

# PROJEKTE

GROSSKÜCHENTECHNIK

Inspiration

Design und Funktionalität



## Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 10 Großhandels-Niederlassungen
- 23 Stützpunkte
- Ca. 25.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 800 Lieferfahrzeuge, über 80 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export



## Kochen ist Leidenschaft...

Sie haben Ideen und Vorstellungen, aber keinen Raum für Ihre Kreativität? Gemeinsam mit Ihnen schaffen wir den Platz, den Sie als Küchenprofi brauchen. Unser erfahrenes Beraterteam vereinbart gerne einen Termin bei Ihnen vor Ort oder in einer unserer zehn Niederlassungen. Lassen Sie uns über die Verwirklichung Ihrer Vorstellungen und Wünsche sprechen. Von der Idee bis zur einsatzbereiten Küche gestalten wir den richtigen Platz für Ihre Ideen,

### ...denn Kochen ist Kreativität.

Handwerker und Künstler wissen es: Das passende Werkzeug ist der Schlüssel zum Erfolg. In der Profiküche ist es nicht anders. Mit der perfekten Ausstattung lassen sich die besten Ergebnisse erzielen. Wir bieten Ihnen die technische Ausstattung für jede Aufgabe. Ob Lagerung und Kühlung, Zubereitung und Verteilung oder Reinigung. In allen Leistungsklassen. Gas- oder Elektroausführung. Tisch- oder Standgerät. Wir entwickeln Ihnen ein professionelles Konzept für Ihre individuellen Anforderungen,

### ...denn Kochen ist (Kunst-) Handwerk.

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel

Praktiker wissen genau, worauf es ankommt: Im harten Alltagsbetrieb muss jeder Handgriff optimal sitzen. Nur mit perfekter Ergonomie und höchster Funktionalität lässt sich höchste Präzision erzielen. Unsere Techniker und Planer kennen die besonderen Anforderungen einer gewerblichen Küche aus langjähriger beruflicher Erfahrung. Wir verstehen exakt, wovon Sie sprechen,

### ...denn Kochen ist Präzision.

Mit einem soliden und leistungsstarken Partner können Sie sich auf die Qualität Ihrer Arbeit und Ihrer Gäste konzentrieren. Wir sind der Partner an Ihrer Seite, der hält, was er Ihnen verspricht und für Sie da ist. Vor, während und selbstverständlich nach der Fertigstellung Ihres Projektes stehen wir an Ihrer Seite,

### ...denn Kochen ist Zuverlässigkeit.

Wir teilen Ihre Leidenschaft. Nicht mehr und nicht weniger.



## INHALT

- 2 | **Hotellerie und Gastronomie**  
 Sehenswertes aus Restaurants und Gasthäusern. Stilsicher geplant und eingerichtet von unseren Ambiente-Spezialisten.
- 21 | **Soziale Bereiche**  
 Das Altenheim und das Krankenhaus alter Schule haben ausgedient, auch hier ist Wohlfühlambiente bis hin zur Erlebnissgastronomie gefragt - und im Hintergrund eine hochfunktionale, ergonomisch durchdachte Küche.
- 24 | **Gemeinschaftsverpflegung**  
 Die Pause von der Arbeit dient der Regeneration, dem Auftanken für neue Taten. Angenehme Atmosphäre ist gewünscht, die unter zügiger Abfertigung eines großen Kundenandrangs nicht leidet.
- 38 | **Spezialitäten**  
 Was nicht in Kategorien passt, ist oft das Interessanteste: Sportarenen, Raststätten, Schiffe... eingerichtet von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK.
- 46 | **Eine Küche entsteht**
- 48 | **Ein Raum viele Ideen**
- 49 | **Und was können wir für Sie tun?**
- 50 | **Jedes Projekt ist einzigartig**
- 56 | **Messe**



# The Charles Hotel München



## Noblesse oblige

Direkt am Alten Botanischen Garten liegt das elegante Fünf-Sterne-Hotel. Das Mitglied der „Rocco Forte Collection“ gehört mit seinen 160 Zimmern und Suiten zu den feinsten Adressen der bayrischen Metropole. Neben dem italienischen Spitzenrestaurant „Davvero“ mit 130 Plätzen verfügt das Haus über eine exklusive Bar sowie mehrere Salons und einen Ballsaal für Veranstaltungen mit bis zu 300 Gästen.

## Höchste Funktionalität

Die exquisiten Speisen werden in der von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK eingerichteten Küche zubereitet. Höchste Funktionalität und beste Qualität der technischen Ausstattung erfüllen hier die Ansprüche der Spitzengastronomie. Technisches Highlight der Restaurantküche ist der zentrale Kochblock mit einer Hochdruck-Wassernebel-Löschanlage. Die thermischen Geräte lieferte MKN. Daneben kommen Kombidämpfer von Rational und Spültechnik von Hobart zum Einsatz.

## Beste Bewirtung

Der Ballsaal verfügt über eine eigene Küche für die Bewirtung der Gäste. Eine Patisserie, mehrere Pantries, Getränkeausgaben sowie das Personalrestaurant wurden ebenfalls von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK geplant und mit bester Technik realisiert.

*In Zusammenarbeit mit:*





## Panorama 2962 Zugspitze



### Die höchste Küche Deutschlands

Im Juli 2018 wird die neue Gipfelgastronomie auf der Zugspitze in knapp 3.000 Metern eröffnet. Es befindet sich im selben Gebäude wie die Bergstation der Seilbahn, die vom Eibsee auf die Zugspitze fährt. Auf drei Ebenen baut CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK Produktionsküche, Kiosk und À-la-carte-Küche mit Speisenausgabe.

### Der Berg ruft

Ein außergewöhnliches Projekt, besonders für die Logistik. Denn was dort in luftiger Höhe verbaut wird, kann nicht mit einem LKW angeliefert werden. Geräte, Möbel, Personal und Werkzeug – alles muss über die im Dezember 2017 neu eröffnete Seilbahn Zugspitze und die Zahnradbahn nach oben gebracht werden. Die Materialien werden in einem festen Zeitfenster in der Talstation angeliefert und müssen wetterfest verpackt auf Paletten gebracht werden. Ein Lademeister organisiert und überwacht den Transport auf den Berg.



Oben dann müssen die Geräte, die u.a. von den Firmen Rational, Frima, Frymaster, Meiko, Nerrox und BeerGrill geliefert werden, so angepasst werden, dass sie in der Höhe optimal funktionieren.



In Zusammenarbeit mit:



# Thunderbike Roadhouse Hamminkeln

## Vom Geheimtipp zum Publikumslieblich

Das Roadhouse an der Bundesstraße 473 in Hamminkeln war als eine Art Kantine gedacht für die Mitarbeiter und Kunden des direkt angrenzenden Harley-Davidson-Händlers mit Motorradwerkstatt Thunderbike.

Das rustikale, gemütliche Restaurant mit amerikanischen Spezialitäten, wurde aber so schnell bekannt und beliebt, dass ein Umbau nötig wurde: Man brauchte mehr Platz und modernere Küchentechnik, um die Speisen besser und schneller zubereiten zu können.

## Solide Grundlage

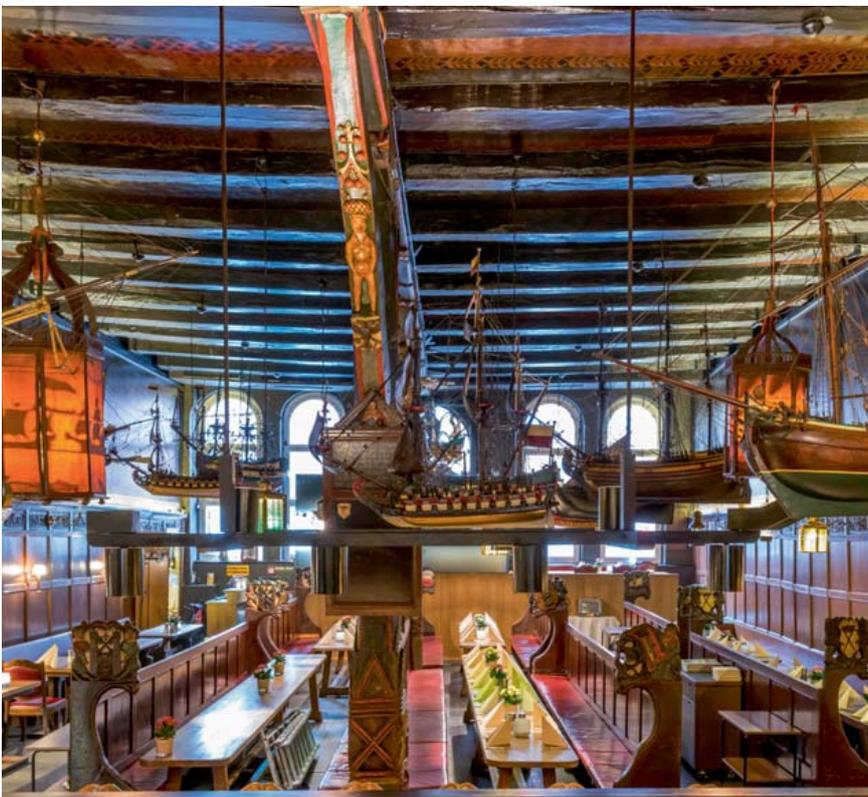
CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK setzt mit Küchentechnik von Wamsler, Rational, Frima und Welbilt-Frymaster auf leistungsfähige, belastbare Geräte, die den neuen Anforderungen gewachsen sind. So können in Zukunft problemlos mehrere hundert Essen pro Tag die neue Küche des Roadhouse verlassen.



