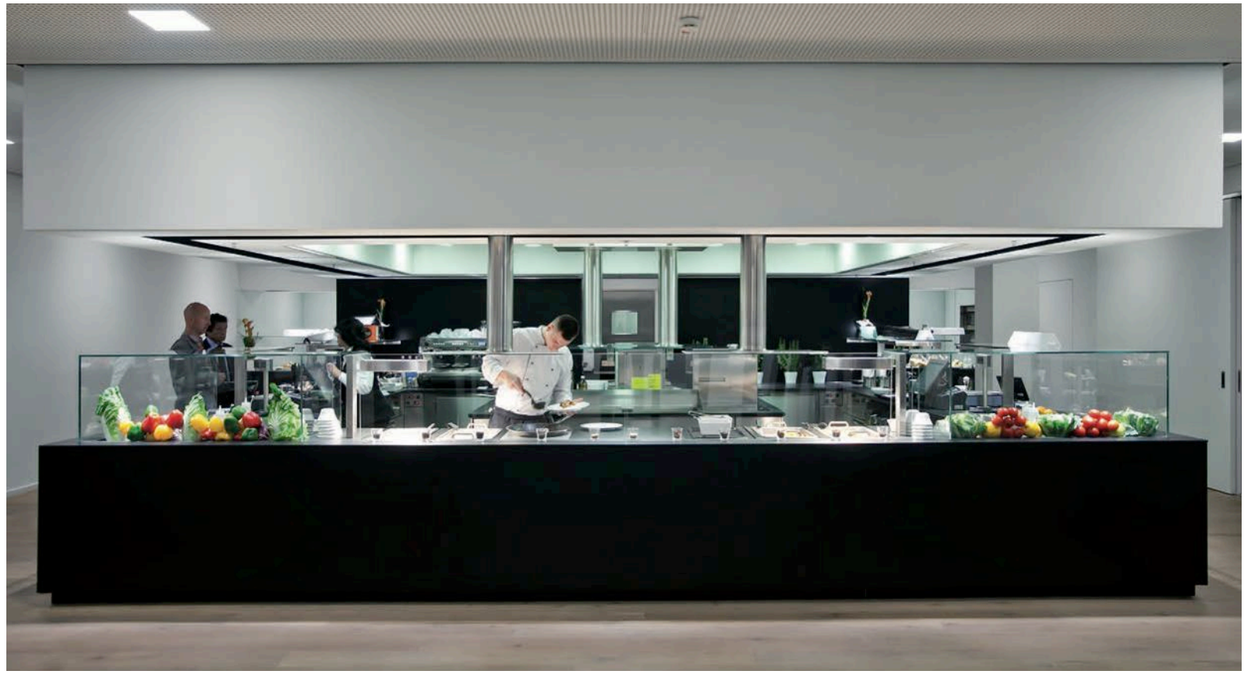
What does the perfect canteen in the wireless communications sector look like?
Attractive, inviting and spacious enough for spontaneous meetings, down time or conversation. The new employee restaurant at Rohde & Schwarz, planned and carried out by Edgar Fuchs, meets all the criteria. We created a variety of different areas, each with its own unique lighting, seating and atmosphere. Our free-flow concept offers an open food distribution area with multiple stations. Highlight: American Walnut Veneer.

1.500 qm großes ansprechendes Ambiente für die Kommunikationstechnologie.



Projekt	Mitarbeiterrestaurant Rohde & Schwarz, München
Projektfokus	Werk- und Montageplanung, Lieferung und Einbau von Küche, Ausgabe-, Spül- und Fördertechnik
Objektgröße	Ca. 2.000 Essensteilnehmer pro Tag
Besonderheit	Hochwertige Verkleidung der Theken in amerikanischem Nussbaum

Projekt	TaunusTurm, Frankfurt a. M.
Projektfokus	Ausstattung von Küche, Vorbereitung, Kühl- und Kältetechnik, Ausgabetheken, Spülküche sowie Schreinerarbeiten (Verkleidung der Bartheke, Wandverkleidungen etc.)
Objektgröße	Ca. 1.000 Gäste am Tag
Besonderheit	Hochwertige Oberflächengestaltung aus Granit, Glas und MDF



Das lauteste Geräusch ist das Kratzen der Löffel in Dessertschälchen.

Mitten in der Frankfurter City und doch fernab von Hektik und Trubel: Der 170 m hohe TaunusTurm bietet auf 1.500 qm Büros mit modernsten Arbeitsflächen und einer spektakulären Aussicht. Auf Frankfurt a. M., den Taunus und aufs tägliche Lunch. Serviert von einem Sternerestaurant erprobten Küchenchef in einem relativ kleinen, aber feinen, stilvollen und ruhigen Raum. Ausgestattet wurde das Betriebsrestaurant durch Edgar Fuchs – von Küche, Produktion und Vorbereitung über Kühl- und Kältetechnik bis hin zu Ausgabetheken, Spülküche und Schreinerarbeiten. Besondere Features: Die lärmdämmende Akustikdecke für entspannten Genuss und die außergewöhnliche Oberflächengestaltung der vier Ausgabetresen aus Granit, Glas und MDF. Ein schöner Beweis, dass auch auf kleinem Raum viel Platz für Geschmack sein kann.

In the heart of the city, far above the hustle and bustle. Frankfurt's TaunusTurm offers 1,500 sqm of modern office space with a spectacular view. The restaurant serves up dishes accomplished and decorated 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.

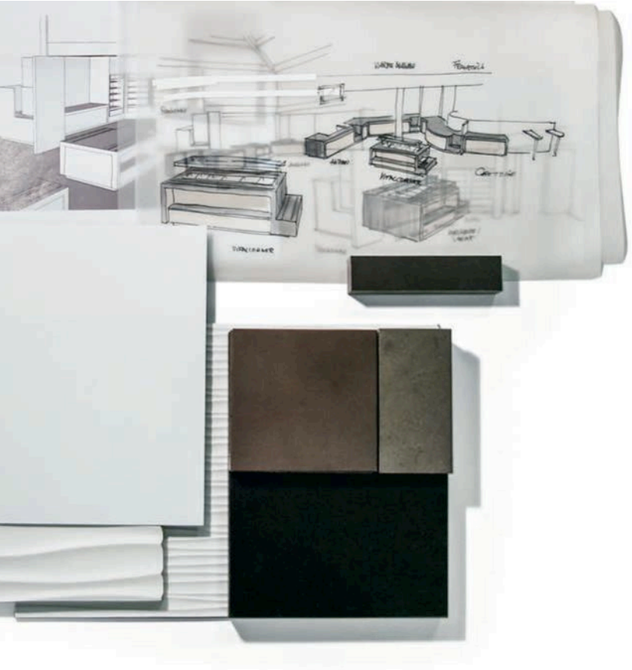
Projekt	Mitarbeiterrestaurant Volkswagen, Kaluga, Russland
Projektfokus	Küchen- und Spültechnik, Speisenausgabe
Objektgröße	6.000 Mahlzeiten am Tag
Besonderheit	Komplette Abwicklung inklusive Versand und Montage in Russland

Globales Denken heißt für uns auch globales Handeln. Der Beweis: Das Volkswagen-Werk in Kaluga, Russland. 3 Staatsgrenzen und 1.900 km entfernt montiert und fertigt Volkswagen hier mit 6.000 Mitarbeitern deutsche Autos. Edgar Fuchs Aschaffenburg plante, konzipierte und realisierte die Küche, Spültechnik und Speisenausgabe des Mitarbeiterrestaurants. Und weil bestmögliche Qualität und Rundum-Service zu unserer Firmenphilosophie gehören, haben wir Ausstattung und Technik mit eigenem Personal importiert und vor Ort montiert. Abwicklung und Versand mit allen Zertifikaten inklusive. Die fertige Casino-Küche wird an 365 Tagen zweischichtig betrieben. Resümee: Der Betrieb läuft und läuft und läuft …

1,900 km and 3 borders between planning and realization defined our project for the VW production plant in Kaluga, Russia. Edgar Fuchs Aschaffenburg planned, designed and implemented the kitchen, sculleries and counters of the plant's employee restaurant, a 365 day-a-year shift operation that runs and runs and runs. In keeping with our philosophy of superior quality and all-around service, we came in person to get the job done – shipping and processing with certifications included.

Manchmal liegen zwischen Planung und Einbau
1.900 Kilometer und 3 Staatsgrenzen.

1.900 km



Sie haben Wünsche und Vorstellungen. Wir haben das 3D-Bild dazu.

Von der ersten Ideenskizze über die gestalterische Konzeption und technische Planung bis zur technischen Umsetzung und Einrichtung: Unser 361°-Service umfasst das gesamte Paket an modernen Leistungen – 3D-Animation Ihres zukünftigen Projekts inklusive. Mithilfe einer computergesteuerten Simulation entwerfen und visualisieren unsere Architekten und Innenarchitekten Ihr Projekt exakt nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Realistisch, begehbar, nachvollziehbar und detailgetreu.

You bring your ideas and vision. We'll give them dimension. From initial draft to design concept and technical planning through to implementation and installation, our 361°-service encompasses a comprehensive package of modern services – including 3D animation of your project. Computer simulations allow our architects and interior designers to draft and visualize your ideas exactly as you envision them. Realistically, interactively, intelligibly and true to detail.

