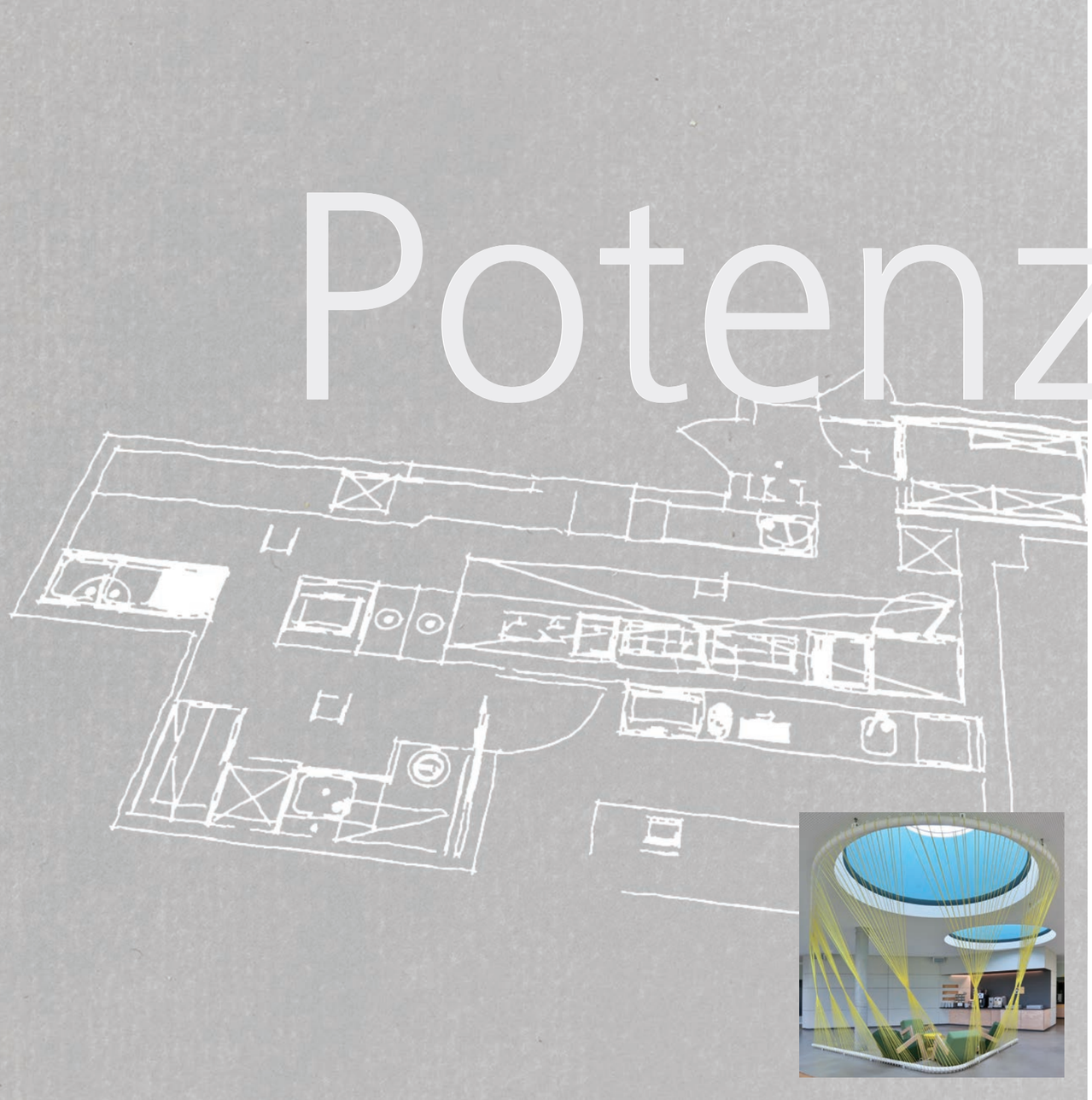
EIN UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS

Potenzial



Wer kein Objekt wie jedes andere will, braucht einen Planer, der nicht arbeitet wie jeder andere.

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

Lorem ipsum equi si quodi ullaccae. Accabor rundita
Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur?

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 Projekte. Von 10-1000 Quadratmeter, von Aschaffenburg bis Los Angeles. Und weil jedes Objekt und jeder Kunde individuell verschieden ist, sind unsere Lösungen das auch. Innovative 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!

Met etiquia cum voles ex eic temporepedi dollorum ratur

cuptium fugita veres reptas re sendes nonsequo conse nihilit que es que ipide pra id enis voluptatur, id ullupta tquati deror renisque conet quo et rentori tinvendesto min eribus es verumque arunt ape alistio rehenis sinum volupita nempore plicidic tem sitem autem veniscil illupta ssimodi blatet volor autem debis qui blam, sit labo. Nem fugit et ad et lat is nonsed erspeles alit, quias versper iaspiet expero volendandam eossin prent acearum simus duntibus.

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 Außen-Sitzplätze
Besonderheit	Profiküche mit privatem Touch im Kaufhausbereich

1+ statt 08/15.

Das Opus V. Mitten in Mannheim. Mitten im Leben und hoch über dem renommierten Mode-Kaufhaus engelhorn. Auf der weitläufigen Penthouse-Etage genießt man einen atemberaubenden Ausblick und eine exquisite Küche 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 Séparée 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!