In Zusammenarbeit mit:



# Schiffergesellschaft Lübeck



## Mehr Tradition geht nicht

Schon 1535 wurden in der Schiffergesellschaft in Lübeck Gäste bewirtet. Das Haus in der Breiten Straße steht unter Denkmalschutz und beherbergt die älteste Bar der Welt. Heute wird hier hauptsächlich für Touristen gekocht, die nicht nur jahrhundertalte Tradition und historisches Flair atmen, sondern auch gut essen wollen. In der Hauptsaison werden täglich zwischen 200 und 350 Essen produziert. Und das auf relativ engem Raum.



## Alte Gewölbe, neue Technik

Um die Küche der Schiffergesellschaft für die heutigen Anforderungen zu rüsten, hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK sie neu geplant und mit modernster Technik umgebaut. Die größte Herausforderung waren dabei die Gewölbe im Keller des historischen Gebäudes. Um den Raum bestmöglich auszunutzen, in dem nicht nur gekocht, sondern auch Lebensmittel und Geräte gelagert werden müssen, wurden viele Sonderanfertigungen produziert. Die neue Küche verfügt nun über modernste Kochtechnik, hochwertige Kühlmöbel und eine effiziente Korbtransportspülmaschine. Das Highlight ist sicherlich der 800-Grad-South-Bend-Ofen, in dem leckere Steaks zubereitet werden.



In Zusammenarbeit mit:



# Atlantic Grand Hotel Bremen



Das außergewöhnliche Atlantic Grand Hotel Bremen ist die erste Adresse für Geschäfts-, Kurz- oder Urlaubsreisen direkt in der Bremer Innenstadt. Neben 138 großzügig geschnittenen Zimmereinheiten bietet das Hotel ein stilvolles Restaurant und eine Dachterrasse im siebten Stock. Vom Frühstück über den hanseatischen Mittagslunch bis hin zur Zigarre nach dem Abendessen – zu vielen Gelegenheiten wird das Atlantic Grand Hotel von Gästen und auch Bremern gerne besucht. Konferenz- und Tagungsräume für bis zu 300 Personen runden das Angebot ab.

### Anspruchsvolle Qualitätsphilosophie

Feine, gehobene Küche mit frisch zubereiteten regionalen und internationalen Akzenten sorgen zusammen mit der anspruchsvollen Qualitätsphilosophie des Hauses für Gastlichkeit der Spitzenklasse. Der Weinkeller mit seinen ausgesuchten Weinen steht für geschlossene Veranstaltungen zur Verfügung.

### Jeder Handgriff muss sitzen

Hohe Funktionalität bei allen Geräten und Einbauten erleichtert das Arbeiten auch in hek-

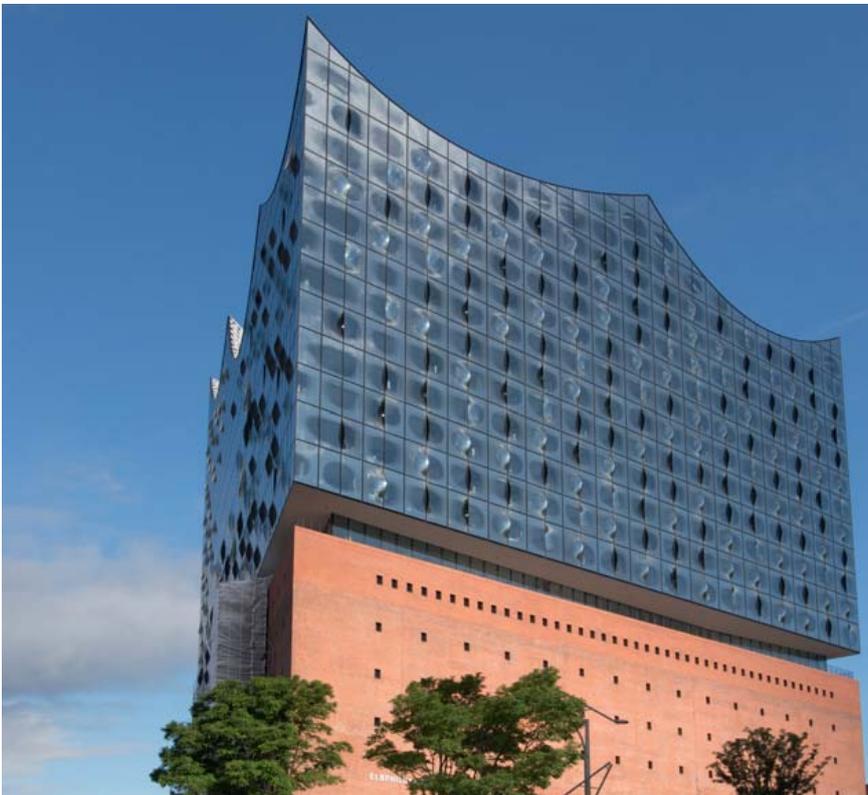
tischen Phasen. Die verwendeten Edelstahlmöbel wurden von der Firma G. S. Stolpen auf Maß gefertigt. Damit alles da ist, wo es hingehört und jeder Handgriff sitzt.

### Kapazität für Empfänge und große Gesellschaften

Modernste Kücheneinrichtungen sorgen dafür, dass selbst große Gesellschaften auf höchstem Niveau bedient werden können. Ausreichend Kühl- und Lagerkapazitäten sind bei dieser Größenordnung ein Muss. Neben Geräten von Ambach, Hobart und Viessmann setzte die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK bei diesem Projekt auch zwei- und dreitürige Kühl- und Tiefkühl-Tische bzw. -Schränke der Firma CoolCompact ein.

*In Zusammenarbeit mit:*





# Elbphilharmonie Hamburg

## Genuss für die Sinne

Die im Jahr 2016 fertiggestellte Elbphilharmonie in Hamburg ist nicht nur ein prächtiges Konzerthaus, sondern beherbergt auch ein Fünf-Sterne-Hotel mit 244 Zimmern und gastronomische Einrichtungen, die mit CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK gebaut wurden.

The Saffron Restaurant bietet seinen Gästen nach dem ganzheitlichen Eat-Well-Konzept kreative Gerichte mit ausschließlich frischen saisonalen Zutaten. Grundlage dafür ist eine durchdachte und verlässliche Küchentechnik, die zur Größenordnung einer Elbphilharmonie passt.

## Eiswürfel für alle

Von 2010 bis 2016 wurde die Küche des The Saffron Restaurants und die Mitarbeiterkantine mit modernster Küchentechnik geplant und umgesetzt.

Ebenso spektakulär wie die Wirkung des Gebäudes soll auch die kulinarische Versorgung seiner Gäste sein. Dafür wird in den Küchen auf beste Qualität und erprobte Markentechnik gesetzt. Die Buffetanlagen und Bartresen sind von Rieber, die Spültechnik von Hobart. Alle Gargeräte und Heißluftdampfgerätere kommen von MKN und die Kühlschränke von Cool Compact.

Für klimperndes Eis in den Gläsern der Konzertbesucher sorgen Eiswürfelbereiter von HIBU an den Servicestationen in allen Stockwerken. An den Bars übernehmen das Geräte von Hoshizaki.



