

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

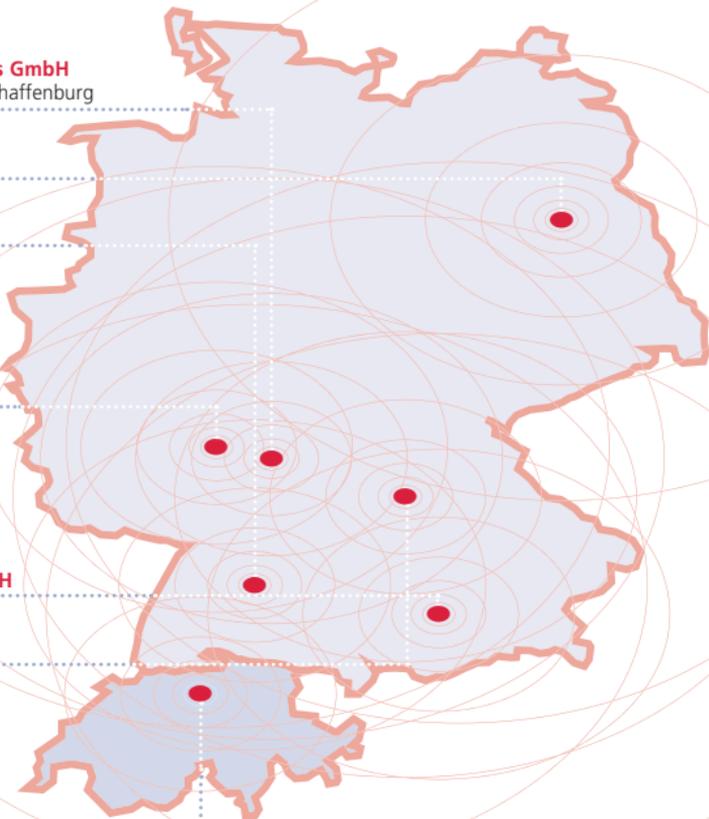


**Edgar Fuchs München GmbH**  
Hauptsitz München

**Niederlassung Nürnberg**



**Edgar Fuchs Swiss GmbH**  
Niederlassung Schweiz



[www.edgarfuchs.com](http://www.edgarfuchs.com)