Wir planen Ihre Zukunft 100% nach Ihren Vorstellungen:
Vom ersten gezeichneten Entwurf über eine computergesteuerte, dreidimensionale Objektdarstellung bis hin zum fertigen Projekt.

Design nach Art des Hauses.

Wer einer der führenden Anbieter für Mobilität ist, darf auch in Sachen Zukunft nicht stehen bleiben. Und so entwickelt die BMW Group auf dem MTC-Gelände in München heute schon die neuen Elektrofahrzeuge von morgen. Rund 800 Mitarbeiter arbeiten hier, von der Planung bis zur Realisation, und wollen versorgt sein.

Als erfahrener "BMW-Co-Pilot" wurde auch bei diesem Projekt Edgar Fuchs mit der Lieferung und Montage der Küchentechnik, den Einbauten der Speisenausgabe sowie der Kleinkälte- und Spültechnik beauftragt. Das sehr hell gehaltene Mitarbeiterrestaurant orientiert sich in seiner Gestaltung am Corporate Design des Unternehmens. Eine klare Formensprache mit kubischen Möbelelementen schafft Offenheit, Transparenz und einen Raum für Kommunikation, Austausch und Ideenfindung. BMW und Edgar Fuchs. Geschmack und Design auf ganzer Linie.

BMW and Edgar Fuchs. Taste and design across the board. As experienced "BMW-co-pilots", Edgar Fuchs welcomed the opportunity for a repeat performance of its planning expertise at the BMW Group's location in the MTC event center in Munich. Here, its restaurant serves some 800 design-conscious employees. As such, we opted for the formal clarity of cubic elements, accenting openness, transparency and space for communication, exchange and innovation.

Projekt	BMW im MTC world of fashion GmbH, München
Projektfokus	Lieferung und Montage der gesamten Kücheneinrichtung der Ausgabetheken, der Kleinkälte- und der Spültechnik
Objektgröße	Ca. 600 bis 800 Essen pro Tag
Besonderheit	Modernste Gestaltung in den Höchststandards von BMW

800 Gäste

Ein Casino schlägt Wellen.

Offen, transparent, gewellt. Schon beim Betreten fällt die beschwingte Architektur des Deutsche Leasing-Gebäudes ins Auge. Als Deutschlands größte, herstellerunabhängige Leasing-Gesellschaft versorgt das Unternehmen in seinem Casino täglich rund 1.000 hungrige Mitarbeiter. Die von Edgar Fuchs ausgestattete Küche, Cafeteria und Konferenz-Pantry nehmen die Architektur des Gebäudes in Form- und Farbgebung auf. Gestalterische und handwerkliche Spitzenleistung: Die mehr als 25 m lange, in Wellen gestaltete Warmausgabe mit Frontcooking-Station. Kein Zweifel: Dieses Casino hat eine La Ola verdient.

Making waves. The playful architectonics of the Deutsche Leasing building are immediately tangible upon entering its doors. Edgar Fuchs' design for the kitchen, cafeteria and conference pantry of the company canteen, which serves some 1,000 employees, echoes the building's formal structure and chromatic scheme. Our personal point of pride is the over 25 m long, "waving" service counter with front-cooking station.

Projekt	Deutsche Leasing, Bad Homburg
Projektfokus	Ausstattung von Mitarbeiterrestaurant, Cafeteria, Garküche, den kalten Küchen, Konferenz-Pantry, Spülküche und den kältetechischen Anlagen
Objektgröße	Mitarbeiterrestaurant für ca. 1.000 Gäste pro Tag
Besonderheit	Warmausgaben mit Frontcooking-Bereich folgen der Wellenlinie des Baukörpers auf einer Länge von mehr als 25 m

Projekt	81, Casino von Siemens, Erlangen
Projektfokus	Ausstattung und Montage von Küchen, Ausgabeanlagen, Spül-, Kühl- und Kältetechnik
Objektgröße	1.280 Sitzplätze
Besonderheit	Innovative Positionierung der Spülküche zwischen Ausgabe und Speisesaal für hohe Durchlaufgeschwindigkeit des Spülguts

Nur ein schneller Service ist auch ein guter Service. Und bei einem Mammutbetrieb wie der Mitarbeiterkantine von Siemens in Erlangen eine Herausforderung an Planung und Umsetzung. Das Mitarbeiterrestaurant 81 ist eines der größten Casinos von Siemens und überzeugender Beleg für die Leistungsfähigkeit von Edgar Fuchs. Das Nürnberger Team lieferte und montierte die gesamte technische Ausstattung von den Küchen und Ausgabeanlagen über die Spültechnik bis hin zur Kühl- und Kältetechnik. Besonderheit: Die Spülküche wurde komplett von der Hauptküche getrennt und zwischen Ausgabebereich und Speisesaal positioniert. Das bedeutet extrem kurze Wege, hohe Durchlaufgeschwindigkeiten von Geschirr und Besteck und stressfreies Arbeiten auch in Stoßzeiten. Feedback der Casino-Mitarbeiter und Gäste: Läuft bestens!

Innovation means taking new paths – in this case, shorter ones! For a facility the size of Siemens' employee canteen in Erlangen, serving upwards of 4,000 meals a day, good service means fast service. Edgar Fuchs' team in Nuremberg developed the ideal solution to meet the particular demands for efficiency by making a separate scullery located between the kitchen and dining area. The result: shorter paths, quicker turn-around for cutlery and tableware, and stress-free operation even at heavy traffic times.

Innovation bedeutet, neue Wege zu gehen.
Kürzere zum Beispiel.

4.000 Essen/Tag

Wir nehmen jede Herausforderung an. Auch die Höchste!

Spektakuäre Vorgaben verlangen spektakuläre Lösungen. So auch bei Deutschlands vierthöchstem Bürogebäude, dem Frankfurter Tower 185. Mit 50 Etagen und einer Höhe von 200 m ist er ein überragendes Beispiel für Nachhaltigkeit, Design und Architektur der nächsten Generation – ausgestattet von Edgar Fuchs Aschaffenburg: Vom skulpturalen Empfangstresen mit rückseitiger Bar über das Casino bis hin zu den diversen Bars und Cafeterias waren hier vor allem ungewöhnliche Lösungen und gestalterisches Feingefühl gefragt. Die Frontcooking-Bereiche des Casinos aus mit Glas verkleideten, lackierten Frontpartien sind nur ein Beispiel für die innovative Gestaltung dieses herausragenden Projekts.
Der Tower 187. Next Generation of High-Riser.

Frankfurt's Tower 185, standing 200 m tall and encompassing 50 floors, is Germany's fourth highest office building and emblem of sustainable design – architecture of the next generation, equipped by Edgar Fuchs Aschaffenburg. Our uncommon solutions and subtle design include a freestanding, sculptural reception of polyurethane, various bars and cafeterias, and the employee canteen, featuring front-cooking areas with lacquered and glass fronts. Reaching new heights with Edgar Fuchs.

Projekt	PricewaterhouseCoopers, Tower 185, Frankfurt a. M.
Projektfokus	Mitarbeiterrestaurant, Ausstattung der Küchen, Bars, Ausgabeanlagen und des Kassenbereichs
Objektgröße	Gastronomische Versorgung für ca. 2.600 Mitarbeiter
Besonderheit	Großprojekt mit besonderem Highlight: Skulpturaler Empfangstresen aus Polyurethan

20 Outle

Projekt	BMW Welt, Museum und Werk, München
Projektfokus	Technische Ausstattung aller kulinarischen Bereiche, Restaurants, Bars, Küchen, von Spültechnik über Thekenanlagen, Ausgaben bis zu den Coffeeshops
Objektgröße	Mehr als 6.000 Besucher pro Tag
Besonderheit	Kompletter Neubau der Bar und Lounge bei laufendem Betrieb

Sportlich: Von 0 auf 100 bei laufendem Betrieb!

Die BMW Welt in München ist ein gigantischer Ausstellungs-, Erlebnis-, Museums- und Event-Komplex mit täglich mehr als 6.000 Besuchern aus aller Welt. Klar, dass da der kulinarische Boxenstopp nicht fehlen darf! Rund 20 exklusive gastronomische Objekte sorgen für eine Rundum-Verpflegung der Gäste. Neuestes Tuning der Gästeversorgung: Die Biker's Lodge und das Bistro Cooper'S, die beide bei laufendem Betrieb fertiggestellt werden mussten – eine Herausforderung der Extraklasse an Logistik und Teamwork. Mit allen Sinnen zu erleben Montag bis Samstag: 7.30 bis 23.00 Uhr.