In Zusammenarbeit mit:

**Rieber**  
The mobile kitchen company.

**HOBART**



**cool compact**



**HOSHIZAKI**

**HIBU**  
EISMASCHINEN

# Golfclub Hamburg-Holm



Nur wenige Minuten von der Hamburger City entfernt liegt der Golfclub Hamburg-Holm inmitten einer 150 ha großen 27-Loch-Golfanlage. Neben dem Golfspiel zieht vor allem die hervorragende Gastronomie zahlreiche Gäste zu Businessdinner, Hochzeitsfeiern oder themenbezogenen Veranstaltungen an.

## 1, 2 oder mehr

Für das exklusive gastronomische Konzept wurde gemeinsam mit Betreiber und Architekten eine flexible Lösung geplant und umgesetzt, die es erlaubt, dass sowohl ein Koch alleine als auch mehrere gleichzeitig arbeiten können.



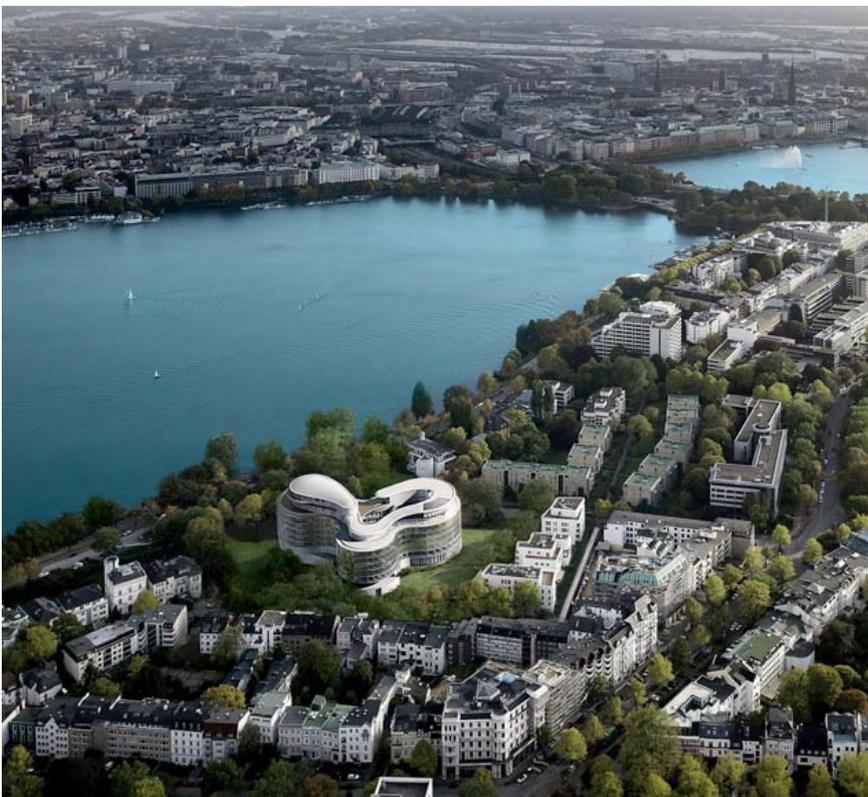
## Auf die Technik kommt es an

Im Mittelpunkt der Lösung von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK steht ein Ambach-Doppel-Küchenblock, dessen Oberplatte durchgehend gefertigt wurde. Der Block musste in einem Stück eintransportiert werden. Flächeninduktion, zwei Gaskochstellen, Bain-marie und Compoundgrillplatte sind bündig eingeschweißt. Im Unterbau sind Backofen und Wärmeschrank in Hygieneausführung untergebracht. Stirnseitig befindet sich ein Salamander mit Tellererkennung. Die Fritteusen haben einen eingeschweißten Schwallrand. In Kombination mit zwei Rational Selfcooking Center® können in dieser Küche problemlos auch größere Gästegruppen in der Innen- und Außengastronomie bedient werden.



In Zusammenarbeit mit:





# The Fontenay Hamburg

## Hotellerie der Extraklasse

Im Herbst 2017 eröffnet ein außergewöhnliches Hotel an der Außenalster im Stadtteil Rothenbaum: „The Fontenay“, ein 5-Sterne-Superior-Hotel, soll an der Spitze der deutschen Luxushotellerie stehen und mehr internationale Gäste nach Hamburg locken. Im 6. und 7. Stockwerk wird ein exklusives Sternerestaurant mit Alsterblick untergebracht, im Erdgeschoss entsteht ein weiteres Restaurant mit Außenterrasse.

## Vom Keller bis zum Penthouse

Den Auftrag zum Bau der Gastronomiebereiche übernimmt CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK im Januar 2016. Geplant und bestückt werden nicht nur die Hauptküche im Erdgeschoss mit Bankettküche und Day Bar in der Lobby. Im Untergeschoss befinden sich diverse Vorbereitungsräume zum Beispiel für Fisch, Fleisch, Gemüse, Bankett und Blumen. Dort gibt es auch eine große Patisserie mit Schokoladerie. Im 1. bis 5. Obergeschoss befindet sich die Room Service Pantry und die Maids Pantry, im 6. Obergeschoss die Piano Bar mit kleiner Pantry für Snacks. Ganz oben dann der krönende Abschluss: Die Gourmetküche mit dem Weinraum.



## Aus einem Guss

Für dieses Spitzenprojekt wurden nur beste Technik und modernste Materialien verbaut. In Zusammenarbeit mit MKN, Südluft, Hoshizaki, Viessmann, Cool Compact und Hobart fanden Induktionstechnik, wassergekühlte Kälteanlagen, Sonderbauten in H2, Küchentechnik, Kühlzellen, Kältetechnik, Bodenrinnen, Bar-technik mit Schanktechnik, Lüftungsdecke und -hauben ihren Platz, damit bei Gästen und Mitarbeitern kein Wunsch offenbleibt.



In Zusammenarbeit mit:





# Café Restaurant Meissen



## Zweifach anspruchsvolle Gastronomie

Die Porzellan-Manufaktur Meissen vereint Tradition und Moderne. Am Stammsitz des Traditionsunternehmens können die zahlreichen Besucher des Porzellanmuseums gleich zweifach anspruchsvolle Gastronomie genießen.

## Kaffee und Kuchen – oder etwas mehr

Die Gäste aus aller Welt haben die Qual der Wahl – sie können im Café-MEISSEN® für Kaffee, Kuchen oder einen kleinen Snack einkehren oder im Restaurant-MEISSEN® im zweiten Stock exklusiv von porzellanen Kostbarkeiten speisen.



## Größtmögliche Bewegungsfreiheit

Besonderen Wert wurde auf eine hohe Funktionalität bei gleichzeitig ansprechendem Ambiente gelegt. CHEFS CULINAR GROSS-KÜCHENTECHNIK lieferte die komplette Küche und den Restauranttresen einschließlich Technik und einer speziellen Kuchenvitrine. Die Einrichtung der Küche und des Cafés überzeugen mit höchster Funktionalität und größtmöglicher Bewegungsfreiheit. Bei hektischem Betrieb ein klarer Vorteil.



In Zusammenarbeit mit:



# Café Fritz Hamburg



Das Café Fritz auf dem weltgrößten Parkfriedhof in Hamburg-Ohlsdorf bietet eine frische, hausgemachte Kreativ-Küchen-Konditorei-Vielfalt mit anspruchsvollem Cateringservice.

### Täglich ab 9:30 Uhr...

Vom Frühstück über Mittagessen bis zur klassischen Kaffeetafel bietet das moderne Restaurant den ganzen Tag mit seinen 150 Sitzplätzen auf 300 Quadratmetern ein ansprechendes Ambiente für Trauergäste und Besucher.



### Café, Restaurant und Catering

Mit 60 zusätzlichen Plätzen in der Außen-gastronomie ist das Café Fritz für Spaziergänger und Sonntagsausflügler ein bekannter Tipp nach ausgedehnten Spaziergängen geworden. Zusätzlich ist die Gastronomie stadtbekannt für ihr Catering. Privathaushalte und Firmen, die Wert auf anspruchsvolle Küche und guten Service legen, buchen hier ihre Feste und Feiern.



### Perfekte Ausstattung für professionelles Arbeiten

Die moderne, tageslichthelle Küche mit extrem hoher Decke ist für diese wechselnden Anforderungen perfekt ausgelegt und ermöglicht ein professionelles Arbeiten in allen Bereichen. Die gesamte technische Ausstattung inklusive Kochblock und umlaufenden Edelstahlmöbeln wurde von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK geliefert.



