

DAS
BETRIEBS-
GASTRONOMIE
UPDATE

100%
FRISCHE IDEEN VON
EDGAR FUCHS

100%
FRESH IDEAS BY
EDGAR FUCHS





Mehr Qualität pro Quadratmeter.

Wer täglich mehrere Tausend Gäste hat, braucht vor allem eines: beste Qualität und Technik auf dem neuesten Stand. Seit mehr als 50 Jahren stattet Edgar Fuchs Betriebsrestaurants aus. Vom ersten Aufmaß bis zum letzten Handschlag. **Aus einer Hand. Und immer auf Augenhöhe.**

A higher level of quality per square meter.

Serving up to 3000 guests per day requires one thing: the highest level of quality and state-of-the-art technique. For more than 50 years Edgar Fuchs equips large caterers and canteens. From the very first sketch to the final handshake. Everything from one source – always in fruitful co-operation!



Meet & Eat auf 1.500 qm.

Projekt
Projektfokus

Mitarbeiterrestaurant Rohde und Schwarz, München
Werk- und Montageplanung, Lieferung und Einbau
von Küche, Ausgabe und Spül- und Fördertechnik

Objektgröße
Besonderheit

Ca. 2.000 Essensteilnehmer pro Tag
Hochwertige Verkleidung der Theken in amerikanischem Nussbaum



Breuningers schönstes Accessoire: Karls Kitchen

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

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



Generalüberholung als Generalübernehmer.

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



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

Projekt
Projektfokus

Objektgröße
Besonderheit

LHI Campus Mitarbeiterrestaurant/Casino, Pullach bei München
Küchentechnik, Vorbereitungsküche, Pantryküchen,
Ausgabetheken, Kühl- und Kältetechnik, sowie Spülküche
Versorgung von ca. 250 Mitarbeitern
Verkleidung des Ausgabebetresens in Silestone und gebeizter Eiche



Kommt bei Tagungsgästen gut an: Eine frei bewegliche Wärmebrücke.

Projekt
Projektfokus

Lufthansa Training & Conference Center, Seeheim
Gesamtsanierung des Objektes, Ausstattung der Küchenbereiche,
Ausgabenanlagen, Patisserie, Kühl- und Kältetechnik, Bankettbereich
Ca. 250 Sitzplätze im Innen- und 300 Sitzplätze im Außenbereich,
optional ca. 450 Sitzplätze im Konferenzbereich

Objektgröße

Besonderheit

Frei bewegliche Wärmebrücke, horizontal und vertikal
verfahrbar, für die Bankettküche



Wo deutsche Autos gebaut werden,
bauen wir auch deutsche Küchen.

Projekt
Projektfokus
Objektgröße
Besonderheit

Mitarbeiterrestaurant Volkswagen, Kaluga, Russland
Küchen- und Spültechnik, Speisenausgabe
6.000 Mahlzeiten am Tag
Komplette Abwicklung, Versand und Montage in Russland



Innenausstattung der Extraklasse.

Projekt
Projektfokus

BMW Welt, Museum und Werk, München
Technische Ausstattung aller kulinarischen Bereiche, Restaurants,
Bars, Küchen, von Spültechnik über Thekenanlagen, Ausgaben
bis zu den Coffee-Shops

Objektgröße
Besonderheit

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

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