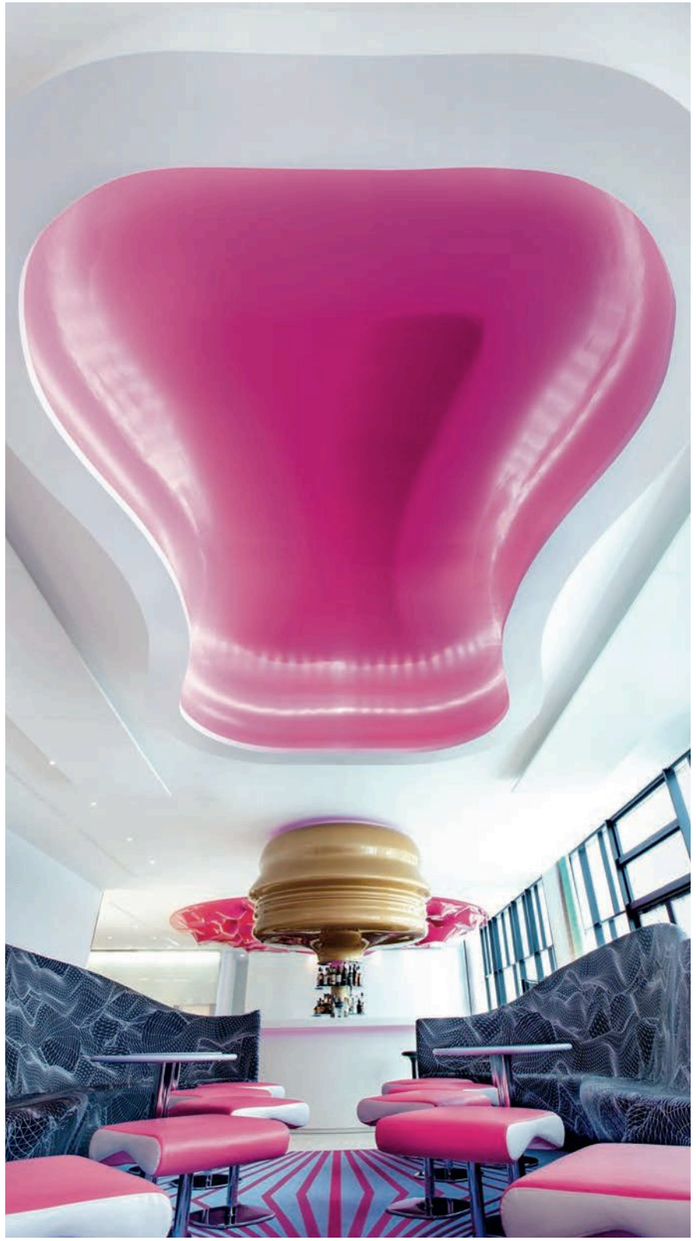
BMW Welt in Munich is exhibition, museum and event complex in one with more than 6,000 visitors per day from all over the world. BMW guests can choose from among 20 different, exclusive culinary facilities, from restaurant to coffee bar, planned and equipped by Edgar Fuchs. Recent additions include the Biker's Lodge and bistro Cooper'S, both completed during normal museum operations – another challenge met with teamwork and Edgar Fuchs' logistical know-how.

Weitere Referenzen aus dem Bereich Betriebsverpflegung
Our references in Industrial Catering

- *Accenture, Kronberg/Ts., München*
- *AGCO, Marktoberdorf*
- *Airbus Helicopters, Donauwörth*
- *Allianz Deutschland, Leipzig*
- *Bausch + Lomb, Berlin*
- *Bionorica, Neumarkt in der Oberpfalz*
- *BMW Motorrad Zentrum, Berlin*
- *BMW-Vierzylinder, Hauptverwaltung, München*
- *Boehringer Ingelheim Pharma, Ingelheim am Rhein*
- *Commerzbank, Broker Office Center, Frankfurt a. M.*
- *Commerzbank, Frankfurt a. M.*
- *Commerzbank, Gallileo-Art-Tower, Frankfurt a. M.*
- *Commerzbank-Hochhaus, Zentrale, Frankfurt a. M.*
- *Collegium Glashütten, Commerzbank Gruppe, Glashütten*
- *CONCORPARK, Aschheim*
- *Cummins Deutschland, Marktheidenfeld*
- *Deloitte & Touche, Düsseldorf*
- *Deutsche Bank, TZE, Eschborn*
- *Fraport, Frankfurt a. M.*
- *Gildemeister (DMG Mori Seiki), Bielefeld*
- *GlaxoSmithKline, München*
- *HAWE Hydraulik, Kaufbeuren*
- *Helaba, Offenbach*
- *HUK-COBURG Versicherungsgruppe, Coburg*
- *IBM Deutschland, Ehningen*
- *IBM, Düsseldorf, Mainz, Berlin*
- *Breuninger, Düsseldorf*
- *KPMG, The Squaire, Frankfurt a. M.*
- *LANXESS Deutschland, Köln*
- *MAN Truck & Bus, München, Nürnberg*
- *Max-Planck-Institut für Biochemie, Martinsried*
- *Messe Frankfurt, Zentralküche, Frankfurt a. M.*
- *O_2 World, Berlin*
- *Olympiapark München, München*
- *Adam Opel, Rüsselsheim a. M.*
- *Porsche-Entwicklungszentrum, Weissach*
- *Ritter Sport, Waldenbuch*
- *Robert Bosch, Leinfelden-Echterdingen*
- *Samson, Mess- und Regeltechnik, Frankfurt a. M.*
- *Siemens, Erlangen, Mannheim*
- *Sixt Autovermietung, Pullach*
- *Stadtwerke Neu-Isenburg, Waldschwimmbad, Neu Isenburg*
- *Swiss Life, Garching*
- *Swoboda, Wiggensbach/Allgäu*
- *Truckpoint, Plaidt*
- *UVEX Winter Holding, Fürth*
- *Vattenfall, Heizkraftwerk Reuter West, Berlin*
- *Villa Mumm, Kronberg*
- *Webasto-Edscha Cabrio, Hengersberg*

Hotellerie
Hotel Industry

Projekt	nhow Hotel, Berlin
Projektfokus	Ausstattung aller Küchenbereiche und Ausgabetheken, von Bar, Bankettküche, Mitarbeiter-Casino und Kühlhäusern
Objektgröße	Gastronomische Einrichtungen für bis zu 600 Essensgäste pro Tag
Besonderheit	Bau der kreisrunden Lobby-Bar, mit durchgängig ringförmiger Tischplatte und kreisförmig angeordneten technischen Einbauten



Eine Küche für Sterne, Stars und Sternchen.

Hip, trendy, urban und bei Stars der Musikszene ganz weit oben in den Charts: Das nhow Musik- und Entertainment-Hotel in Berlin. Direkt an der Spree und in der Nähe der MTV Europe Studios, beeindruckt Europas einzigartiges 4-Sterne-Haus mit innovativem Design, State-of-the-art-Entertainment-Facilities, Inhouse-Tonstudios und einem Roomservice, der gerne auch eine Auswahl an Gitarren aufs Zimmer bringt. Klar, dass auch Bar, Tresen, Casino und Bankettküche hitverdächtig ausgestattet wurden, z.B. mit thermischen Geräten für die Bankettküche, flexibel und frei beweglich auf Rollen. Spektakulärer Clou in der Lobby: Eine runde Bar mit einer durchgängig ringförmig gefertigten Tischplatte und kreisförmig angeordneten Einbauten. Das nhow in Berlin. So cool, dass es eigentlich einen Award verdient hätte.

Hip, trendy, urban – the nhow Music and Entertainment Hotel in Berlin, located directly on the banks of the Spree near the MTV Europe Studios, impresses with its cutting-edge design, high tech entertainment facilities, in-house recording studio, and room service – including guitars. Obviously, its bar, banquet kitchen, counters and canteen required expert planning and design. Edgar Fuchs developed singular solutions, including portable thermal units for the banquet kitchen and the "star" of the hotel lobby, the circular bar with seamless round countertop.

Projekt	InterContinental, Davos, Schweiz
Projektfokus	Planung und Ausführung von fünf Küchen, Buffetanlagen, Theken-, Kühl-, Kälte-, Spül- und Wäschereitechnik, Uniform-Conveyor
Objektgröße	241 Zimmer und Suiten, Verpflegung von ca. 1.000 Pers./Tag
Besonderheit	Sehr exakte Logistik erforderlich, da Bauten auf fünf Etagen verteilt waren

Gold für die Schweiz. Und für Fuchs.

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 Inter-Continental 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 goldener Wurf für die InterConti-Kette, für Davos und für Edgar Fuchs.

45 Köche

InterContinental, Davos, Switzerland – like earning gold. 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 five kitchens, bars, service counters, cooling systems and infrastructure.

1.600 Events

Der Kongress tanzt. Edgar Fuchs baut um.

Das Estrel Hotel Berlin ist Deutschlands größtes Hotel und Europas Convention-, Entertainment- und Hotel-Komplex Nummer Eins. 450 Mitarbeiter, 1.125 Zimmer, 60 Tagungsräume, ein eigener Bootsanleger und ein Gleisanschluss für Charterzüge sind nur ein kleiner Auszug des 4-Sterne-plus-Programms. 2009 wurde Edgar Fuchs Aschaffenburg und Berlin für die sukzessive Optimierung der Kücheneinrichtungen und Prozessabläufe beauftragt: Von der Sanierung der Convention-Center-Anlagen über den Umbau der Produktionsküche bis hin zur Optimierung der Showküche. Keine leichte Aufgabe, denn der Umbau erfolgte bei laufendem Hotelbetrieb. Technisches Know-how und Teamwork waren dabei genauso wichtig wie ausgefeilte Logistik und jahrelange Erfahrung mit Großprojekten. Fazit: Optimierung gelungen. Kunde happy. Gäste nichts gemerkt.

The Estrel Hotel Berlin is Germany's largest hotel and Europe's number one convention, entertainment and hotel complex – with no time to shut down for renovations. Fuchs provided the technical know-how, teamwork and experience with optimization during normal operations. Phase by phase, we brought the kitchens and workflow infrastructure up to par, beginning with complete renovation of the convention center's systems to rebuilding the main kitchen through to enhancing the show kitchen. A stealthily spectacular success.