Lorem ipsum equi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

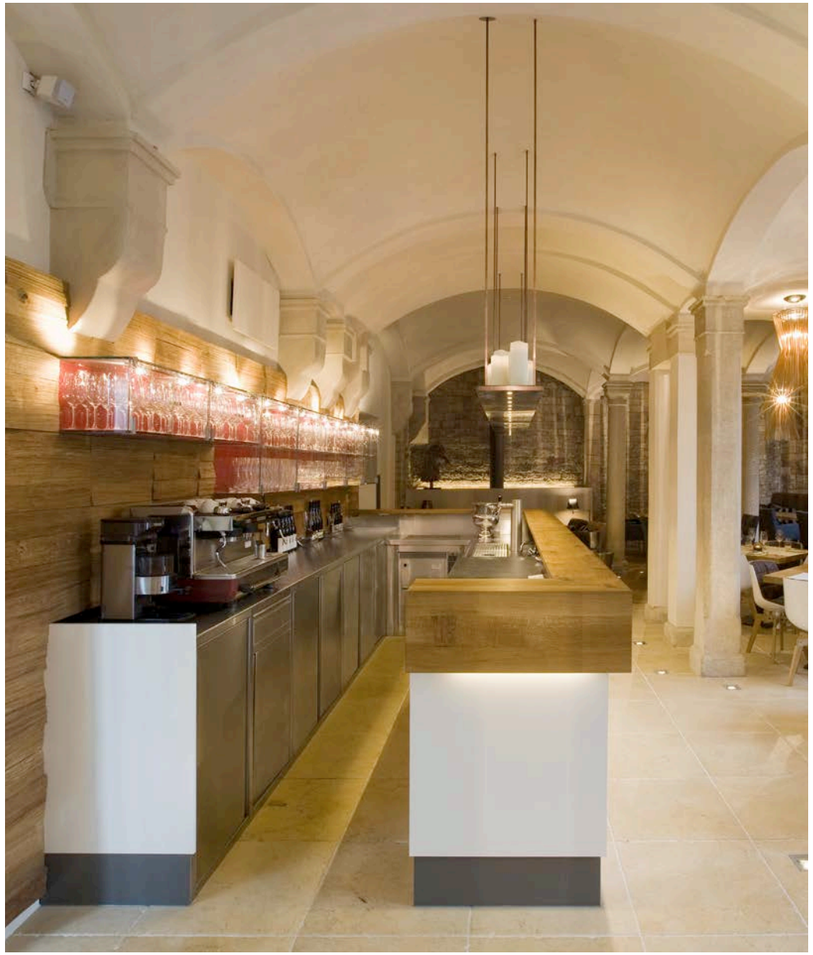
Projekt	Weingut von Winning, Deidesheim
Projektfokus	Einrichtung der Küchen, Spülküchen, Bartheken und der Kältetechnik
Objektgröße	100 qm
Besonderheit	Modernste Technik in historischem Gewölbe

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 jahrhunderte alte Tradition.

Lorem ipsum equi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.



187m

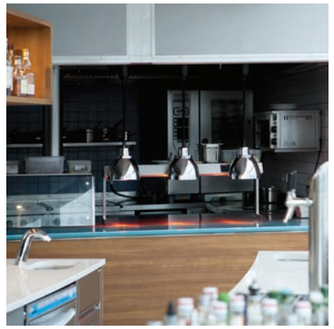
Unser bislang abgehobenstes Projekt.

Das Maintower Restaurant mit Lounge Bereich in 186 Meter Höhe bietet seinen Besuchern einem spektakulären Blick auf Frankfurts Skyline. Als Generalplaner übernahm Edgar Fuchs die gesamte architektonisch-technische Konzeption, sowie die schlüsselfertige Ausführung dieses einmaligen 360-Grad-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 einem Bartresen verwandelt. Wer sagt denn, dass runde Räume keine Ecken und Kanten haben können?

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	53. OG, Maintower Restaurant & Lounge, 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	Restaurant Amador, Mannheim
Projektfokus	Einrichtung von Küche, Gastraum und Spülküche
Objektgröße	Innen 30 Sitzplätze und Terrasse in dem über 800 qm Innenhof
Besonderheit	Speziell nach den Vorgaben von J. Amador gestalteter u-förmiger Pass, der es erlaubt, Gerichte nach allen Seiten auszugeben.

Perfekte Küche von Juan Amador – und von Fuchs.

3 Sterne

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 Gastraumes. Zusammen mit Juan Amador wurde ein u-förmiger Küchen-Pass konzipiert, über den Gerichte nach allen Seiten ausgegeben werden können. 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, das einen Stern verdient hat.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Da hilft kein Beten.
Da hilft nur Können!

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 Projektleitung als Generalübernehmer. Das Konzept musste passgenau umgesetzt, die Standards 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 zubereite Pasta. Alles lief perfekt, der Kunde war selig und Fuchs wurde mit weiteren Outlets beauftragt. Ein Zeichen echten Vertrauens und ein Beweis für ein durch die Kirchenbank weg gelungenes Projekt!

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

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Gutes Design hört nicht in der Küche auf.

Vitra - der Name steht für Design-Möbel von Weltruf. Im Architekturpark des Schweizer Möbel-Herstellers haben namhafte Architekten aus aller Welt Designgeschichte geschrieben. Das von Herzog & 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 Innenhof-Terrasse, möbliert mit einer bunten Mischung aus Stühlen und Tischen des Hauses. Edgar Fuchs wurde hier mit der Planung und Ausstattung von Küche, Bartresen und Serviceroom beauftragt. Die kleine Küche wurde ergonomisch genauestens geplant, der Barbereich dem Gesamt-Designkonzept angepasst und die Theke mit modernster Kühltechnik ausgestattet. 32 qm VitraHaus Café. 32 qm Geschmack in bester Gesellschaft.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	VitraHaus Café, Weil am Rhein, Vitra AG
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, Ltd.

Projekt	Carmelo Greco, Frankfurt
Projektfokus	Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
Objektgröße	48 Sitzplätze
Besonderheit	22 m² Küche

22 m²

Wieviel Platz braucht ein Stern?

