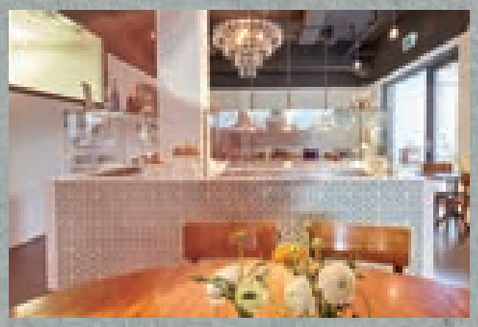
# DAS RESTAURANT UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS



WWW.EDGARFUCHS.COM

# Mehr Ideen pro Quadratmeter.

Frische Ideen und innovative Konzepte. Wo sind sie wichtiger als in der Gastronomie? Mit Begeisterung, Kompetenz und einem festen Team aus erfahrenen Architekten, Handwerkern, Technikern und Gastronomen realisieren wir seit mehr als 50 Jahren gastronomische Projekte im In- und Ausland. Aus einer Hand. Und immer auf Augenhöhe.

*More ideas per square meter.*
*New ideas and innovative concepts – where could they be more important than in the restaurant business? We have been carrying out projects of every imaginable shape and size for more than 50 years all around the globe, powered by an enthusiastic team of highly experienced architects, restaurateurs, craftsmen and technicians. Always under one roof. Always in a partnership of equals.*

# Auch 40 qm lassen sich 360° betreuen.

| | |
|---|---|
| Projekt | Jubel – feine Patisserie, süßes Catering und Café, Berlin |
| Projektfokus | 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 |

# Wie viel Platz braucht ein Stern?

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

# Leuchtendes Beispiel für kleine, feine Projekte.

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

# Ein Showroom für das Who‘s who der europäischen Weinszene.

| | |
|---|---|
| Projekt | Restaurant Gustav, Frankfurt a. M. |
| Projektfokus | Planung und Ausführung der Küche inklusive Be- und Entlüftung des Küchenbereichs, des temperierten Weinraums, der Getränkestation mit Regal in Bauhausoptik und der Kältetechnik |
| Objektgröße | Ca. 55 Sitzplätze |
| Besonderheit | Der Weinklimaraum wurde in den bestehenden Raum integriert |

# Weinstuben sind auch nicht mehr das, was sie einmal waren.

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

# 2.300 Quadratmeter Freiraum vom Feinsten.

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

# Eines der wenigen Dinge, die wir nicht geändert haben, ist der Name.

| | |
|---|---|
| Projekt | Restaurant Medici, 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 |

# 7 Standorte. Immer die richtige Adresse.

EDGAR FUCHS
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

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

**Edgar Fuchs GmbH**
**Niederlassung Berlin**

**Edgar Fuchs GmbH**
**Niederlassung Reutlingen**

EDGAR FUCHS
COOK FACTORY
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs OHG**
**Cook Factory, Offenbach**

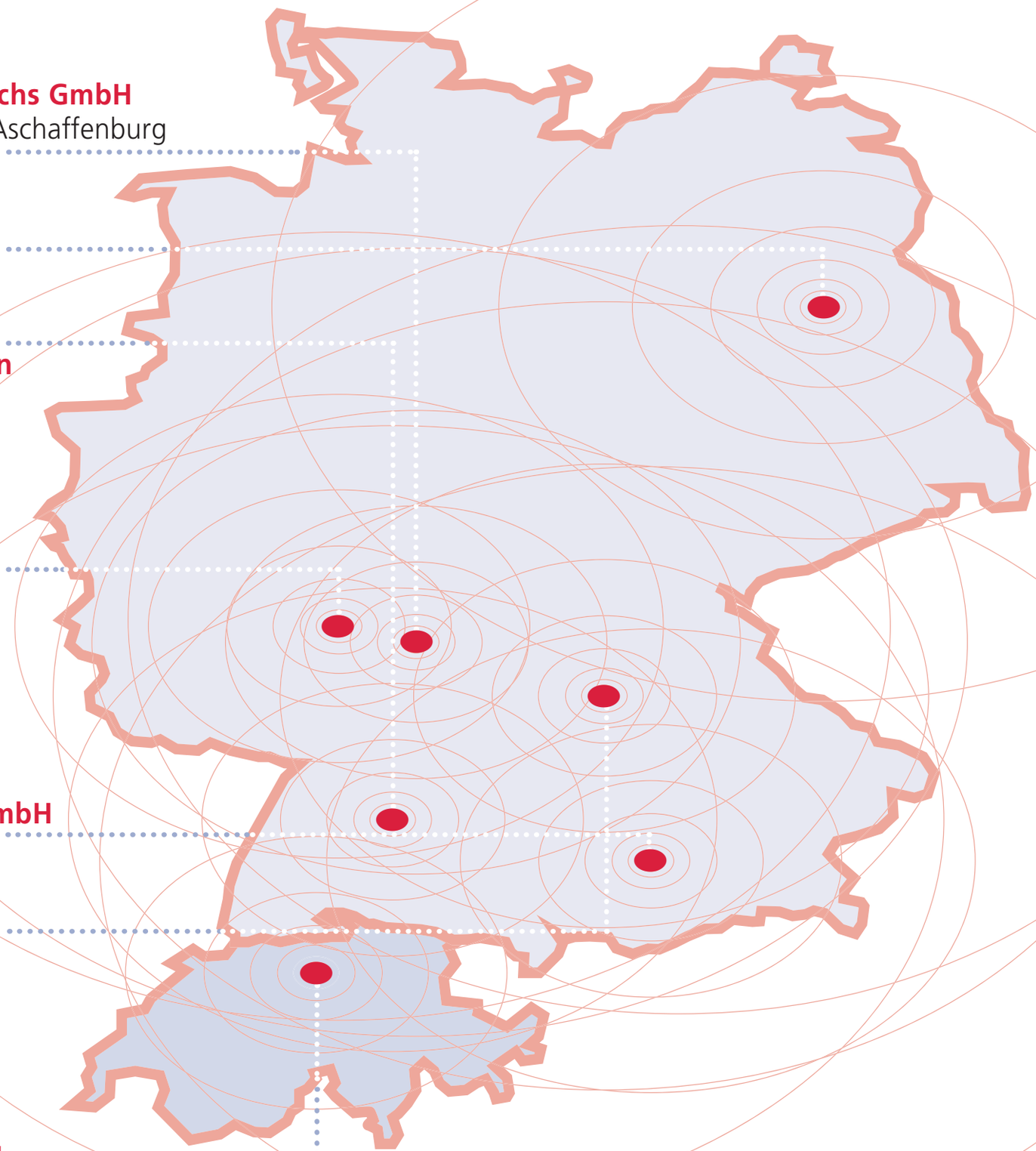
EDGAR FUCHS
MÜNCHEN GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs München GmbH**
**Hauptsitz München**

**Niederlassung Nürnberg**

EDGAR FUCHS
SWISS GMBH
GROSSKÜCHEN & OBJEKTAUSSTATTUNG

**Edgar Fuchs Swiss GmbH**
**Niederlassung Schweiz**



**www.edgarfuchs.com**