Projekt	Estrel Hotel und Convention Hall, Berlin
Projektfokus	Gesamtausstattung der Küchen, Bartheken, A-la-carte-Restaurants, Produktions- und Bankettküche für Bankett-System
Objektgröße	Gastronomische Einrichtungen für bis zu 6.000 Essensgäste pro Tag
Besonderheit	Optimierung der Kücheneinrichtungen und Prozessabläufe in Deutschlands größtem Hotel – bei laufendem Hotelbetrieb

Projekt	Winters Hotel, Berlin
Projektfokus	Ausstattung des Produktionsbereichs für das Frühstücksbuffet und von Sector, Bar & Bistro
Objektgröße	Ca. 50 Sitzplätze im Bistro und ca. 300 Frühstücksteilnehmer
Besonderheit	The Wall at Checkpoint Charlie ist bereits das dritte Haus der expandierenden Hotelkette Winters, das von Edgar Fuchs betreut wird – ein besonderer Vertrauensbeweis

Warum manche Hotels uns immer wieder buchen …

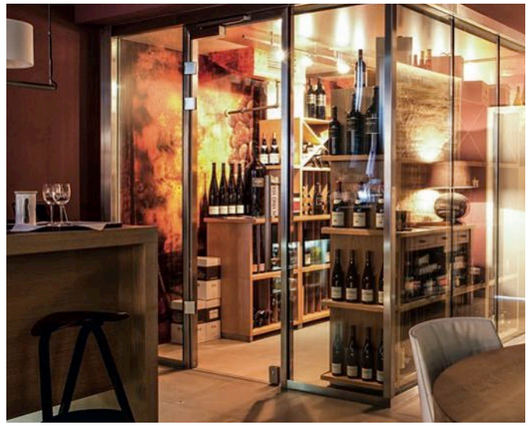
Winters-Hotels sind Stammgäste im Hause Edgar Fuchs. Das The Wall at Checkpoint Charlie in Berlin-Mitte ist bereits das dritte Haus, das von Edgar Fuchs ausgestattet wurde: Mit neuester Technologie, bestem Service und maßgeschneiderten Ideen. Edgar Fuchs sorgte für die Küchenausstattung mit komprimierter Thermik-Strecke, die Vorbereitung, die Spülküche sowie den Bartresen und die Schanktechnik in der hauseigenen Sektor, Bistro & Bar. Ein kleines, feines Projekt und ein schöner Vertrauensbeweis für Edgar Fuchs.

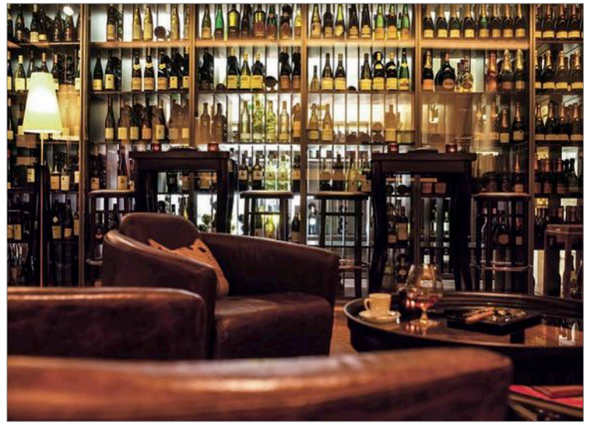
Winters Hotels and Edgar Fuchs – a tried-and-true combination. The Wall, Winters' location in Berlin-Mitte, marks our third collaboration. Fuchs delivered the latest technology, best service and custom solutions for its kitchens, where we maximized cooking capabilities in minimum space and planned to perfection the prep kitchen, scullery and, last but not least, the bar and tap technology in the bistro.

Wir holen Ihre Weine aus dem Keller: Der Weinklimaschrank von Edgar Fuchs.

Dekorativ, transparent, begehbar. Der von Edgar Fuchs entwickelte Weinklimaschrank eröffnet Ihren Gästen eine völlig neue Erlebniswelt. In verschieden temperierten Bereichen lagern, reifen und präsentieren sich edle Weiß- und Rotweine in stilvollem Ambiente und laden zur Verkostung ein. Ganz gleich, ob als Raumteiler, begehbarer Blickfang mit Eventcharakter oder als dekoratives Einbauelement: Weinklimaschränke 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 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.

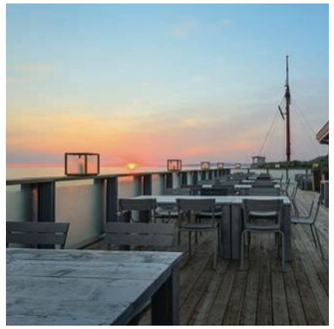




Manchmal statten wir auch 400 Jahre alte Dörfer aus.

75 ha Fläche, 8 Jahre Planung und Realisierung und 400 Jahre alter Bestand. Das Luxus-Resort Schloss Weissenhaus ist unser bislang längstes, ältestes und flächenmäßig größtes Projekt. Entstanden aus einem ausgestorbenen Dorf an der Ostsee durch die kompetente Unterstützung von Edgar Fuchs. Neben der Realisierung der gesamten Kälte- und Thekentechnik realisierte Edgar Fuchs Aschaffenburg die Produktionsküche, eine mobile Regenerationsküche, ein Bootshaus und die Schlossküche samt Bar und Weinkeller. Besondere Herausforderung: In die Planung musste auch historischer Bestand mit einbezogen werden. Ein hoch spezialisiertes Team arbeitete Hand in Hand mit modernster Technik. Herausgekommen ist ein einzigartiges Refugium mit einem Strandrestaurant, einer 400 qm Lounge und einem zur Strandbar umgebauten Übersee-Container. Genau das verstehen wir unter 361°-Planung und Beratung. Nicht mehr und nicht weniger.

75 ha of land, 8 years of planning and implementation, 400-year-old structures. The luxury resort Schloss Weissenhaus on the Baltic Sea is our longest running, most historic and expansive project yet. Our contribution to the rebirth of this abandoned village? Consulting and 361°-planning by a highly specialized team with respect for historic elements and expertise in state-of-the-art solutions for all refrigeration and bar equipment, the main kitchen, boathouse and castle kitchen with bar and wine cellar.



Projekt	Schloss Weissenhaus, Ostsee
Projektfokus	Planung und Realisierung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik, Planung und Ausstattung diverser Sonderbereiche wie Strandhaus, Bootshaus, Container-Bar
Objektgröße	Tagungs- und Ferienresort auf 75 ha Fläche
Besonderheit	Einbindung von historischem Bestand in gastronomische Bereiche mit modernster Technik für reibungslose Abläufe

Projekt	Lösch für Freunde, Hornbach
Projektfokus	Einbau einer offenen Küche im Landhausstil, verglaster, begehbarer Weinklimaschrank
Objektgröße	Exklusives Boutique-Hotel mit 15 Themen-Zimmern
Besonderheit	Der zentrale Kochblock und die Blende der Abluft wurden im Rotton passend zur Einrichtung pulverbeschichtet

Wohnzimmer, Restaurant und Küche in einem. Wie geht das denn?

Stellen Sie sich vor, Gastgeber und Gäste begegnen sich wie Freunde. In einem Hotel, das keins ist. Ohne Rezeption, ohne Lobby und ohne Restaurant. Dafür aber mit 15 individuellen Themen-Zimmern, einer Weinlounge und einer langen Tafel für gesellige Mahlzeiten. Stellen Sie sich vor, Lösch für Freunde bietet seinen Gästen genau das! Geplant und ausgestattet wurde die Küche von Edgar Fuchs. Wichtig: Das innovative Konzept sollte sich auch in der offenen Küche wiederfinden. So wurde modernste Technik mit gemütlichem Landhausstil kombiniert und der zentrale Kochblock im Rotton passend zur Einrichtung pulverbeschichtet. Ebenfalls von Edgar Fuchs ausgestattet: Der begehbare, verglaste Weinklimaschrank der gemütlichen Weinlounge. Lösch für Freunde. Hier steht den Gästen wirklich alles offen. Nicht nur die Küche.

Living room, dining room and kitchen in one. Imagine a hotel with no lobby, no reception desk, no restaurant, where host and guest meet as friends would. That's the idea behind the country design hotel Lösch für Freunde in Hornbach. The "hotel" offers 15 thematically decorated rooms, a wine lounge and one long dining table for all its guests. This inventive concept is embodied by the open kitchen, as well. We combined state-of-the-art technology with cottage-style comfort, accenting the interior with a kitchen block in powder-coated red, and added an exclusive touch with the walk-in, glass wine cabinet.