In Zusammenarbeit mit:

**ambach** **Dynamic** **echtermann<sup>+</sup>**  
SPEZIALARMATUREN

**eloma** **GRAM**



Das Resort.

# a-ja. Das Resort. Warnemünde

## Das erste seiner Art

Das a-ja Resort mit seinen 420 Betten ist das erste seiner Art und vertritt ein neues Konzept im Wellnessbereich. Bei a-ja können die Gäste wie bei einem Baukastensystem alle gewünschten Extras vor Ort und nach Lust und Laune hinzubuchen. Das gilt sowohl für alle Wellnesseinrichtungen wie Badewelt oder Saunahaus als auch für das gastronomische Angebot und ermöglicht viel Komfort ohne überflüssigen Luxus zu Preisen, die sich jeder leisten kann.

## Hochmodernes Free-Flow-System

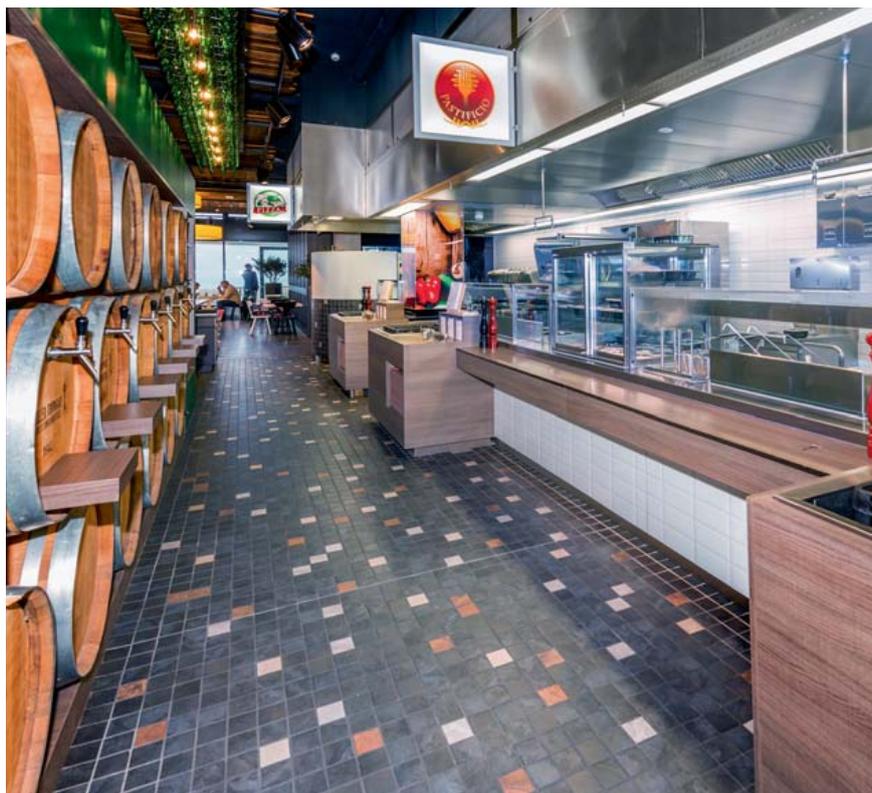
CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat in diesem Wellnesshotel mit der „Piazza“ ein hochmodernes kulinarisches Free-Flow-System umgesetzt. Salate aus dem Vorgarten, Pizza Originale aus dem Holzofen, selbstgemachte Pasta, ausgesuchte Grillgerichte frisch vor den Augen der Gäste an den Front-Cooking-Stationen zubereitet bieten den Gästen eine überwältigende Auswahl an kalten und warmen Speisen. Großzügig gestaltete Tresen- und Insellösungen sowie hochwertige Wärmetechnik namhafter Hersteller sorgen für reibungslose Abläufe selbst bei Hochbetrieb.

## Durchdachtes Konzept ohne Engpässe

Eine besondere Herausforderung waren die für dieses Küchenkonzept notwendigen umfangreichen Trocken- und Kühllager. Die gesamte Kühltechnik für dieses Projekt wurde von der Firma Kleinschmidt realisiert. Großdimensionierte Lagerflächen und ein durchdachtes Wegekonzept helfen den Mitarbeitern bei der problemlosen Bewältigung der Arbeit während der Stoßzeiten. Hierbei hilft erstklassige Spültechnik von Meiko, die Engpässe beim Geschirrrücklauf zu verhindern.

CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK ist aktuell an der Umsetzung weiterer a-ja Resorts u.a. in Travemünde, Ruppolding und Zürich beteiligt.

## In Zusammenarbeit mit:





## Hof Denissen Wöbbelin



### Von Sonnenstrom bis Erdbeeren

Biogas und Solarenergie, Rinderfutter und Energiemais, Kartoffeln und Kürbisse, Erdbeeren und Spargel, Tomaten und Gurken unter Glas, Milch von 750 Kühen - das alles produziert Hof Denissen, der in 2017 sein 25. Jubiläum feiert. Seit Neuestem gibt es nun das Restaurant „Himmel und Erde“ in einer alten Lagerhalle. Hier werden Reisegruppen und Tagesgäste bewirtet, aber auch Hochzeiten und Firmenfeiern kulinarisch ausgerichtet.



### Kühl und sauber

Ganz nach den Wünschen des Kunden hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK die Küche geplant und umgesetzt. Die Wärmebelastung sollte so gering wie möglich gehalten werden. An zentralgekühlten Kühltischen wird unter anderem im Cook-and-Chill-Verfahren vorproduziert. Durch Induktionstechnik wird das Raumklima geschont. Ein Highlight ist der Kochblock, der aus einem Stück gefertigt wurde. Er hat damit einen sehr hohen Hygienestandard, der in der gesamten Küche durchgezogen wurde.

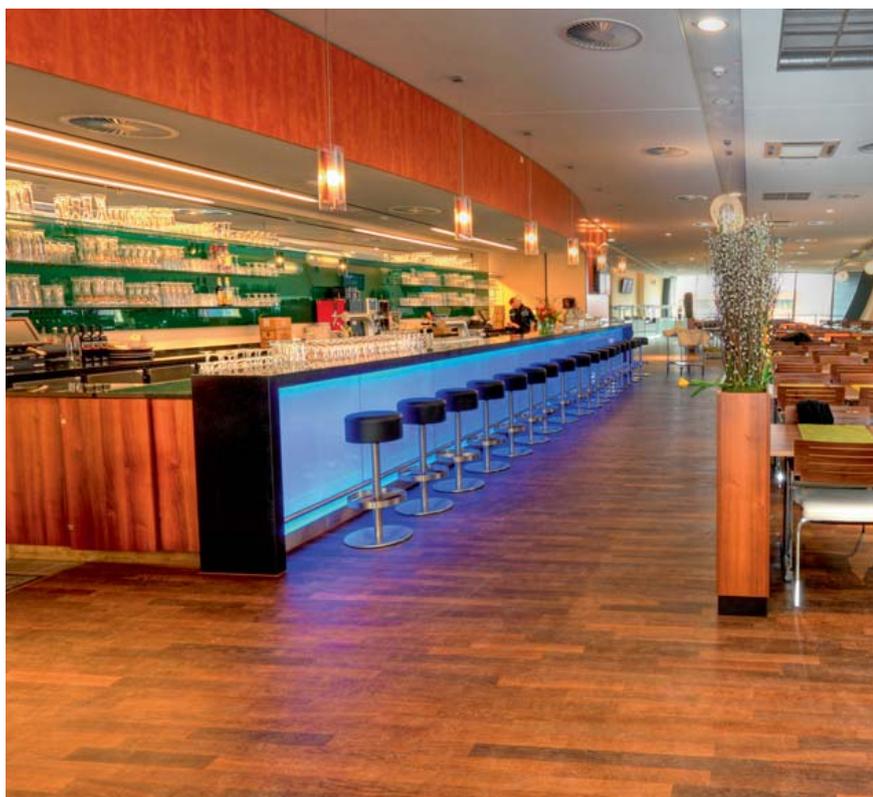


In Zusammenarbeit mit:



**Panasonic**

# Sparkassen Arena Kiel



## Die Heimat der Zebras

Mit 5.000 m<sup>2</sup> Nutzfläche ist die Sparkassen Arena im Herzen Kiels eine gern genutzte Multifunktionshalle. Konzerte, Reitturniere, Messen und natürlich die Heimspiele der Zebras vom Handballrekordmeister THW Kiel finden hier statt.