Im Fall des italienischen Spitzenrestaurants „Carmelo Greco“ in Frankfurt: 22 Quadratmeter! Nicht gerade viel für vier Spitzen-Köche, 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 High-Tech-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.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	„Jubel - feine Patisserie“, süßes Catering und Café am Prenzlauer Berg in Berlin
Projektfokus	Suche des Standortes über die ganzheitliche Entwicklung bis hin zum Controlling und der finalen Umsetzung
Objektgröße	Ladengeschäft und Cafè mit 16 Sitzplätzen
Besonderheit	Startup-Begleitung, Projektierung, techn. Ausstattung und Koordination bis zur Eröffnung

16 Plätze

Das Sahneschnittchen unter unseren 360° Projekten.

Heute schon gejubelt? Unter diesem Motto bieten zwei junge Berlinrinnen feinste Patisserie und Catering in pastellig-süßem Ambiente. Gescoutet wurde die Location am 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 den Auftraggeber und die Geschäftsidee gestaltete 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!

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Die Renaissance des Medici.

1 Restaurant, 1 Casino und 2 opulente Renaissance-Gemälde. Das Medici ist mit seinem schlichten, kosmopolitischen Ambiente und seiner ausgezeichneten Küche nicht aus Frankfurt wegzudenken. Als Generalunternehmer sollte 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 acht Meter breite LED-Lichtwand, die Tageslicht-Atmosphäre ins benachbarte Casino holt. Das neue Medici - Ein Bild von einem Restaurant!

Lorem ipsum equi si quodi ullaccae. Accabor rundita
Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re. Am dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

Projekt	L' Osteria, Fullservice Restaurant, Systemgastronomie Pizza & Pasta
Projektfokus	Kücheneinrichtung
Objektgröße	Vom Freestander bis zu Locations in der Innenstadt
Besonderheit	Die Standards müssen an die sehr unterschiedlichen Räumlichkeiten angepasst werden.

30 Objek

Ein Standard. Dreißig Locations. Null 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 der L' Osteria. Eine erfolgreiche Fullservice-Systemgastronomie mit 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 mussten 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.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Freiraum, Business Campus, Garching
Projektfokus	Komplette küchentechnische Einrichtung
Objektgröße	?????????
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 - der „Freiraum“ bietet Frisches für jeden Geschmack auf insgesamt 2.300 qm. Ausgestattet wurde die exklusive Kantine mit A-La-Carte Charakter von Edgar Fuchs München - von der Küche über die Themenstationen bis hin zur Showküche, wo Gerichte frisch vor den Augen des Gastes zubereitet werden. Dass das Casino auf allgemeine Begeisterung stößt, ist nicht weiter verwunderlich: Ein bisschen Freiraum braucht schließlich jeder.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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 Eye-Catcher: Die offene Showküche mit Blick auf den original Molteni Rotisserie-Grill. Klar, dass die Realisierung dieses „offenen" Konzepts nicht nur technisch, sondern auch gestalterisch viel Fingerspitzengefühl verlangt. 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 Eifelturm.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

Großverpflegung

Projekt	BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe, Mannheim
Projektfokus	Mitarbeiter- und Schulungskantine
Objektgröße	400 sitzplätze auf 715 qm
Besonderheit	Modernisierung als Generalunternehmerprojekt

An dieser Stelle dürfen wir mit offizieller Genehmigung der BGN auf den Putz hauen.

Eine Modernisierung als Generalunternehmer in exakt 4 Monaten schlüsselfertig hinzulegen, ist eine Herausforderung. Das Ganze auch für die Kantine der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe in Mannheim zu machen, ist eine echte Aufgabe! Eine Aufgabe, für den Edgar Fuchs den Zuschlag bekam. Briefing: 4 Monaten für den Rückbau der gesamten Fläche, von Rohdecke bis Rohboden. 4 Monate für neue Decken, Estrich, Wärmedämmung, Lüftung, Sanitäranlagen sowie alle Innenausbau-Gewerke. 4 Monate für die komplette technische Gebäude-, und Küchenausrüstung.

Pünktlich zum vereinbarten Termin übergab Edgar Fuchs das Projekt schlüsselfertig an den Bauherren und sicherte sich eine dickes Lob für ein treuhändisch abgewickeltes Projekt, eine professionelle Zusammenarbeit, für Termintreue und Zuverlässigkeit. Gibt es eine schönere Auszeichnung für einen Objekt-Ausstatter?