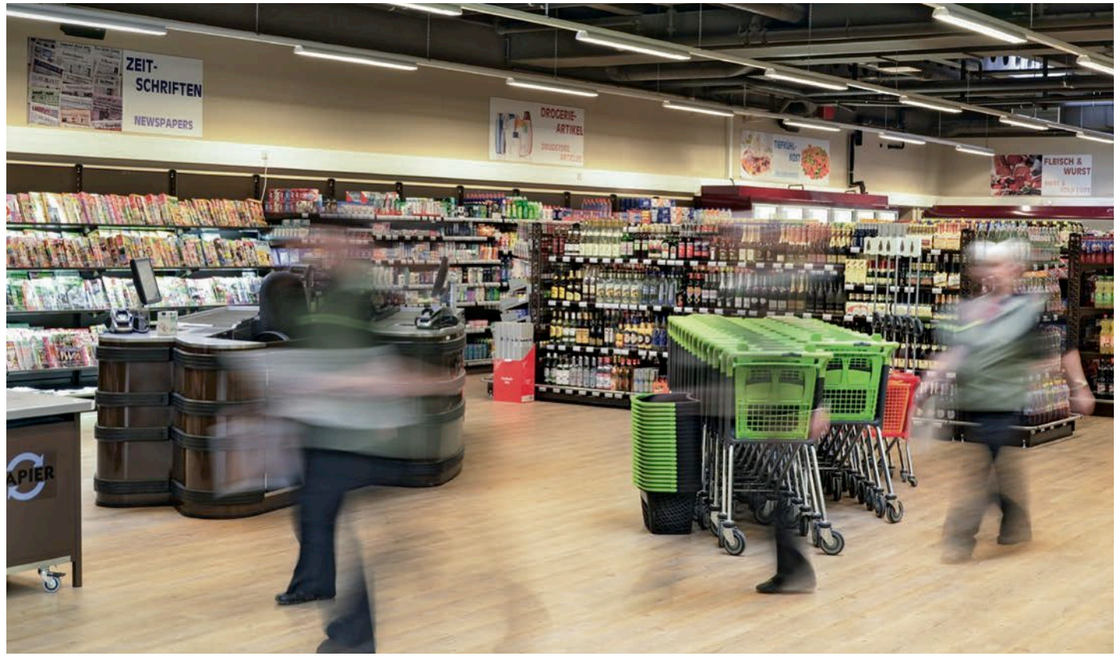
365 Tage

Wir haben Küche und Supermarkt ins Paradies gebracht.

Seit 2013 ist das Saarland um ein kleines Paradies reicher. Direkt am idyllischen Bostalsee liegt die neue Center Parcs-Ferienanlage mit 500 zweistöckigen Bungalows. Rund 2.000 Gäste genießen hier subtropischen Indoor-Badespaß, Strandvergnügen mit Bootsverleih und internationale Restauration im Naturpark Saar-Hunsrück. Für die diversen Baranlagen, 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 361°-Lieferprogramm gehörte hier auch die Einrichtung des Supermarkts. Öffnungszeiten des Paradieses: 365 Tage im Jahr.

The new Center Parcs holiday resort, right on the banks of idyllic lake Bostal, is a little piece of Saarlandic paradise. Since 2013, 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 361°-project, including bars, restaurants, kitchens and even the supermarket!

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



Projekt	Hubertushof, Eschau
Projektfokus	Küche mit Küchen- und Spültechnik, innenarchitektonische Beratung
Objektgröße	Küche von ca. 55 qm
Besonderheit	Kulinarische Begegnungsstätte, auf kleinem Raum wurden vorhandene Geräte, die im Stil angepasst wurden, und Hightech-Objekte wie z.B. der de Manincor-Herd in einer harmonischen Symbiose verbunden

Drei Jahrhunderte auf 55 qm.

Wie verwandelt man eine denkmalgeschützte Hofküche mit offenem Gastraum in eine kulinarische Begegnungsstätte? Mit viel Fingerspitzengefühl, Know-how und lösungsorienten Konzepten!

Von Anfang an begleitete Edgar Fuchs das Projekt Hubertushof in Eschau. Von der Farbberatung über die Accessoires bis hin zur Auswahl der Kacheln. Edelstahlkühltisch und Wärmeschrank wurden zur farblichen Anpassung an vorhandene „Schmuckstücke“ speziell lackiert. Um dem anspruchsvollen Ambiente gerecht zu werden, wurde hochwertige Technik wie z.B. Kombidämpfer, Hi-Light-Salamander sowie weitere Kühlmöglichkeiten im angrenzenden Rückbereich eingebaut. Herausgekommen sind ein wunderschöner uriger Landgasthof mit Eventküche und eine harmonische Symbiose aus Funktionalität und Gestaltung. Der beste Beweis, dass Moderne und Tradition eben doch zusammenpassen können.

Finesse and expertise is what it takes to transform a landmarked court kitchen into a modern culinary meeting place – without compromising character or charm. Sounds like a job for Edgar Fuchs! Our interior designers consulted Hubertushof from the start from color to accessories through to tile selection. Modern equipment, like the stainless steel refrigerated counter and warming cabinet, were lacquered to match historical “jewel pieces.” High tech elements were built into a neighboring area at the rear. The results speak for themselves – the perfect symbiosis of functionality and design.

Unsere Referenzliste aus dem Bereich Hotellerie
Our references in the Hotel Industry

- *A-ROSA Sylt, List*
- *Best Western Premier, Hotel Villa Stokkum, Hanau*
- *Bewley's Hotel Dublin Airport, Swords, Co. Dublin, Irland*
- *Breidenbacher Hof, a Capella Hotel, Düsseldorf*
- *Commundo Tagungshotel, Ismaning*
- *Die Sonne Frankenberg, Frankenberg/Eder*
- *Dolce Munich, Unterschleißheim*
- *Dorint Airport-Hotel, Zürich, Amsterdam*
- *Dorint Hotel Venusberg, Bonn*
- *Dorint Kongresshotel, Neuss*
- *Dorint Strandresort & Spa, Sylt/Westerland*
- *Dorint Hotel Pallas, Wiesbaden*
- *Dorint Sporthotel, Garmisch-Partenkirchen*
- *Hotel Regina, Adelboden, Schweiz*
- *Hotel Hafen Hamburg, Hamburg*
- *Holiday Inn, Berlin*
- *Hotel Karolinger Hof, Lorsch*
- *Hotel Victory Therme Erding, Erding*
- *InterCityHotel, Ingolstadt*
- *InterContinental Hotel, Düsseldorf, Frankfurt a. M.*
- *InterContinental Resort, Berchtesgaden*
- *Le Méridien Grand Hotel, Nürnberg*
- *Maritim Hotel & Internationales Congress Center, Dresden*
- *Maritim Hotel, Berlin, Düsseldorf, Stuttgart*
- *Maritim Konferenzhotel, Darmstadt*
- *Marriott Hotel, München, Berlin*
- *Ramada Hotel & H2 Hotel, München*
- *Ramada H4 Hotel, Lübeck*
- *Radisson Blu Scandinavia Hotel, Düsseldorf*
- *Radisson Blu Hotel, Frankfurt a. M.*
- *Seehotel Niedernberg, Niedernberg*
- *Schlosshotel Kronberg, Kronberg im Taunus*
- *Sheraton München Arabellapark Hotel, München*
- *Sheraton Frankfurt Hotel & Towers, Frankfurt a. M.*
- *Sheraton Mallorca Arabella Golf Hotel, Mallorca*
- *Sofitel Munich Bayerpost, München*
- *Soho House, Berlin*
- *Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt a. M.*
- *Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf*
- *Steigenberger Hotel Bremen, Bremen*
- *Steigenberger Airport Hotel, Frankfurt a. M.*
- *Steigenberger Hotel de Saxe, Dresden*
- *Steigenberger Hotel Herrenhof, Wien*
- *Steigenberger Grandhotel Handelshof, Leipzig*
- *Steigenberger Airport Hotel, Berlin*
- *The Westin Grand, Frankfurt a. M.*

Inflight Catering
Inflight Catering

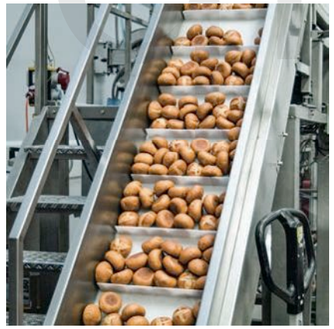
Die längste Kühlkette Deutschlands für die größte Küche Europas.

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 ununterbrochene Kühlkette – von den ersten Produktionsschritten im Tray Setting über Kühlhäuser und gekühlte Lkws bis in den Flieger. 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 auf 43.000 qm Baugrundfläche am besten in die Tat umsetzen konnten: Mehr Ideen pro m³!

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 from the initial stages of production in the tray to refrigeration facilities and trucks right up to the airplane. 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.

43.000 qm

Projekt	LSG Lufthansa Service Holding, Flughafen, Frankfurt a. M.
Projektfokus	18 verschiedene Produktionsstätten
Objektgröße	43.000 qm
Besonderheit	Fertigstellung just in time



80 000 Mahlzeite

Für den bestmöglichen Service schicken wir unsere Monteure auch in die Wüste.

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. Auftragsvolumen: Mehr als 6 Mio. Euro!

Neben Arbeitstischen und Spülbecken 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!