## Flexible Lösung

Zur Ergänzung des gastronomischen Angebots hat die Halle noch ein „Beiboot“ bekommen. Die elegant gestaltete Businesslounge hat Platz für rund 360 Tischplätze. Bei Bedarf können ohne Tische 500 Sitzplätze für Veranstaltungen geschaffen werden. Somit kann sie flexibel für kleinere Messen und Tagungen eingesetzt werden.

## Technik für mehr Aktion

Flexibel ist auch die Ausstattung. Auffallendes Element ist die 12 m lange Tresenanlage mit der dazugehörigen Rückwandanlage von Hagola. 16 fahrbare Varioelemente von Rieber können als Warm-, Kalt- oder Neutralausgabe verwendet werden. Und wenn mehr Aktion gefragt ist, lassen sich die Elemente auch als Aktionstresen mit Wok- oder Grillzeile einsetzen.

In Zusammenarbeit mit:





## Schwarzachtalhalle Neunburg vorm Wald

In Neunburg vorm Wald entstand mit der Schwarzachtalhalle eine der modernsten Veranstaltungshallen Deutschlands. Sechs Veranstaltungsräume mit hochwertigster Ausstattung und optimaler Akustik machen die architektonisch anspruchsvoll gestaltete Halle zu einem kulturellen Magneten der Region am Oberpfälzer Wald.

### Hochflexible Küchenlösung

Neben einer ständigen Gastronomie mit rund 60 Sitzplätzen und einem Terrassenbetrieb kann die von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK realisierte, hochflexible Küchenlösung als klassische Bankettküche für Veranstaltungen mit bis zu 800 Personen genutzt werden. Ein Kochblock von Wamsler, Kombidämpfer von Rational und ein 2-Etagen-Pizzaofen sorgen für die nötigen Kapazitäten. Die aufwändigen Tischanlagen mit Arbeitsflächen und Kühltsischen von Niromet bieten ergonomisch ideale Arbeitsbedingungen.

### Raum für Großveranstaltungen

Abluftsysteme mit Dunstabzugshauben von Eggli & Lyra schaffen eine entspannte Arbeitsatmosphäre, nicht nur wenn es im Bankettbetrieb mal heiß her geht. Die groß dimensionierte Spülküche mit Durchschubmaschine und die Untertischgläserespülmaschine von MEIKO bewältigen spielend die bei Großveranstaltungen anfallenden Geschirrmengen.

CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat dieses anspruchsvolle Projekt in nur drei Monaten realisieren können.



In Zusammenarbeit mit:

**WAMSLER**  
ORIGINAL

**m**  
**MEIKO**  
Die saubere Lösung

# Gasthaus im CITTI-Markt Kiel



# Gasthaus im CITTI-Markt Kiel



„Schuster tragen die schlechtesten Schuhe“, sagt der Volksmund. Bei der CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK stimmt dies auf jeden Fall nicht. Für das Gasthaus im CITTI-Markt in Kiel durften die Einrichtungsspezialisten von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK aus dem Vollen schöpfen.

## Edles Free-Flow-Ambiente

Technische Ausstattung in Spitzenqualität, erstklassige Materialien und ein perfekt abgestimmtes Ambiente machen das in Glas, Holz und schwarzem Granit gehaltene Restaurant zu einem Schaustück der besonders einladenden Art. Modern und elegant gestaltet, animiert die Free-Flow-Einrichtung die Gäste zum entspannten Auswählen. Front-Cooking-Elemente bieten die notwendige Flexibilität für wechselnde Sonder-Kochaktionen. Die eleganten Inseln für Salatbuffet und Kuchenauswahl zur Selbstbedienung runden das kulinarische Angebot ab.

## Optimale Laufwege

Kaffeemaschinen und Getränkekühler sind an den Seitenwänden platziert und präsentieren die Getränkeauswahl vor verspiegelten Regalen. Die großzügige Vorbereitungsküche ist durch mehrere Zugänge mit den Ausgabestresen verbunden und bietet dem Personal auch bei Hochbetrieb optimale Laufwege. Die gelungene Kombination aus detaillierter Planung und zuverlässiger Technik sichert optimale Bewegungsfreiheit für Gäste und Personal.

## Leistungsstarke Technik

Pasta-Station, Front-Cooking-Grill und Kuchenbuffet sind zentral platziert, die räumliche Gestaltung sorgt selbst in Stoßzeiten für einen reibungslosen Betrieb. Zur Unterstützung der perfekten Funktionsabläufe wurde ausschließlich zuverlässigste Technik der besten Hersteller verwendet. Mit leistungsstarken Geräten wie der Spülmaschine der Firma Hobart macht selbst Abwaschen Spaß.

Ergonomie und Funktionalität wurden in diesem Projekt mit ansprechendem Ambiente kombiniert. Das Ergebnis ist ein Ort mit entspannter, moderner Atmosphäre, der die Gäste zum Verweilen einlädt und in dem die Arbeit mit Leichtigkeit von der Hand geht.



# Restaurant Kochmütze im Möbelhaus Höffner Berlin



Im Möbelhaus Höffner gehört zu einem Einkaufsbummel immer ein gutes Essen. Für Mitarbeiter wie für Kunden. Vom Snack bis zur Hauptmahlzeit bietet das Restaurant Kochmütze alles, was das Schlemmer-Herz begehrt.

## Das Restaurant

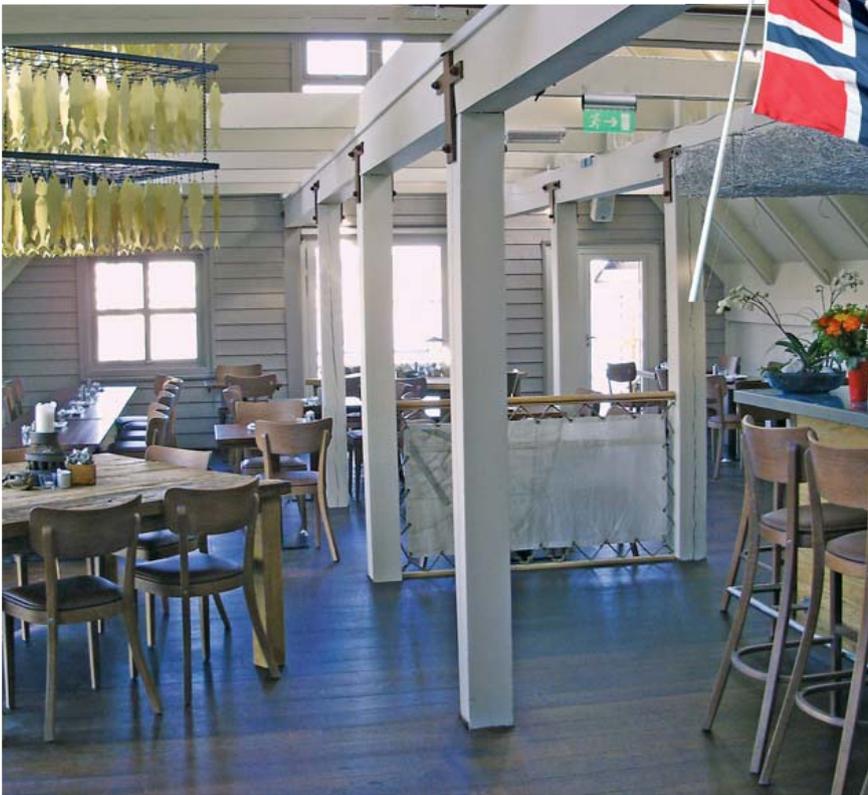
Im Restaurant stehen den Kunden 240 Sitzplätze zur Verfügung, weitere 40 Sitzplätze umfasst das Mitarbeiterrestaurant. Die Gäste können zwischen einem reichhaltigen Frühstücksbuffet und einem wechselnden 2-Gänge-Menü entscheiden. Dazu gibt es frische Fein- und Rohkostsalate mit feinen Dressings sowie eine große Auswahl an Kuchen, Torten und natürlich den passenden frischen Kaffeespezialitäten.

## Optimiert und neu gestaltet

Tag für Tag produziert die Küche zwischen 500 und 800 Essen. Kombidämpfer von Rational helfen flexibel zu reagieren. Während der Umbauzeit bei laufendem Betrieb zwischen März und Juni 2011 hat die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK den gesamten Ausgabebereich optimiert und neu gestaltet. Die modernen Ausgabemöbel für das helle und einladende Restaurant wurden von Exima geliefert.