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

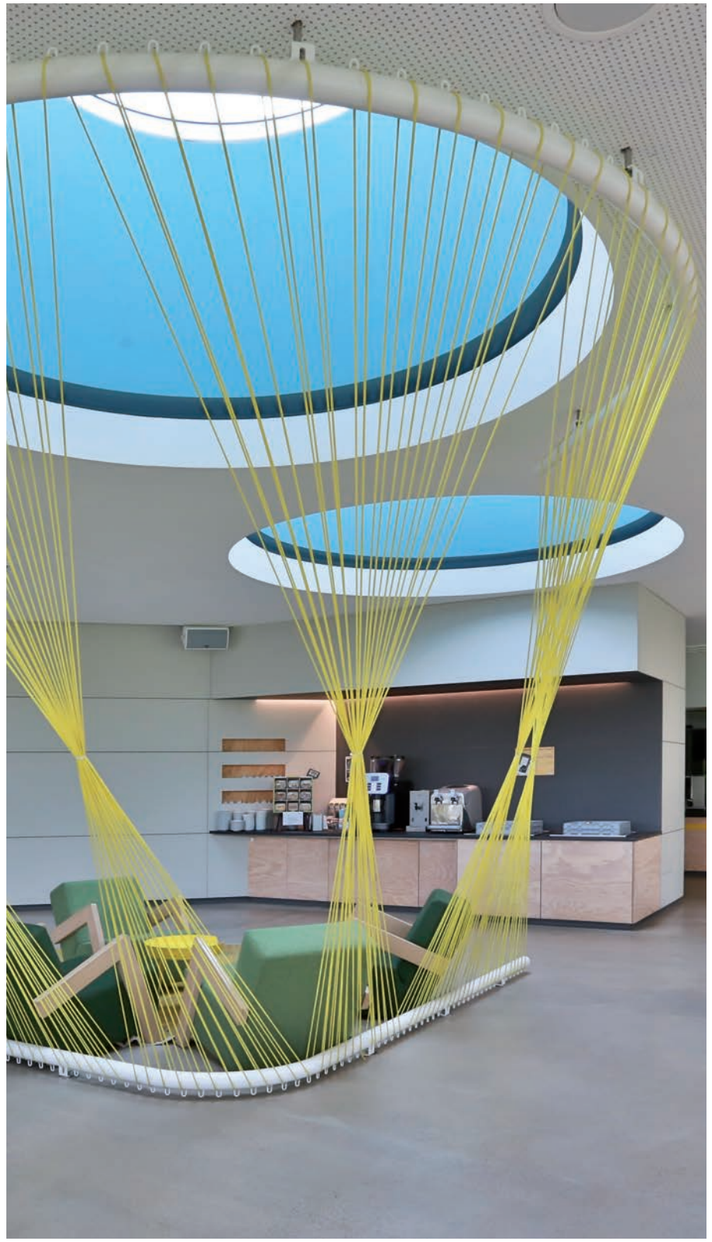
4 Monate

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

Einem Innovationszentrum kann man alles anbieten, nur keine 08/15-Standard-Schubladen-Lösungen. 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 wechselnden Konstellationen und Zeitabläufen. Edgar Fuchs lieferte die Küchentechnik, die Front-Cooking Anlagen und die Spülküchen. Der Ausgabetresen 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.



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 Sauberkeit

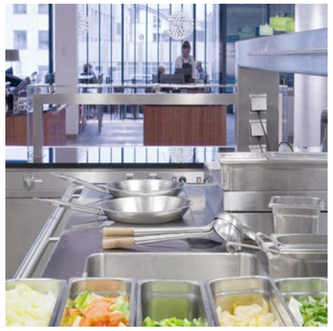
Was richtige Beratung und Styling alles ausmachen: Jünger, frischer, moderner.

Seit Jahrzehnten trendy, hip und top aktuell: Das Mode-Kaufhaus 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 Kaufhaus-Restaurant Karls Kitchen. Unter dem Motto „The show must go on“ übernahm Edgar Fuchs den 36-Millionen-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, Jatoba Holz 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.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	„Karls Kitchen“ im Kaufhaus Breuninger, Stuttgart
Projektfokus	Offene Produktionsküche mit Verkaufscounter
Objektgröße	Kaufhausrestaurant mit ca. 300 Sitzplätzen
Besonderheit	Erfolgreiche Verjüngung des eingeführten Restaurantobjektes, Gesamtumbau bei laufendem Kaufhausbetrieb.



360° Planung im Highspeed-Modus.

Gerade erst geplant und schon fertig! In einer Rekordzeit von 14 Monaten entstand das 10.000 qm große „New Wave"– Gebäude von Vodafone in Eschborn: innovativ, zukunftsweisend und energie-effizient. Als erfahrener 360°- 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 Cafébar und von der Lüftung bis zum Beleuchtungskonzept. Diverse Frontcooking- und Grillbereiche und ein Shop für Snacks und Getränke „on the go" sorgen für zusätzliche Abwechslung in der Gäste-Verpflegung. Neben Expertise und Know-how, war dabei vor Allem eins entscheidend: großes Netz mit besten Verbindungen zu Technikern, Handwerkern und Architekten.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	New Wave, Eschborn, Bürogebäude mit Mitarbeiterrestaurant
Projektfokus	Kompletter gastronomischer Ausbau, Küchentechnik, Frontcooking, Ausgabecounter, Mobiliar, Interieur, Objektbeleichtung, Kaffeebar
Objektgröße	ca. 780 qm
Besonderheit	Küchentechnische & architektonische Planung & Ausführung in engster Zusammenarbeit mit dem Caterer

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 – vom Auftrag bis zur schlüssefertigen 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.

Enjoy fresh - the completely redesigned MAN casinos in Munich.
Only fresh products of the highest quality, that is what MAN catering services demands from their casinos. The fresh cuisine is accompanied by an appealing ambiance with true feel-good atmosphere. The renowned Edgar Fuchs Team Munich was responsible for the technical equipment: From planning to execution of all kitchen areas.

Projekt	MAN Truck- & Bus AG, München, Mitarbeiter-Casino im Hauptwerk, MAN Office Center Parkstadt Schwabing
Projektfokus	Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik Lieferung der Cafeteria und der Barista-Bar
Objektgröße	Hauptwerk 2000 und Office Center 800 Essensteilnehmer pro Tag
Besonderheit	360-Grad-Projekt: Vom Planungsauftrag über die technische Feinplanung bis zur Ausführung und Montage

Ein extra Rollfeld für die Lufthansa-Küche.

1.000 Sitzplätz

Projekt	Lufthansa Training & Conference Center, Seeheim
Projektfokus	Gesamtsanierung des Objektes, 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, für die Bankettküche

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 Fuchs hier etwas ganz Besonderes: eine frei bewegliche Wärmebrücke für die Bankett-Küche. Ein fünf Meter langer Pass zum Anrichten von Tellergerichten läuft horizontal und vertikal auf Schlitten und ist damit frei beweglich. Vorteil: größere Flexibilität, optimale Raum-Flächen-Nutzung und mehr Bequemlichkeit für den Gast. Ein voller Erfolg auf ganzer Linie.

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	BMW Niederlassung Berlin, Mitarbeiter- und Kundenrestaurant
Projektfokus	Ausführung und Montage von Küchentechnik, Kühl- und Kältetechnik, Spültechnik, Kühlräumen, Espressobar und Gästebistro, sowie Spülküche
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 Fahrzeug-Technik auf neuestem Stand. Klar, dass der Anspruch an Klasse und Design nicht bei der Küche aufhört. Und so überzeugen das Mitarbeiter- und Kunden-Restaurant im 4. Obergeschoss sowie das Café am Kaiserdamm nicht nur durch die technische Qualität der von 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!