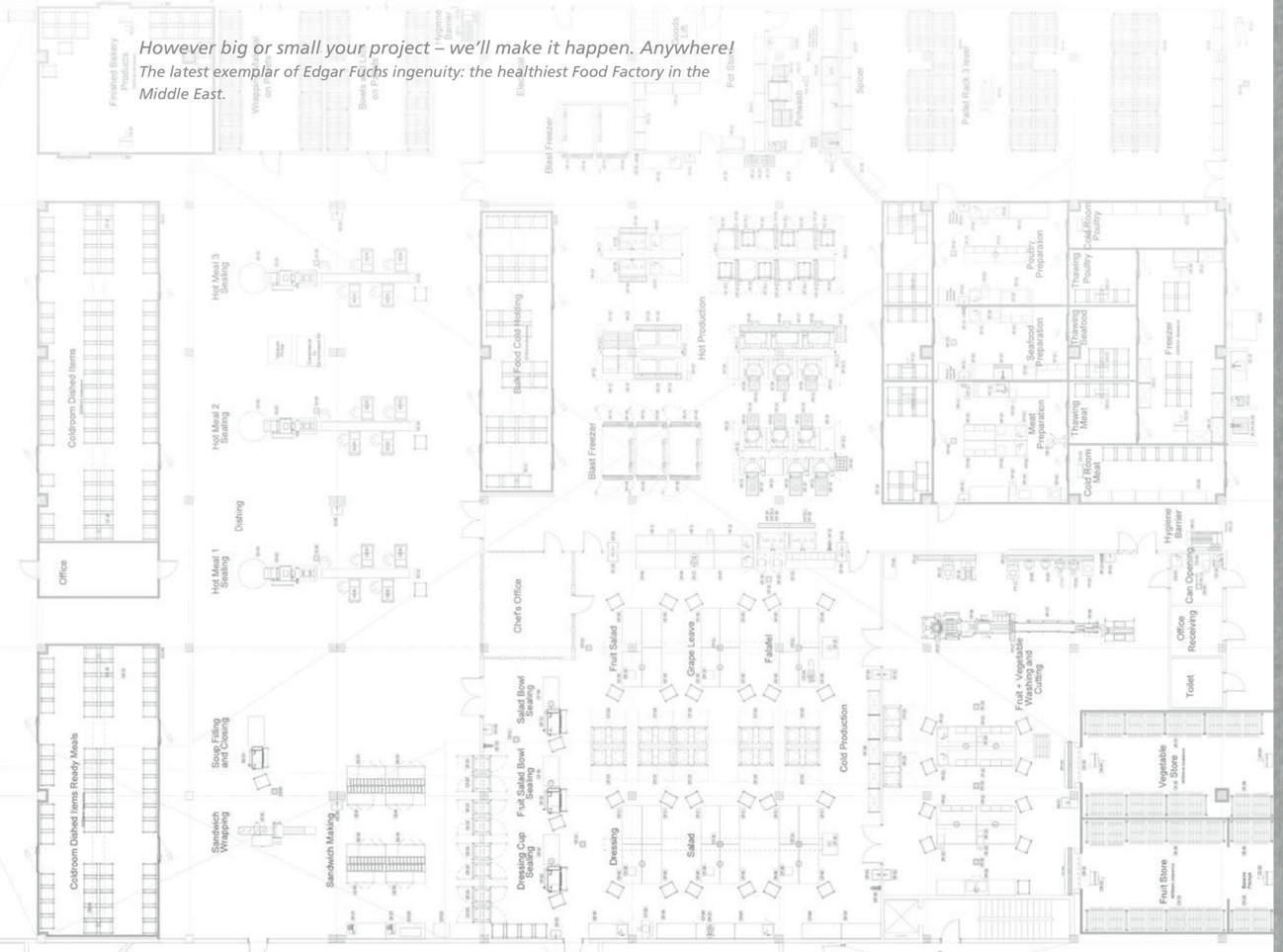
80,000 meals per day, 3,000 employees from all over the world, 1 kitchen from Germany. Qatar Airways Catering Company at the new airport in Doha is currently the largest operation of its kind in the world, serving Qatar Airways and a number of other major carriers. Edgar Fuchs Aschaffenburg flew its 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	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!

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

Das jüngste Beispiel für ein von Edgar Fuchs betreutes Projekt im außereuropäischen Raum: Die gesündeste Food Factory des Nahen Ostens.

However big or small your project – we'll make it happen. Anywhere!
The latest exemplar of Edgar Fuchs ingenuity: the healthiest Food Factory in the Middle East.



Mensen & Healthcare
Cafeterias & Hospitals

Projekt	Restaurant Raststätte, VIA Werkstätten, Berlin
Projektfokus	Planung und Ausstattung von Produktionsküche, mit Herdblock, Ausgaben als Frontcooking-Einheiten, Kühl- und Kältetechnik sowie Cafébar
Objektgröße	Ca. 350 Essen pro Tag
Besonderheit	Einrichtung von integrativen Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderungen

Wenn nicht der Raum das Maß aller Dinge ist, sondern der Mensch.

Unsere Küchen sind so individuell wie die Menschen, die sie nutzen. Bestes Beispiel: Die Restaurantkantine Raststätte der VIA Werkstätten in Berlin, in der behinderte und nicht-behinderte Menschen gemeinsam speisen und arbeiten. Klar, denn als gemeinnützige Einrichtung unterstützen die VIA Werkstätten die berufliche, gesellschaftliche und soziale Teilhabe von Menschen mit Behinderung.

Die Inneneinrichtung des Restaurants mit offener Crossover-Küche wurde nach Entwürfen des Architekturbüros Playze vom Team Edgar Fuchs Berlin umgesetzt. Variable Arbeitshöhen im Küchen- und Kassenbereich und barrierefreie Wege waren dabei genauso wichtig wie ein Frontcooking-Bereich mit Arbeitsplätzen, die mit Rollstuhl zu unterfahren sind. Tolle Idee: Tische, Stühle, die Cafébar und die Ausgabe wurden zum Teil von den VIA Werkstätten gefertigt. Kann Integration besser gelebt werden?

The Raststätte in the VIA Werkstätten, Berlin, a non-profit organization to promote the professional development of disabled persons, is the perfect example of a made-to-fit Edgar Fuchs kitchen – made to fit the people using it, that is. A staff of disabled and non-disabled persons works side-by-side in the restaurant's kitchen. Edgar Fuchs delivered worktops and cashier's counters at various heights, barrier-free paths, and a frontcooking station with workspaces to accommodate wheelchairs. Edgar Fuchs' Berlin team implemented the designs of Playze Architects for the restaurant's interior.

Wir sind Küche des Jahres 2013!

Projekt	Mensa der Universität Augsburg
Projektfokus	Werk- und Montageplanung von Ausgabe, Küche sowie Spül- und Fördertechnik
Objektgröße	Ca. 4.500 Essensteilnehmer pro Tag
Besonderheit	GV-Küche des Jahres 2013 in *GV-Kompakt*! Großprojekt mit einem Auftragsvolumen von ca. 2,5 Mio. Euro

Kaum wiedereröffnet und schon von *GV-Kompakt* zur „Küche des Jahres 2013" gekürt: Die Mensa der Universität Augsburg. Geplant und ausgestattet von Edgar Fuchs München.

Dass die Mensa Augsburg sich gegen eine hochkarätige Konkurrenz durchsetzen konnte, lag nicht nur an der lichtdurchfluteten Gestaltung und der gelungenen Realisierung. Überzeugt hatte vor allem das innovative Konzept mit verschiedenen Themenstationen, an denen komplette Menüs zusammengestellt werden können. Wartezeiten werden so verkürzt, das Essensangebot vergrößert. Der Preis ist eine tolle Bestätigung für die Arbeit von Edgar Fuchs. Doch das schönste Kompliment ist, dass die Mensa auch bei den Augsburger Studenten gut ankommt. 4.500 Essen täglich sprechen für sich.

The canteen at the University of Augsburg – voted "kitchen of the year 2013"! 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. That keeps traffic flowing at the busy counters, where 4,500 meals a day are served. That figure alone is compliment enough.*

1. Platz

Projekt	Interims-Kantine des Universitätsklinikums Frankfurt a. M.
Projektfokus	Generalübernehmer von der Ausführungsplanung bis zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme des gesamten Neubauobjekts
Objektgröße	Nutzfläche ca. 1.000 qm
Besonderheit	Systembauweise

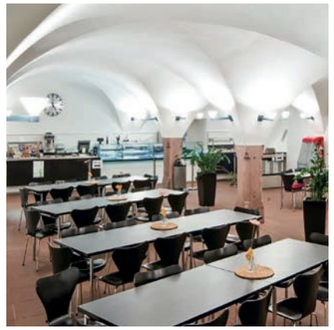
Dass wir nicht nur kompetent und zuverlässig, sondern auch schnell arbeiten, konnten wir im Fall des Universitätsklinikums Frankfurt a. M. beweisen. 2010 sollte wegen geplanter Umbaumaßnahmen eine neue Interims-Kantine entstehen – am besten von heute auf morgen. In nur 7 Monaten stellt Edgar Fuchs als Generalunternehmer ein 1.000 qm großes Mitarbeiter-Casino auf die Beine: von der grünen Wiese bis zur schlüsselfertigen Übergabe. Eine klare, konstruktive Architektursprache und die bewusste Reduktion auf Wirtschaftlichkeit geben der urbanen Anlage ihren jungen, modernen Industriebau-Look. 1.200 Gäste täglich beweisen: Operation mehr als gelungen!