In Zusammenarbeit mit:





## Zachariasbryggen Bergen, Norwegen

Direkt am Fischmarkt im norwegischen Bergen liegt der Gebäudekomplex Zachariasbryggen. Im Auftrag der Fa. „Berner Ladenbau“ hat die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hier eine Take-away-Küche und eine Frischfischzubereitungsküche für das Fischrestaurant realisiert.

### Blickfang: Frischfisch-Zubereitung

Im zweiten Obergeschoss des Gebäudekomplexes befinden sich die rund 130 Sitzplätze des Restaurants. Von hier bietet sich den Gästen eine fantastische Aussicht über den malerischen Hafen der Stadt. Nicht weniger schön ist der Blick auf den frisch angelandeten Fisch, der in großen Vitrinen auf Eis ausliegt. Nach der Auswahl werden vor den Augen der Gäste die Speisen in der offenen Küche frisch zubereitet. Nach Kundenwunsch wurde deshalb auch ein großer Fischerlegetisch gefertigt und integriert.

### Made in Germany für Norwegen

Die gesamte Installation und Inbetriebnahme in Norwegen wurde von den Technikern der CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK durchgeführt. Bei der Realisierung des Projektes verließen sich die Auftraggeber nahezu ausschließlich auf Qualität Made in Germany.

### Frischer kann Fisch nicht serviert werden

Zachariasbryggen steht unmittelbar am Wasser und ist nicht nur für die Einheimischen, sondern auch für viele Touristen ein beliebter Anlaufpunkt. Die außergewöhnliche Lage des Gebäudes im Herzen der Altstadt lädt speziell abends und an den Wochenenden zum Bumeln ein. Der Take-away-Bereich im Parterre des Gebäudes sticht mit seinem auffallenden Ambiente deutlich hervor. Die großen Schauvitrinen und die im Frontbereich integrierte MKN-Griddleplatte zeigen der „Laufkundschaft“, was es an frischen Fischköstlichkeiten zum Mitnehmen gibt.

*In Zusammenarbeit mit:*





Klimahaus®  
Bremerhaven 8° Ost

## Klimahaus® Bremerhaven 8° Ost



Auf insgesamt 11.500 Quadratmetern Fläche erleben rund eine halbe Million Besucher pro Jahr in dem unverwechselbar gestalteten Bau-(Kunst-)Werk eine klimatische Weltreise. Nach der Tour durch sämtliche Klimazonen greifen sie gerne auf das gastronomische Angebot zurück. Mit einer Außenhülle aus 4.700 einzeln angefertigten Glasscheiben zeigt das Gebäude sein einzigartiges Konzept bereits von außen.

### Heiße Sache

Wenn an Spitzentagen tausende Gäste die Erlebniswelt besuchen, zeigt sich die Leistungsfähigkeit des gastronomischen Konzeptes. Mehrere hundert Essen werden täglich im Front Cooking Bereich vor den Augen des Gastes produziert. MKN lieferte die Kochtechnik einschließlich eines superschnellen Induktions-Woks und mehrerer Gaskonvektomaten. Für die elegante Thekenlösung im Free-flow-Bereich wurden Produkte von Rieber verwendet. Für den Gast nicht sichtbar, aber unverzichtbar, ist die leistungsfähige Spültechnik von Meiko, die dafür sorgt, dass stets genug Geschirr vorhanden ist.



### Erlebnis und Genuss

Ein Konzept, das sich in der Gastronomie widerspiegelt. Blickfang ist die Isobarenwand, eine aufwändige Tischlerarbeit, die ebenfalls von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK realisiert wurde. Das sehr schön gestaltete Restaurant und angeschlossene Bistro bieten zusammen 180 Gästen Platz.



In Zusammenarbeit mit:



# Alexianer Klinik Bosse Wittenberg



## Kochen und Kühlen in großem Stil

In der Küche der Alexianer Klinik Bosse Wittenberg wird nicht nur gekocht, sondern im Cook-and-Chill-Verfahren auf zwei Arten produziert. In der neuen Küche, die von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK geplant und zum großen Teil umgesetzt wird, sollen rund 1500 Essen pro Tag produziert werden. 900 davon gehen außer Haus – in kürzester Zeit heruntergekühlt, um Qualität und Frische der Mahlzeit bestmöglich zu erhalten.

## Schockgekühlt

Für das erste Produktionsverfahren nutzt man Schockkühler. Die Mahlzeiten werden in Multifunktionsgargeräten und im Kombidämpfer zubereitet und dann innerhalb von 90 Minuten von der Gartemperatur auf 3°C heruntergekühlt. Diese Schockkühler beanspruchen die Kälteanlage, die auch Kühlräume und Kühlarbeitstische versorgen muss, zusätzlich.

## Kälte auf Eis gelegt

Deshalb gibt es das zweite Produktionsverfahren, das zum Herunterkühlen eine Eisbank nutzt. Diese Technologie ist für Suppen, Desserts, Breie, Bolognese und ähnliches geeignet, das in speziellen Kesseln zubereitet wird. Diese Rührwerks-Rückkühlkessel besitzen einen Zwischenmantel, in den für die Rückkühlung kaltes Wasser geleitet wird. Dieses Wasser wird von der sogenannten Eisbank bereitgestellt. Die Eisbank ist ein Behälter, der 6000 Liter Wasser fasst und mit Verdampferrohren bestückt ist. Über Nacht wird die Eisbank mit Kälteenergie aus der Kälteanlage versorgt, so dass sich um die Verdampferrohre eine bis zu drei Zentimeter dicke Eisschicht bildet und die Wassertemperatur auf etwa 0,5°C gesenkt wird. Die so gespeicherte Kälteenergie wird am Tag genutzt, um die Kessel herunterzukühlen. Das Wasser fließt durch einen geschlossenen Kreislauf und kommt mit einer Temperatur von etwa 5°C wieder zurück. Nach drei Kreisläufen ist der Eismantel um die Verdampferrohre abgeschmolzen, und die Eisbank wird erneut über Nacht „aufgeladen“. Der große Vorteil dieser Technik ist, daß die Kälteanlage am Tag nicht zusätzlich belastet wird. Die Eisbank wurde von der Firma AZ-Trading aus Dänemark geliefert. Die Rührwerks-Rückkühlkessel kommen ebenfalls aus Dänemark, von der Firma Joni.



In Zusammenarbeit mit:



# KerVita Norddeutschland



Seinen Bewohnern ein anspruchsvolles Ambiente im Alter zu bieten, hat sich KerVita auf die Fahne geschrieben. Mit seinen modern ausgestatteten Senioreneinrichtungen in Norddeutschland setzt KerVita auf ein Konzept, dass es den Bewohnern erlaubt, „mit Sicherheit sorglos leben“ und sich auf die angenehmen Seiten des Lebens konzentrieren zu können.

## Von Umbau bis Neubau

Für viele Senioreneinrichtungen der KerVita Gruppe hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK die Planung und Realisierung der Küchen übernommen. Der Umbau von Aufwärmküchen zu vollwertigen Produktionsküchen an drei Standorten stellte hierbei eine besondere Herausforderung dar. Im laufenden Betrieb wurde die komplette Kälte- und Wärmetechnik von ursprünglich reinen Aufwärmküchen auf die Bedürfnisse von Produktionsküchen umgestellt. Die Küchen-Neubauten an den anderen Standorten umfassten ebenfalls die gesamte Kältetechnik, den Produktionsbereich sowie die Spülküchen und Lüftungsanlagen.



## Perfekte Planung

Die hohen Ansprüche von KerVita an eine altersgerechte Verpflegung auf höchstem Niveau können in den neu gestalteten Küchen jetzt hervorragend umgesetzt werden. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat neben der fachgerechten Umsetzung die gesamte Planung dieser Projekte in Eigenregie durchgeführt.



In Zusammenarbeit mit:



**BLANCO** **Dynamic** **RATIONAL**  
PROFESSIONAL

# Diakonie-Service-Kropp GmbH

## Kropp



### Wirken für die Schwachen

An verschiedenen Standorten in Schleswig-Holstein versorgen rund 1800 Mitarbeitende Kranke, Senioren und behinderte Menschen. Schon 1879 begann der Kropper Ortspastor Johannes Paulsen, sich zunächst für Waisenkinder, bald für psychisch erkrankte oder geistig behinderte Menschen einzusetzen. Heute liegt der Schwerpunkt im psychiatrischen und gerontopsychiatrischen Bereich.