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	LHI Campus 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 in Pullach und verlegte Casino, Konferenzbereich und Bürobereiche direkt ins grüne Isartal. 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 Meter 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!

Lorem ipsum bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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. Von der Planung bis zur Realisierung arbeiten und speisen hier rund 800 Mitarbeiter.

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 die 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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. 600-800 Essen pro Tag
Besonderheit	Modernste Gestaltung in den Höchststandarts von BMW

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

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae.

Accabor rundita Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

1.500 qm ansprechendes Ambiente für die Kommunikationstechnologie.

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

Projekt	TaunusTurm, Frankfurt
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	die hochwertige Oberflächengestaltung aus Granit, Glas und MDF erzeugt ein stilvolles und entspanntes Genusserlebnis

1.000 Gäste

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 Büros 1.500 qm modernste Arbeitsfläche mit spektakulären Aussichten. Auf Frankfurt, den Taunus und aufs tägliche Lunch. Serviert von einem Sternerestaurant erprobten Küchenchef auf 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

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

1.900 km

Globales Denken heißt für uns auch globales Handeln. Der Beweis: Das VW-Werk in Kaluga, Russland. Drei Staatsgrenzen und 1.900 Kilometer entfernt montiert und fertigt VW hier mit 3.000 Mitarbeitern deutsche Autos. Edgar Fuchs Aschaffenburg plante, konzipierte und realisierte die Küche, Spültechnik und Speisenausgabe des Mitarbeiter-Restaurants. 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. Resumeé: Der Betrieb läuft und läuft und läuft …

Lorem ipsum bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

Von der ersten Ideenskizze über die gestalterische Konzeption und technische Planung bis zur technischen Umsetzung und Einrichtung: unser 360°-Service umfasst das gesamte Paket an modernen Leistungen - 3-D-Animation Ihres zukünftigen Projekts inklusive. Mit Hilfe einer computergesteuerten Simulation entwerfen und visualisieren unsere Architekten und Innenarchitekten Ihr Projekt exakt nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Realistisch, begehbar, nachvollziehbar und detailgetreu.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia inciendi eum fugit, odi veriorata pratur.

Ein Casino schlägt Wellen.

Offen, transparent, gewellt. Schon beim Betreten des Gebäudes fällt die beschwingte Architektur des Deutsche Leasing Gebäudes ins Auge. Als Deutschlands größte, Hersteller unabhängige Leasing-Gesellschaft versorgt das Unternehmen in seinem Casino täglich rund 1000 hungrige Mitarbeiter.

Die von Edgar Fuchs ausgestattete Küche, Cafeteria und Konferenzpantry nehmen die Architektur des Gebäudes in Form- und Farbgebung wieder auf. Gestalterische und handwerkliche Spitzenleistung: Die mehr als 25 Meter lange, in Wellen gestaltete Warmausgabe mit Front Cooking Station. Kein Zweifel: Dieses Casino hat eine La Ola verdient.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vel-labo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Deutsche Leasing AG, Bad Homburg
Projektfokus	Ausstattung der Küchen und Speisenausgaben, von Cafeteria, Konferenzpantry, Kühl- und Kältetechnik, sowie der Lagereinrichtungen
Objektgröße	Mitarbeiterrestaurant für ca. 1.000 Gäste pro Tag
Besonderheit	Warmausgaben mit Front Cooking folgen der Wellenlinie des Baukörpers auf einer Länge von mehr als 25 Metern

Projekt	„81“, Casino von Siemens Erlangen
Projektfokus	Ausstattung und Montage von Küchen, Ausgabeanlagen, Spültechnik, Kühl- und Kältetechnik, Konferenzbewirtung
Objektgröße	ca. 4.000 Essen pro Tag, 1.280 Plätze
Besonderheit	Innovative Positionierung der Spülküche zwischen Ausgabe und Speisesaal für hohe Durchlaufgeschwindigkeit des Spülgutes

4.000

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

Nur ein schneller Service ist auch ein guter Service. Und bei einem Mammut-Betrieb wie der Mitarbeiter-Kantine 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 des Teams von Edgar Fuchs, Nürnberg. Neben Lieferung und Montage der gesamten technischen Ausstattung trug Fuchs mit kurzen Laufwegen und sinnvoll verzahnten Prozessen zu einer Optimierung der Arbeitsabläufe bei. Die Spülküche wurde komplett von der Hauptküche getrennt und zwischen Ausgabebereich und Speisesaal positioniert. Das bedeutet extrem kurze Wege, hohe Durchlaufgeschwindigkeien von Geschirr und Besteck und stressfreies Arbeiten auch in Stoßzeiten. Feedback der Casino-Mitarbeiter und Gäste: Läuft bestens!

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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 auf einer Höhe von 200 m ist er ein überragendes Beispiel für Nachhaltigkeit, Design und Architektur der nächsten Genration – ausgestattet von Edgar Fuchs Aschaffenburg.

Vom skulpturalen Empfangstresen mit rückseitiger Bar über das Casino bis hin zu den diversen Bars und Cafeterias war hier vor allem Eins gefragt: ungewöhnliche Lösungen und gestalterisches Feingefühl. Die Frontcooking-Bereiche des Casinos mit lackierten, Glas verkleideten Frontpartien sind nur ein Beispiel für die innovative Gestaltung dieses herausragenden Projekts. Der Tower 187. Next Generation of Highrise.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	PWC Tower 185, Frankfurt
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 als freie organische Form aus Polyurethan

20 Outle

Projekt wObjektgröße Mehr als 6.000 Besucher pro Tag
Besonderheit Kompletter Neubau der Bar und Lounge bei laufendem Betrieb

Sportlich: Von Null auf Hundert bei laufendem Betrieb!

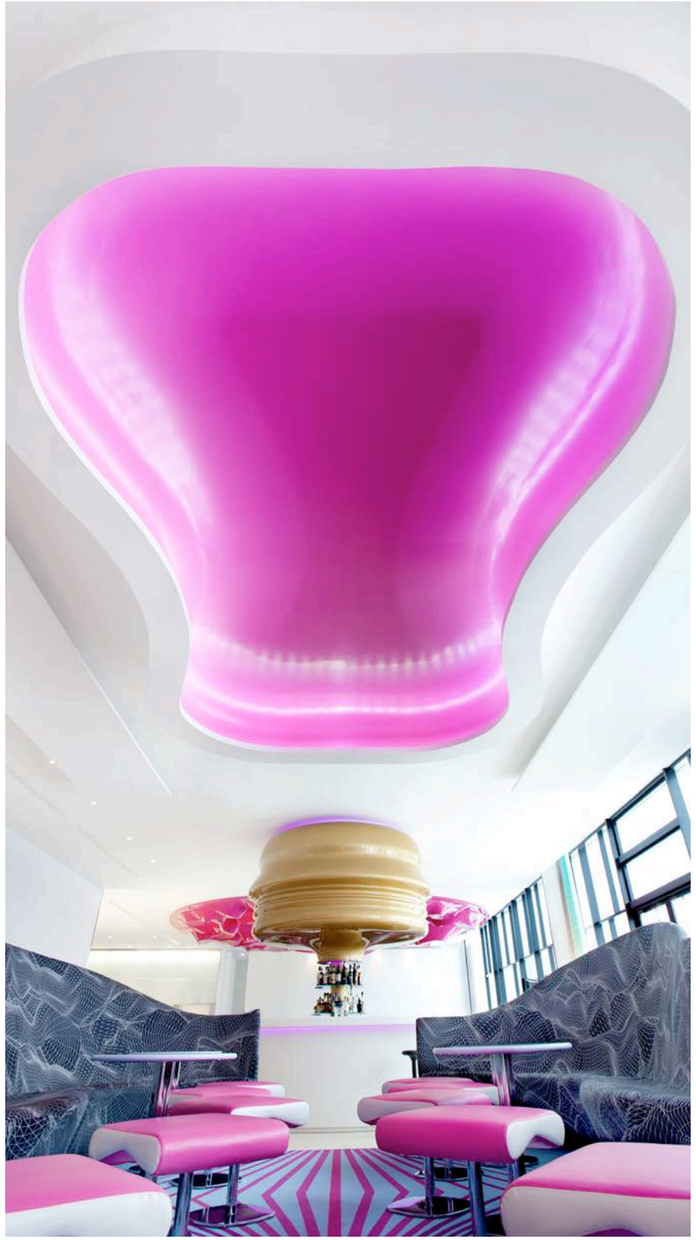
Die BMW Welt in München ist ein gigantischer Ausstellungs-, Erlebnis-, Museums- und Event-Komplex mit täglich mehr als 6000 Besuchern aus aller Welt. Klar, dass da der kulinarische Boxenstopp nicht fehlen darf! Rund 20 exklusive gastronomische Objekte sorgen für eine Rundum-Verpflegung der Gäste. Neuestes Tuning der Gäste-Versorgung: Die „Biker's Lodge" und das „Coopers" Bistro, die beide bei laufendem Betrieb fertig gestellt werden mussten - eine Herausforderung der Extraklasse an Logistik und Teamwork. Mit allen Sinnen zu erleben Montag - Samstag: 7.30 - 23.00 Uhr.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Hotellerie

Projekt	nhow Berlin Hotel
Projektfokus	Ausstattung aller Küchenbereiche und Ausgabetheken, von Bar, Bankettküche, Mitarbeitercasino 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Der Kongress tanzt. Fuchs baut um.

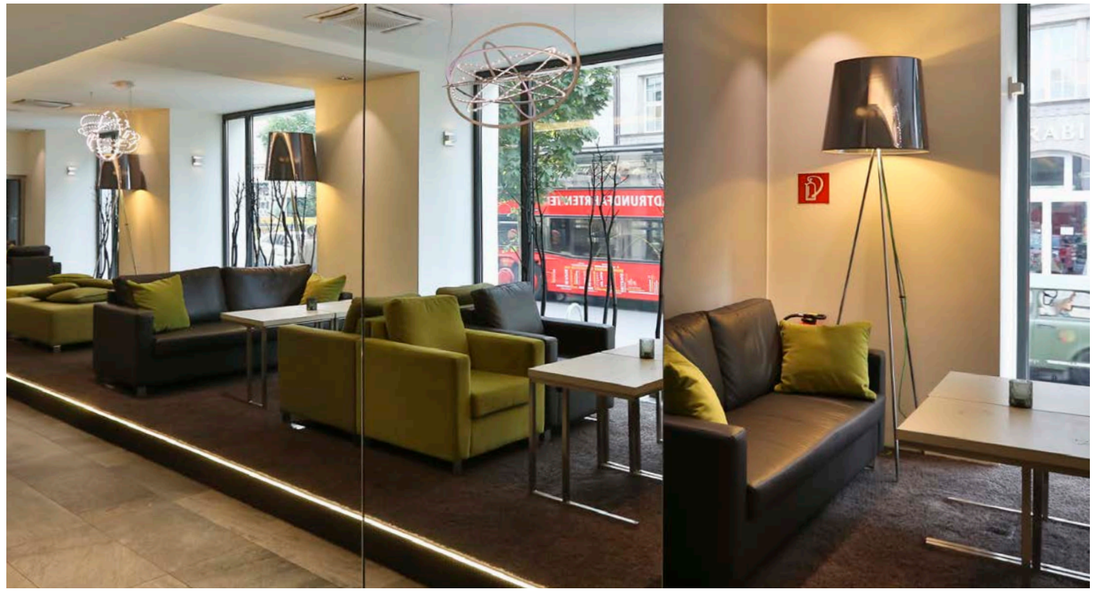
Das Estrel ist Deutschlands größtes Hotel und Europas Convention-, Entertainment- und Hotel-Komplex Nummer Eins. 1125 Zimmer, 450 Mitarbeiter, 60 Tagungsräume, ein eigener Bootsanleger und ein Gleisanschluss für Charterzüge sind nur ein kleiner Auszug des 4-Sterne-plus-Programms. 2009 wurde Edgar Fuchs 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 laufenden 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Estrel Hotel & Convention Hall, Berlin
Projektfokus	Gesamtausstattung der Küchen, Bartheken, Restaurants, A-la-Carte, 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 „The Wall“, Berlin Mitte
Projektfokus	Ausstattung des Produktionsbereichs für das Frühstücksbuffet und der Bar & Bistro „Sector“
Objektgröße	ca. 50 Sitzplätze im Bistro und ca. 300 Frühstücksteilnehmer
Besonderheit	„The Wall“ ist bereits das dritte Haus der expandierenden Kette Winters, das von Edgar Fuchs betreut wird - ein besonderer Vertrauenbeweis



Warum uns manche Hotel uns immer wieder buchen …

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

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem

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 Eventcharacter oder als dekoratives Einbauelement- Weinklimaschränke von Edgar Fuchs sind Unikate und in Größe, Farbe, Material und Design und werden individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Objekt zugeschnitten.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia inciendi eum fugit, odi veriorata pratur.

Projekt	InterContinental, Davos, Schweiz
Projektfokus	Planung und Ausführung von fünf Küchen, Buffetanlagen, Theken-, Kühl-, Kälte-, Spül- und Wäschereitechnik
Objektgröße	241 Zimmer und Suiten, Verpflegung vom ca. 1000 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.

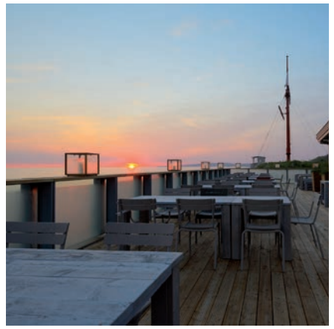
Von der Entwicklung des gastronomischen Konzepts über die Planung bis hin zur Ausstattung der Küchen, Baranlagen, Ausgaben, Kleinkälte, Spül- und Kältetechnik sowie der Entwicklung und Umsetzung der gesamten Infrastruktur. Ein goldener Wurf für die Interconti-Kette, für Davos und für Fuchs.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Manchmal statten wir auch 400 Jahre alte Dörfer aus.

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



75 Hektar Fläche, 8 Jahre Planung und Realisierung und 400 Jahre alter Bestand. Das Luxus-Resort Schloss Weissenhaus ist unser bislang größtes, längstes und ältestes Projekt. Entstanden aus einem ausgestorbenen Dorf an der Ostsee und der kompetenten Unterstützung von Edgar Fuchs. Besondere Herausforderung: Neben der Realisierung von Küchen-, Kälte-und Thekentechnik musste auch historischer Bestand in die Planung mit einbezogen werden. Ein hochspezialisiertes 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Hotel & Landhaus 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 keines 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.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Hubertushof, Eschau/Hobbach
Projektfokus	Küche mit Küchen- und Spültechnik, innenarchitektonische Beratung
Objektgröße	Küche ca. 55 qm
Besonderheit	Kulinarische Begegnungsstätte, auf kleinem Raum wurden vorhandene Geräte, die im Stil angepasst wurden und Hi-Tech-Objekte, wie z.B. der 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 Beleuchtung bis hin zur Auswahl der Kacheln. Modernste Technik wie Edelstahl-Kühltische, Wärmeschrank und ein De Manincor-Herd wurden an vorhandenes Interieur angepasst und auf kleinster Fläche in denkmalgeschützte Räume eingebaut. Herausgekommen ist eine wunderschöner uriger Landgasthof mit Eventküche und eine harmonische Symbiose aus Funktionalität und Gestaltung. Der beste Beweis, dass Moderne und Tradition eben doch zusammenpassen können.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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 CenterParcs Ferienanlage mit 500 zweistöckigen Bungalows. Rund 2000 Gäste genießen hier subtropischen Indoor-Badespaß, Strandvergnügen mit Bootsverleih und internationale Restauration mitten im 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 360°-Lieferprogramm gehörte hier auch die Einrichtung des Supermarktes. Öffnungszeiten des Paradieses: 365 Tage im Jahr.

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

Enjoy fresh - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Inflight Catering

Die längste Kühlkette Deutschlands für die größte Küche Europas.

Bis ein frisches Menü auf dem Tablett eines Fluggastes landet, hat es schon eine weite Reise hinter sich. Die LSG Skychefs 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, plante und 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 Skichef 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!

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

43.000 qm

Projekt	LSG Sky Chefs, Flughafen Frankfurt a.M.
Projektfokus	Xerepudit eat. Quidelitem qui diut quiaecum que omniendit, sitis invelecest volo sum
Objektgröße	Lorem ipsum restert
Besonderheit	Lorem ipsum Xerepudit eat. Quidelitem qui diut quiaecum que omniendit, sitiis volo et verciw

80.000 Mahlzeite

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

80.000 Mahlzeiten am Tag. 3000 Mitarbeiter aus aller Welt. 1 Küche aus Deutschland. Die Qatar Aircraft Catering Company am neuen Flughafen in Doha ist derzeit die weltweit größte Anlage ihrer Art und bedient neben Qatar Airways, weitere Fluglinien, die den Doha International Airport an-fliegen. 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!