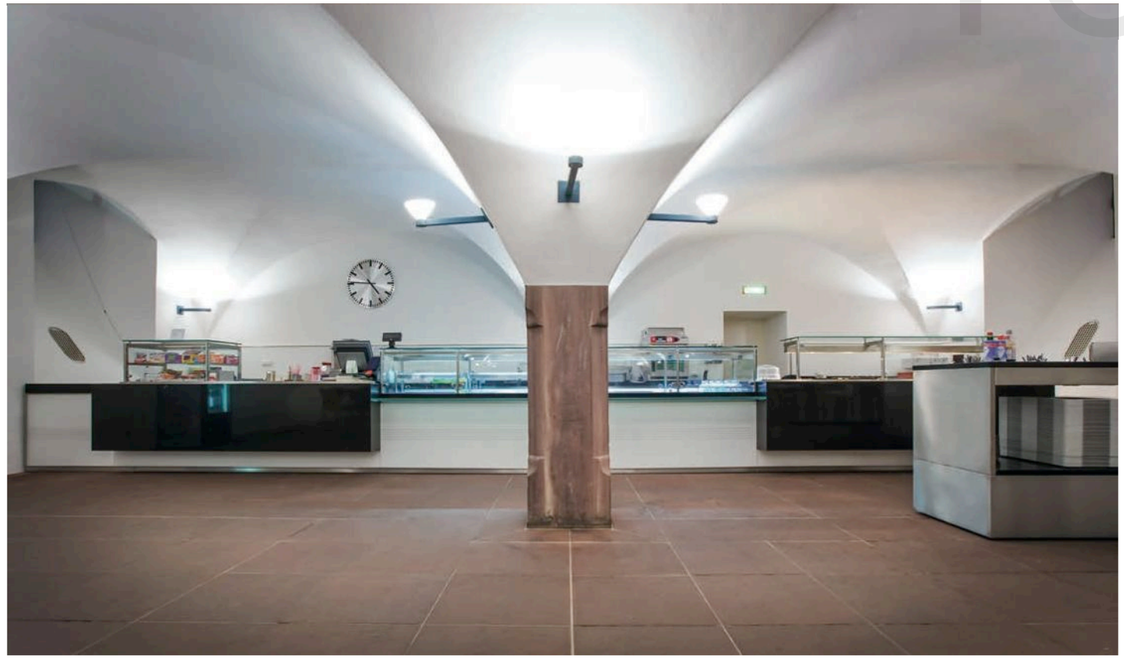
The University Hospital in Frankfurt a. M. confirms – Edgar Fuchs is competent, reliable … and fast. Plans for renovation in 2010 meant the hospital needed a new provisional canteen right away. In just 7 months, Edgar Fuchs erected a 1,000 sqm employee canteen from raw earth to turnkey ready. The building's 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."

Von 0 auf 1.200 in 7 Monaten – das nennen wir schlüsselfertig.

7 Monate

Wir verstehen auch was von Komposition.





Projekt	Hochschule für Musik im Schloss Gottesaue, Karlsruhe
Projektfokus	Einbau und Ausstattung der Speisenausgabe der Cafeteria
Objektgröße	Ca. 60 Sitzplätze
Besonderheit	Besonders gelungene Fusion von historischem Baukörper und hochmoderner Ausgabetechnik

Hightech und Renaissance müssen kein Widerspruch sein. Der Beweis: Die Cafeteria der Musikhochschule Karlsruhe. Nach 400 Jahren bewegter Geschichte sollte im Keller des Renaissance-Schlosses Gottesaue eine moderne Studentencafeteria mit 60 Sitzplätzen entstehen. Geschichtsträchtiges Bogengewölbe einerseits, hochmoderne Kühltechnik andererseits. Das Projektteam von Edgar Fuchs meisterte die Aufgabe mit Bravour und schuf einen außergewöhnlichen Raum, der modernes Ambiente und historischen Baukörper harmonisch miteinander kombiniert. Die Musikhochschule Karlsruhe: Ein kleines Meisterwerk an Harmonie und Komposition.

High tech and Renaissance needn't be a contradiction in terms. Let us introduce the cafeteria of the Karlsruhe Music Academy. Edgar Fuchs was asked to plan and design a modern cafeteria with seating for 60 students in the basement of the 400-year-old castle, Schloss Gottesaue. Edgar Fuchs orchestrated the project with bravura, bringing the building's unique historical architecture into perfect harmony with modern functional installations.

Wie man gechillt 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 and 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 and chill" solution ensures ultimate hygiene and food quality by portioning and transporting cooled food to patient stations, where it is warmed using induction technology.

Projekt	Universitätsklinikum Gießen und Marburg, Gießen
Projektfokus	Planung, Umbau und Einrichtung der Zentralküche mit Kühlräumen und Kleinkälte, Ausgabe und Innenarchitektur des Restaurantbereich, sowie Speiseverteilsysteme
Objektgröße	3 x täglich 1.250 Portionen
Besonderheit	Komplettplanung und Ausstattung der Zentralküche

Eine reibungslose Speisenverteilung für ein großes Klinikum? Lässt sich einrichten.

Vom Kühlschrank bis zur Kuchengabel, von der Speisenverteilung bis zum Salzstreuer, von der Küchentechnik bis zum Casino. Bei den neuen Rems-Murr-Kliniken in Winnenden fungierte Edgar Fuchs als gastronomischer Komplettausstatter. Keine leichte Aufgabe bei 600 Betten und jährlich vielen tausend Patienten. Hier braucht man neben Erfahrung und Know-how vor allem ein sauberes Konzept und eine gesunde Logistik. So garantiert das computergesteuerte Speisenverteilungskonzept, dass die Mahlzeiten stets frisch zu den Patienten kommen. Und im Casino Auszeit setzt ein innovatives Stationen-Konzept Trends im Care-Bereich. Drei verschiedene Inseln bieten eine komplette Vollversorgung für Patienten, Gäste und Mitarbeiter. Die Rems-Murr-Kliniken: So sieht Klinikverpflegung 2.0 aus.

Flawless food distribution in a high-volume clinic? We can do that.
From frig to fork, from conveyor belt to salt shaker, from kitchen technology to cafeteria table, as general contractor, Fuchs was involved in every aspect of the kitchens and catering at the new Rems-Murr-Kliniken in Winnenden. Setting up the infrastructure to cater 600 beds and thousands of patients each year requires a healthy portion of conceptual and logistical know how. Computer-controlled food distribution ensures freshness for patient meals, while the cafe's innovative concept offers all-around care at individual stations for patients, guests and employees.

Projekt	Rems-Murr-Kliniken, Winnenden
Projektfokus	Komplette gastronomische Einrichtung der Küchen, Speisenlogistik und des Mitarbeiter- und Gästerestaurants Auszeit
Objektgröße	Ca. 2.500 Essen pro Tag
Besonderheit	**Gesamtausstattung eines Krankenhausneubaus mit komplexer Speisenverteilung**

600 Betten

Projekt	Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Karlsruhe
Projektfokus	Neubau von Kantine, Spültechnik, kompletter Küche und allen Ausgabeanlagen, inklusive Shop
Objektgröße	1.500 bis 2.000 Essen pro Tag
Besonderheit	Oberflächen der Theken aus Corian

2.000 Essen

Eine Kantine im Sicherheitsbereich ausstatten ist eine Wissenschaft für sich.

Manchmal sind die Umstände komplexer als die Aufgabe selbst. Bei dem Karlsruher Großforschungszentrum KIT zum Beispiel. Als Edgar Fuchs den Auftrag erhielt, die neue Kantinenküche zu fertigen und einzubauen, mussten aufgrund der ausgefallenen Gebäudearchitektur zunächst alle Möbel in den ersten Stock transportiert werden. Hinzu kam, dass die Kantine wegen Kernforschungsarbeiten ein streng kontrollierter sicherheitsrelevanter Bereich ist.

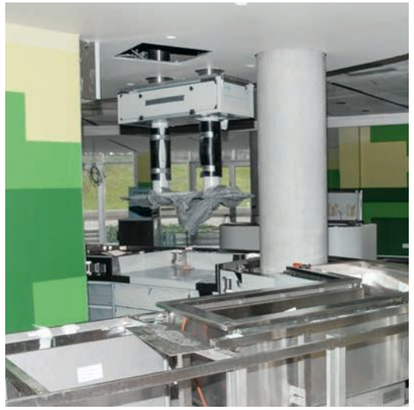
Dennoch lief die Zusammenarbeit reibungslos. Die eingebauten Küchenanlagen wurden mit einer fugenlosen Corian-Oberfläche versiegelt und eine hochmoderne Nassmüllanlage sorgt für umweltfreundliche Abfallentsorgung. Wichtig: Die Kantine eröffnete termingerecht. Schließlich müssen auch Forscher ihre Energien irgendwo erneuern können.

Sometimes work specifications are more challenging than the work itself. Such was the case with the nuclear research center Karlsruhe Institute of Technology KIT. Edgar Fuchs planned and implemented the construction of the canteen, kitchen, sculleries and food counters, even the shop, meeting the strict safety requirements of a nuclear facility. We met the regulatory challenge – and the deadline – without compromising on aesthetics: our seamless Corian worktops are a visual representation of the smooth collaboration.