### Hoher Durchsatz

Um täglich mehrere Hauptstandorte mit den jeweiligen Unterstandorten mit Essen zu beliefern, hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK für die Stiftung den Neubau einer Zentralküche auf der grünen Wiese in Kropp geplant und umgesetzt. Hier werden zurzeit 2800 Essen am Tag im Cook-and-Chill-Verfahren produziert. Ein enormer Durchsatz, der nur mit hochbelastbarer Technik bewältigt werden kann.

### Beste Technik

Die Küche wurde mit erprobter Technik führender Hersteller ausgestattet: Kombidämpfer, Flexichef und Herdtechnik von MKN, Rückkühlkessel von Joni, Spültechnik von Meiko, Edelstahlmöbel von Nerrox, Kühlzellen von Vießmann, Eisspeicher von AZ-Trading und Kälte Knudsen, Hygienestation von Kohlhoff und die Verpackungsstation von Sealpac.



In Zusammenarbeit mit:



# Stadtwerke Kiel AG Kiel

## Für die Zukunft geplant

Um die bisher auf verschiedene Standorte verteilte Belegschaft zentral zusammenzuführen, errichteten die Stadtwerke in Kiel ein neues Verwaltungsgebäude auf einem bereits bestehenden Betriebsgelände.

Im Rahmen des Umzuges war es erforderlich, für die nun gewachsene Zahl an Mitarbeitern die bestehende Speisenausgabe im bisherigen Wirtschaftsgebäude zu erneuern.

## Komplett entkernt

Der Neubau in alten Räumen stellt immer eine besondere Herausforderung dar. In diesem Projekt wurde der komplette Ausgabebereich ausgebaut und die bisherige Kantine entkernt. In den Räumen entstand ein helles freundliches Betriebsrestaurant für die rund 1.000 Mitarbeiter.

## In Zusammenarbeit mit:



## Offenes Konzept für 450 Gäste

Im Zuge des Neubaus wurde gleichzeitig ein offenes Konzept realisiert. Für komfortable und zeitsparende Abläufe wurde eine Kombination aus Ausgabebrettern und Free-Flow-System gewählt. An einem Front-Cooking-Modul von Blanco werden wechselnde Gerichte angeboten. Zentral lädt eine Salatbar die rund 450 Mittagsgäste ein.

## Kein „Flaschenhals“ mehr

Häufiger Engpass in der Gemeinschafts-

verpflegung ist das Bezahlen. Selbst bei reibungslosen Abläufen im Free-Flow-System kommt es hier zum „Stau“. Ein bargeldloses Abrechnungssystem an allen Stationen verhindert bei den Stadtwerken Kiel die Staubildung an der Kasse.

Vom Entkernen bis zur Eröffnung stand dem Team nur wenig Zeit zur Verfügung. Es entstand eine helle funktionale Lösung zur Zufriedenheit des Auftraggebers und seiner Mitarbeiter.





# Stone Brewing Berlin

## Nicht nur Bier

Die Stone Brewing World in Berlin ist die erste reine Craft-Beer-Brauerei Europas. Und die größte: 100 Hektoliter Bier werden hier in der „Gläsernen Brauerei“ am Tag produziert. Auf 3200 Quadratmetern gibt es 800 Sitzplätze, weitere 200 im Garten. Mit einer Hauptküche und einer Biergartenküche, hauseigener Brotbäckerei und Eismanufaktur werden täglich enorme Anforderungen bewältigt.

## 400 m<sup>2</sup> große Küche

CHEFS CULINAR hat dieses Projekt der Superlative von der Ausführungs- und Installationsplanung über Baubegleitung und -beratung hin zu Ablaufkoordination und Montage über zehn Monate geleitet. Die gesamte Technik wurde von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHEN-TECHNIK geliefert. Thermik, Edelstahlmöbel nach Maß, Kühlmöbel, Spültechnik, diverse Kleingeräte, Lüftungsdecken, riesige Bier- und Lebensmittelkühlzellen sowie eine Zentralkälteanlage.



## Die größte Zapfanlage Deutschlands

Die größte Herausforderung war die Schank- und Zapfanlage. Die Stone Brewing World besitzt nicht nur eine eigene Abfüllanlage, sie stellt auch wechselnd mehr als 70 Sorten Craft-Biere vom Fass aus eigener Produktion und von internationalen Partnern über eine Schank- und Zapfanlage bereit, die ihresgleichen sucht. Mehr als 200 Bierleitungen und Zapfhähne versorgen vier Baranlagen. Eine technische Meisterleistung, die in nur zehn Wochen umgesetzt werden konnte.



In Zusammenarbeit mit:





Im kernsanierten Bürogebäude der früheren Esso-Zentrale in Hamburg residiert seit Herbst 2012 die Allianz Deutschland AG mit rund 1.700 Mitarbeiter. Die komplette Neu-einrichtung der Betriebsgastronomie einschließlich der Speisenausgaben wurde von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK realisiert.

### Hochwertige Betriebsgastronomie

Zwischen 1.000 und 1.200 Tischgäste zählt die auf ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung ausgerichtete Betriebsgastronomie im Erdgeschoss des Gebäudekomplexes. Täglich können die Gäste zwischen verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen wählen. Zusätzlich zum Normalbetrieb während der Regelarbeitszeiten versorgt eine Sonderküche Tagungen und Events mit gastronomischen Highlights.

### Bewährte Technik

Kunststein von Olaf Dirks und Edelstahl von Nerrox geben den großzügigen Ausgabebetresen eine freundliche Helligkeit, leistungsstarke Lüftungsanlagen von Halton gewährleisten ein angenehmes Raumklima. Die ausgereifte Wärmetechnik von MKN sorgt auch bei Volllastung dafür, dass keine langen Wartezeiten entstehen. Bei der Spültechnik setzte CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK auf bewährte Lösungen aus dem Hause Meiko.

CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat dieses ambitionierte Projekt von der ersten Planung vor Sanierungsbeginn bis zur Schlussabnahme begleitet.

In Zusammenarbeit mit:



# Jungheinrich AG Hamburg



## Rund um den Stapler

Seit 1953 bietet das Hamburger Unternehmen Jungheinrich AG Produkte und Dienstleistungen „rund um den Stapler“ und ist in der Lagertechnik heute führend in Europa. Als Anbieter von Technik für die Bereiche Flurförderzeug, Lager und Materialfluss sitzen hier Experten für reibungslose Abläufe. Das setzt natürlich Maßstäbe für den Küchenneubau der Konzernzentrale, den CHEFS CULINAR GROSS-KÜCHENTECHNIK umgesetzt und im November 2015 fertiggestellt hat.



## Mit der Technik führender Hersteller

Modernste Technik kommt in der neuen Küche der Konzernzentrale zum Einsatz. So wurde in allen Bereichen auf führende Hersteller mit erprobter Technik gesetzt: Garteknik von MKN Flexichef, Edelstahlmöbel von Rieber, Spültechnik von Meiko, Kältetechnik von Hamm. Es wurde außerdem eine komplette Lüftungsdecke der Firma Halton konzipiert und installiert.



In Zusammenarbeit mit:

**Rieber**  
The mobile kitchen company.

**m**  
**MEIKO**  
Die saubere Lösung



# CITTI Mitarbeiterkantine Kiel



## Free-Flow

Für die Mitarbeiterversorgung der CITTI Hauptverwaltung in Kiel wurden hochwertige Materialien mit anspruchsvoller Gestaltung vereint. Die Grundkonstruktion ist aus Edelstahl, die Fronten sind aus hinterspritztem Glas und die Arbeitsplatten aus schwarzem Granit gefertigt.

## Liebe zur Detail

Besonderer Wert wurde auf hochwertig gestaltete Details gelegt: Glasaufbauten, die mittels filigraner Punkthalter verbunden und Edelstahlprofile, die als Scheuerschutz in die Granitplatten eingelassen sind, verleihen der funktionellen Einrichtung Stil und Eleganz.

## Keine typischen Möbel

Bei der Möblierung des Gastraumes wurde bewusst auf typisches „Kantinenmobiliar“ verzichtet. Stattdessen wurden Elemente aus der modernen Gastronomie benutzt, um eine gastliche, entspannte Atmosphäre zu schaffen.