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, core-pud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essi-ti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	QACC Qatar Airway Catering Center, New Doha International Airport, Qatar
Projektfokus	Gewerk Edelstahl & gekühlte Portionierbänder
Objektgröße	80.000 Mahlzeiten pro Tag
Besonderheit	Derzeit größte Inflight-Catering-Anlage dieser Art!

Schulen und Kliniken

Projekt	Restaurant „Raststätte“, VIA Werkstätten gGmbH, Berlin
Projektfokus	Planung und Ausstattung von Produktionsküche, mit Herdblock, Ausgaben als Frontcooking Einheiten, Kühl- und Kältetechnik, sowie Cafèbar
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 setzt sich VIA für die berufliche Förderung von Menschen mit Behinderung ein.

Die Inneneinrichtung des Restaurants mit offener Crossover-Küche wurde nach Entwürfen von „Playze Architekten“ 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 Inklusive besser gelebt werden!

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Interimskantine der Universitätsklinik Frankfurt
Projektfokus	Ausführungsplan bis zur schlüsselfertigen Inbetriebnahme als Generalunternehmer, Küchen- und Kältetechnik inklusive aller techn. Geräte und Ausstattung Restaurant
Objektgröße	400 Sitzplätze auf ca. 1000 qm
Besonderheit	Sehr kurze Realisierungszeit

Auch Kliniken geraten manchmal in Notlagen. So brauchte das Universitätsklinikum Frankfurt wegen geplanter Umbaumaßnahmen auf dem schnellsten Weg eine neue Mitarbeiter-Kantine. Am besten mit Blaulicht und Martinshorn. Edgar Fuchs stellte in nur sieben Monaten das Gesamtprojekt als Generalunternehmer schlüsselfertig auf die Beine und realisierte eine urbane, 1000 qm große Glas-Stahl-Konstruktion - von der Bodenplatte auf. Eine klare, konstruktive Architektursprache, offen verlegte Technik und die bewusste Reduktion auf Wirtschaftlichkeit geben der Anlage ihren jungen, modernen Industriebau-Look.
1200 Gäste täglich beweisen: Operation mehr als gelungen!

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

Lorem ipsum equi si quodi ullaccae. Accabor rundita
Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re. Am dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

High-Tech 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 Studenten-Cafeteria mit 60 Sitzplätzen entstehen. Geschichsträchtiges Bogengewölbe einerseits, hochmoderne Kühltechnik andererseits. Das Projekt-Team von Edgar Fuchs meisterte die Aufgabe mit Bravur und schuf einen außergewöhnlichen Raum, der modernes Ambiente und historischen Baukörper harmonisch miteinander kombiniert. Die Musikhochschule Karlsruhe: Ein kleines Meisterwerk an Harmonie und Komposition.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta

Wir sind Küche 2013!

1. Platz

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 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 Essenangebot 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. 4500 Essen täglich sprechen für sich.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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 dem neuen Rems-Murr-Klinikum in Winnenden fungierte Edgar Fuchs als gastronomischer Komplettausstatter. Keine leichte Aufgabe, bei 600 Betten und jährlich vielen tausenden 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-Muss-Kliniken: So sieht Klinikverpflegung 2.0 aus.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

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

400.000 Beköstigungstage/Jah

Wie man gechillt Zeit, Kosten und 1000 qm sparen kann.

Wenn ein 38 Jahres altes Casino für die Zukunft gerüstet werden soll, muss ein guter Plan her. Im Falle des Casinos der Gießener und Marburger Universitätsklinik hieß der „Cook & Chill“. Edgar Fuchs plante, konzipierte und realisierte die Sanierung der Patientenversorgung bei laufen-dem Betrieb - operatives Coaching inklusive.

Nach einer detaillierten Analyse wurde das hochökonomische Cook & Chill-Verfahren eingeführt, bei dem die Speisen gekühlt geliefert und verarbeitet werden, bevor sie per Induktion erwärmt werden. Das spart Lagerung, Zeit, Kosten und im Fall des Klinikums Gießen 1000 qm Fläche. Dank einer ausgeklügelten Planung kommt der Betrieb heute mit einem Minimum an Geräteausstattung aus, um optimale Qualität, Produktionsabläufe und Hygienestandards zu gewährleisten. Fazit: 3 x täglich rund 1.250 Essen, begeisterte Mitarbeiter und zufriedene Patienten.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, core-pud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equulgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essi-ti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.

Projekt	Universitätsklinikum Gießen und Marburg
Projektfokus	Planung, Umbau und Einrichtung des Patienten-/Besucherrestaurants, Küche mit Kühlräumen und Kleinkälte, Ausgabe und Innenarchitektur des Restaurantbereichs, sowie Speiseverteilsysteme
Objektgröße	3x täglich 1.250 Portionen
Besonderheit	Komplettplanung und Ausstattung von zwei Klinikzentren mit gemeinsamer gastronomischer Versorgung

Projekt	Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Karlsruhe
Projektfokus	Neubau von Kantine, Spültechnik, kompletter Küche und allen Ausgabeanlagen, inkl. Shop
Objektgröße	1500-2000 Essen/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 Gebäude-Architektur 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 fugenlos verklebbaren Corian-Oberfläche versiegelt und eine hochmoderne Nassmüllanlage sorgt für umweltfreundliche Abfallentsorgung. Wichtig: Die Kantine eröffnete pünktlich und termingerecht. Schließlich müssen auch Forscher ihre Energien irgendwo erneuern können.

Lorem ipsum - bequi si quodi ullaccae. Accabor rundita

Only Ovitatur reritatus. Hilla quaeped quas eatur alit labor sum, eaque ea cus, corepud icianda eriaepudi tem ad eum quae. Et vellabo. Nem net re poruptatur minis nis sunt voluptat. Am dolorib ustions equuIgnis modi occum quiatur? Quibeatem ut essiti deles abores ditatem faci dolupta tureperum id ut ad utem qui accus earum quia nihicab inciendi cum eum fugit, odi veriorata pratur, sant, con cone.