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

- *Adidas Kita World of Kids, Herzogenaurach*
- *Bürgerhospital, Frankfurt a. M.*
- *BruderhausDiakonie, Reutlingen*
- *Bruder-Konrad-Stift, Mainz*
- *Caritas Alten- und Pflegeheim St. Ludwig, Ansbach*
- *Caritas-Altenheim St. Franziskus, Berchin*
- *Diakonie Krankenhaus, Bad Kreuznach*
- *DRK Kliniken, Berlin*
- *Fraunhofer-Institut, Fürth*
- *Friedrich-Alexander-Universität , Erlangen-Nürnberg*
- *Generali Seminarzentrum, Bernried*
- *Goethe-Universität, Campus Westend, Frankfurt a. M.*
- *Hanns-Seidel-Gymnasium, Hösbach*
- *Josef-Schwarz-Schule, Erlenbach*
- *Justizzentrum Amtsgericht, Potsdam*
- *St. Ludwig, Nürnberg*
- *Kinderklinik, Garmisch-Partenkirchen*
- *Kliniken Dr. Erler, Nürnberg*
- *Klinikum, Stuttgart*
- *Landwirtschaftliche Lehranstalten, Weidenbach*
- *Lebenshilfe, Dillingen*
- *Lebenshilfe Werkstätten, Neuburg a.d. Donau*
- *Ludwig-Uhland-Gymnasium, Kirchheim*
- *MKKliniken, Gelnhausen*
- *Oberschwabenklinik, Krankenhaus St. Elisabeth, Ravensburg*
- *Reinhardt-Kaserne, Ellwangen*
- *Samariterstiftung, Nürtingen*
- *Schön Klinik Roseneck, Rosenheim*
- *SeniVita Sozial, Bayreuth*
- *Sinntalklinik, Bad Brückenau*
- *Spessart-Gymnasium, Alzenau*
- *Studentenwerk, Frankfurt a. M., Berlin, Ulm*
- *Universität, Augsburg*
- *Universitätsklinikum Gießen und Marburg, Gießen*
- *Universitätsmedizin Greifswald, Greifswald*
- *Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf, Hamburg*
- *Universitätsklinikum Tübingen, Tübingen*
- *Wilhelmshilfe, Göppingen*

Service, Stores und Infos ...
Service, Stores and Info ...



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

Ihr 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 vom Hersteller 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.

Die bringen Aschaffenburg, Offenbach und Berlin zum Kochen: Stores & Showroom von Edgar Fuchs

Willkommen bei Edgar Fuchs daheim! Die Firmenzentrale in Aschaffenburg.
Aschaffenburg ist nicht nur der Sitz unserer Firmenzentrale und die Planungs- und Stabsstelle von Edgar Fuchs. Im Ladengeschäft unserer Zentrale finden Sie darüber hinaus alles, was Kochen leichter und Genießen schöner macht. Mit einer riesigen Auswahl an praktischen Küchenhelfern, Töpfen, Pfannen, anregenden Kochbüchern und Küchentechnik – vom Stabmixer bis zum Kochblock. Und mit großem Lagerbestand und umfassenden Serviceangebot, falls einmal etwas ausfallen sollte.

Our location in Aschaffenburg is more than just the company head office. Our on-site shop offers everything you need to make cooking easier and enhance the savor of your in-home dining experience, with a broad selection of practical kitchen tools, pots, pans, inspiring cookbooks and kitchen equipment.

Haben Sie das Zeug zum Kochen? Die Cook Factory in Offenbach
Direkt am Kaiserlei-Kreisel in Offenbach und in unmittelbarer Nähe zur Frankfurter Innenstadt liegt die Cook Factory von Edgar Fuchs. Auf 1.200 qm bietet das Gastronomie-Outlet alles, was der Mensch zum Kochen braucht. Und das zu günstigen Factory-Preisen! Sie suchen Beratung für Umbau, Teilausstattung oder die Projektierung kompletter Gastronomieprojekte? Auch das bekommen Sie in Offenbach. Unser Planungsstab berät Sie gerne.

The Cook Factory in Offenbach. Our outlet directly on the roundabout at Kaiserlei, near Frankfurt's city center, has everything you need to boil, braise, brown, simmer and sauté – at affordable factory prices. Need advice for complete or partial renovation? Support in planning a large-scale catering project? Our Offenbach branch is at your disposal.

Mitten in der Hauptstadt der Trends und Ideen: Der Edgar Fuchs Showrom in Berlin
Dürfen wir vorstellen: Der neu gestaltete Showroom von Edgar Fuchs, Berlin. Gemeinsam mit leistungsstarken Partnern präsentiert Edgar Fuchs in der Berliner Geschäftsstelle fünf exklusive Table-Top-Kollektionen aus Porzellan, Glas und Besteck. Plus jede Menge Planungs- und Ausstattungsideen, die aus Ihrem Gastro-Objekt eine echte Erfolgsstory machen können. Unser Hauptstadt-Team freut sich auf Ihren Besuch!

In the heart of the capitol of trends and innovation, the Edgar Fuchs showroom in Berlin. Together with our exclusive partners, our newly designed showroom presents five complete collections of tableware, glass and cutlery and all sorts of ideas to make your gastronomy business a booming success. Come and get inspired!

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

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

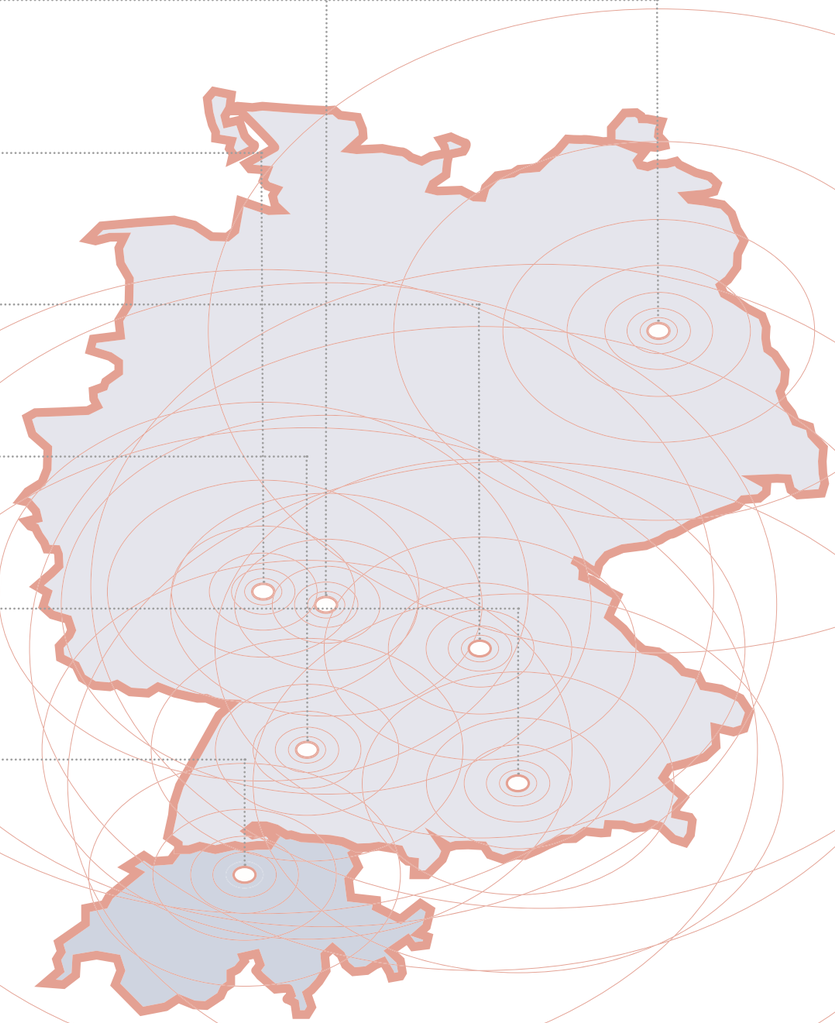
Edgar Fuchs OHG
Cook Factory
Berliner Straße 312
63067 Offenbach
Tel: +49 69 829733-0
info@cookfactory.de

Edgar Fuchs München GmbH
Niederlassung Nürnberg
Kellermannstraße 33
90455 Nürnberg
Tel: +49 9129 29420-45
nuernberg@edgar-fuchs-muenchen.com

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

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

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



7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

Kundennähe heißt für Edgar Fuchs: 7 Standorte deutschlandweit ganz in Ihrer Nähe! Genau genommen 8 mal. Denn unter www.edgar.fuchs.com finden Sie 24 Stunden News, Services und Infos, mit einem Klick – ganz gleich, wo Sie sind. Schauen Sie mal rein. Nichts liegt näher!

We like to stay close to our customers. With 7 locations across Germany and our online portal www.edgar.fuchs.com, we provide 24-hour access to news, services and information. No matter where you are, you can always find a Fuchs!

Impressum/Imprint

Fotos: Andreas Friese, Michendorf • Blocher Blocher Partners, Stuttgart - Fabian Hild, Lützelbach • Estrel Hotel, Berlin
FR L'Osteria GmbH, Nürnberg • Geising + Böker, Hamburg - Philipp Neise, Hamburg • Hotel nhow, Berlin • Johannes Vogt, Mannheim
LSG Lufthansa Service Holding, Neu-Isenburg • Manfred Kötter, Frankfurt a. M. • Miriam Dwojatzki und Michael Schmitt
Mook Group, Frankfurt a. M. • Prisma, San Polo di Piave • Ralf Dieter Bischoff, Nürnberg • Six Continents Hotels, Atlanta • Soenne, Aachen
Thomas Hahn, Frankfurt a. M. • Vitra Campus, Weil am Rhein

EDGAR FUCHS

GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG