

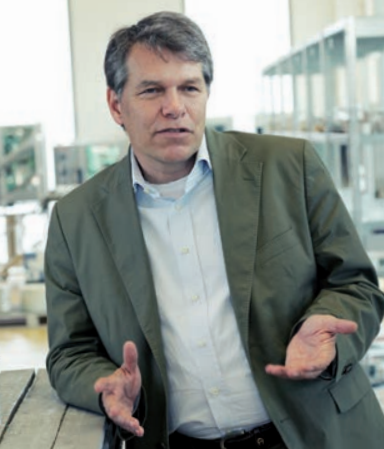
DAS
RESTAURANT
UPDATE

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 – is there a place where these are more important than in the restaurant-business? The enthusiasm of an highly experienced team of architects, restaurateurs, craftsmen and technicians help us to realize a wide variety of projects for more than 50 years all over the world. Everything from one source – always in fruitful co-operation!



Richtig gute französische Küche gibt es bei Mon Ami Maxi. Und bei Fuchs.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

Mon Ami Maxi, French Brasserie & Raw Bar
Planung und Einrichtung Küche, Theken und Fischbuffet
76 Innen- und ca. 70 Außen-Sitzplätze
Klassisches französisches Bistro-Konzept, einzigartig in Dtl.



1 + statt 08/15.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

Opus V im engelhorn, Mannheim
Planung und Ausführung der Küchen-, Kälte- und Thekentechnik
40 Innen- und 40 Außen-Sitzplätze
Profiküche mit privatem Touch im Kaufhausbereich



Unser bislang abgehobenstes Projekt.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

53. OG, Maintower Restaurant & Lounge, Frankfurt a.M.
Entkernung, Einrichtung von Küchen, Spülküchen und Gasträum
ca. 80 Sitzplätze und 10 Loungeplätze
Entwicklung und Umsetzung Gesamtkonzept vom Rückbau bis
zur schlüsselfertigen Übergabe



Wie man Kunden mit System selig macht.

Projekt
Projektfokus

Objektgröße
Besonderheit

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



Ein Standard. Dreißig Locations. Null Routine.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



Die Sterneküche von Juan Amador – und von Fuchs.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



Gutes Design hört nicht in der Küche auf.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße

VitraHaus Café, Weil am Rhein, Vitra AG
Ausstattung von Küche, Bartresen und Serviceroom des Cafés
Café- und Restaurantbereich mit ca. 120 Sitzplätzen
im Innen- und Außenbereich

Besonderheit

Ausstattung eines Flagship-Restaurants,
geplant vom Architekturbüro Herzog & de Meuron

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.



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 OHG
Cook Factory, Offenbach

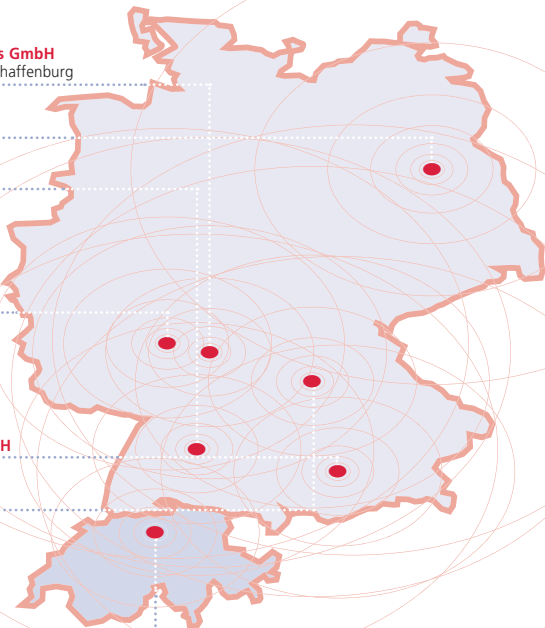


Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz München

Niederlassung Nürnberg



Edgar Fuchs Swiss GmbH
Niederlassung Schweiz



www.edgarfuchs.com

DAS
HOTELLERIE
UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS



WWW.EDGARFUCHS.COM



*More teamwork
per square meter.*

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

Mehr Teamwork pro Quadratmeter.

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

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



Das Glanzstück unter unseren Projekten.

Projekt
Projektfokus

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

Objektgröße
Besonderheit



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

Projekt
Projektfokus

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

Objektgröße
Besonderheit

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



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

Projekt
Projektfokus

Objektgröße
Besonderheit

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



Omas Backofen meets De Manincors Profi-Herd.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



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

Projekt
Projektfokus

Objektgröße
Besonderheit

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



Der Kongress tanzt. Fuchs baut um.

Projekt
Projektfokus

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

Objektgröße
Besonderheit

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



Wie man ein ausgestorbenes Dorf mit Hightech zum Leben erweckt.

Projekt
Projektfokus

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

Objektgröße
Besonderheit

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

7 Standorte. Immer die richtige Adresse.



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 OHG
Cook Factory, Offenbach

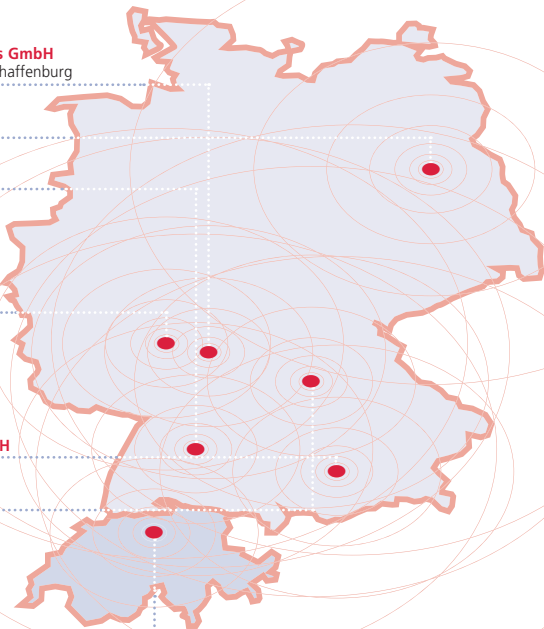


Edgar Fuchs München GmbH
Hauptsitz München

Niederlassung Nürnberg



Edgar Fuchs Swiss GmbH
Niederlassung Schweiz



www.edgarfuchs.com