# Gebr. Heinemann Hamburg

## Standort mit Tradition

In der Hamburger Speicherstadt gründeten Carl und Heinrich Heinemann 1879 ihr Familienunternehmen, das heute als Groß- und Einzelhändler für die Duty-free-Branche Marktführer in Europa ist. Heute befindet sich die Unternehmenszentrale in direkter Nachbarschaft zum Kaispeicher B im Elbtorquartier der Hafencity. Parfum und Kosmetik, Wein und Spirituosen, Süßwaren, Delikatessen und vieles mehr wird von hier aus an internationale Flughäfen, Airlines, Kreuzfahrtschiffe und Bordershops in über 100 Ländern geliefert.



## Warme Speisen im 25-Minuten-Radius

Die Personalkantine des Verwaltungsgebäudes in Allermöhe versorgt nicht nur die Mitarbeiter vor Ort, sondern auch die der 25 Minuten entfernten Hauptzentrale mit warmen Speisen. Durch die Erweiterung der Kantine, die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK in Eigenplanung umgesetzt hat, können hier statt 600 bis zu 1.000 Essen am Tag produziert werden.

## Größer und effizienter dank Markentechnik

Dafür war es nötig, viele Bereiche zu erneuern und zu erweitern. So wurden die Garteknik (mit Rational) und die Ausgaben (mit Rieber) erweitert. Die Spül- und Fördertechnik wurde mit Hobart erneuert. Es wurde auch eine Kombizelle von Celltherm eingebaut und die Kältetechnik mit Kälte 24-7 modernisiert.



Die Warmspeisen, die in die 25 Minuten entfernte Hauptzentrale geliefert werden, erreichen ihr Ziel dank moderner Thermoporte in hervorragender Qualität.



In Zusammenarbeit mit:



# JVA Heidering Berlin



## Justizvollzug modern

Die Justizvollzugsanstalt Heidering ist die neueste und modernste Einrichtung ihrer Art in Berlin. Auf 28.000 m<sup>2</sup> Nutzfläche bietet sie Platz für rund 650 Insassen im geschlossenen Vollzug mit rund 400 Arbeitsplätzen für Gefangene.

## Besondere Technik – besonderer Ort

Die vom Ingenieurbüro Fülde geplante und von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK realisierte Küchentechnik und das Speisenverteilungssystem für die rund 650 Insassen und 220 Angestellten müssen dabei besondere Anforderungen erfüllen.

Die Kombidämpfer von Rational in spezieller Gefängnisausführung sind zum Schutz vor mutwilliger Beschädigung und Vandalismus optimiert. Nicht zuletzt im Hinblick auf mögliche Gewalttätigkeiten gegen Personen sind diese Geräte mit Türschutzgittern, abschließbaren Bedienblenden und Garraumtüren ausgestattet.

Die Hordengestellwagen verfügen über versenkbare Haltegriffe. Die für die Speisenverteilung verwendeten Verteilwagen sind ein Sonderbau der Firma Blanco. Die hochmoderne Bandspülmaschine „M-iQ“ von Meiko wurde speziell auf die Metalltablets der JVA abgestimmt.

## Technik neuester Stand

Bei der Wärmetechnik wurde auf die vertikale Kochlösung mit Gasbläsebrenner-Technologie und Druckgarteknik von Küppersbusch gesetzt.

Das Speisenportionierband sorgt für die reibungslose und zeitnahe Portionierung der rund 2.000 Mahlzeiten am Tag. Für die Lagerung der Lebensmittel wurde Kältetechnik von Ilkzell und Kleinschmidt verwendet. Die Nassmüllentsorgungsanlage von Rothenburg sorgt für optimale Entsorgung der Abfälle.



In Zusammenarbeit mit:



Die saubere Lösung



# Konica Minolta Hannover

## Schlange stehen war gestern

Vor 25 Jahren war es noch normal, sich in der Kantine in eine lange Wartereihe zu stellen. Weil das heute auch anders geht, musste ein neues Konzept für die Betriebsgastronomie der Deutschland- und Europazentrale von Konica Minolta in Hannover Langenhagen her. Für rund 450 Essen täglich war die Ausstattung und Gerätetechnik nicht mehr zeitgemäß.

## Mehr Abstand, mehr Auswahl

CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat in Zusammenarbeit mit der Hartmann Architektur GmbH, dem Betreiber Plaisir Catering und dem Facility Management von Konica Minolta die Betriebsküche und das Restaurant neu konzipiert.

Aus großen, übersichtlichen Kaltvitrienen kann man sich nun schnell an portionierten Vorspeisen, Salaten, Desserts oder abgepackten Frühstückspaketen bedienen. Eine großzügige Salatbar, eine Suppenstation und ein weiterer Counter für freie Komponenten lassen den Mitarbeitern die freie Auswahl. Die Menüausgabe verfügt über eine multifunktionale Front-Cooking-Station. Hauptlieferanten waren Ambach, Rational, Rieber, Celltherm, Colged und Müller Edelstahltechnik.

*In Zusammenarbeit mit:*



# Uni Greifswald Klinik und Mensa

## FrISChe Synergien für Klinik und Mensa

Die Campus Belieferungsgesellschaft mbH (CBG) in Greifswald ist zuständig für die Versorgung der Studenten- und Mitarbeiter der Uni-Greifswald und die Patienten der Universitätsmedizin. Mit einem Investitionsvolumen von 17,3 Millionen Euro wurde der Versorgungsbetrieb fit für die Zukunft gemacht.

## Alles aus einer Hand

In der Vorlesungszeit an der Uni Greifswald werden mittags bis zu 2.700 Portionen für den Standort Berthold-Beitz-Platz und 1.700 für die Innenstadt-Mensa „Am Schießwall“ geliefert. Dazu kommt die Verpflegungsleistung für das Klinikum mit 870 Betten und 4.400 Mitarbeitern sowie jährlich etwa 146.000 Patienten, davon etwa 36.000 stationär. 31 Mitarbeiter sorgen in den neu gestalteten und ergonomisch optimalen Räumen für reibungslose Abläufe und zeitgenaue Lieferung.

## Ein Hauch Science-Fiction

Im Universitätsklinikum bringen 32 voll-automatische Transportwagen die Speisen auf die Stationen. Die über Transponder gesteuerten Container kennen ihren Weg, fahren alleine mit dem Fahrstuhl rauf und runter und liefern zuverlässig überallhin. Mensch und Maschine haben sich schnell aneinander gewöhnt. Nur neugierige Besucher stellen sich mit Absicht in den Weg und stoppen so das Gerät. Um anschließend zu hören: „Ich bin ein automatischer Transport. Bitte gehen Sie aus dem Weg.“

## Technik neuester Stand

In der neuen Mensa dominieren modernste Architektur, viel Licht und Fläche. Überall integriert: Technik neuester Stand. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat die von der Ludwigsburger Giel Planungsgesellschaft mbH ausgearbeitete Küchenplanung umgesetzt und die technischen Voraussetzungen einschließlich Thermik, Kühlung, modernster Rührkühlkessel und Ausgaben für die anspruchsvolle Speisenversorgung geschaffen.

In Zusammenarbeit mit:





# Studentenwerk SH

## Mensa II CAU – Kiel



### Viele hungrige Mäuler

Es gibt wohl kaum eine Küche, die täglich mehr leisten muss als eine Mensa. 2016 wurde die neue Küche der Mensa II in Kiel in Betrieb genommen. 2500 bis 3500 Studierende und Lehrende werden hier täglich versorgt.

### Schritt für Schritt zur neuen Küche

In drei Bauabschnitten von 2013 bis 2016 hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK die Küche vollständig modernisiert. Dabei wurde der Betrieb jeweils geschlossen und die Produktion des Essens in die Mensa I verlegt. Die Ausgabe erfolgte weiter in Mensa II.

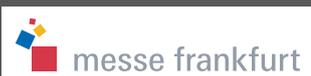
### Auf dem neuesten Stand

Zunächst wurde die Spül- und Fördertechnik mit Geräten der Firma Hobart erneuert, dann die Kochtechnik und schließlich die Kühlschränke. Statt alter Dampfkochgeräte besitzt die Mensa II nun hochmoderne Kochgeräte der Firma MKN Flexichef und vier neue Dampfkochkessel der Firma Ambach. Damit ist die Küche bestens ausgestattet und leistungsfähiger denn je.



In Zusammenarbeit mit:





# Messe Frankfurt Frankfurt am Main

Deutschlands größter Messestandort stellt bewusst die Gastronomie in den Mittelpunkt. Mehr als 24 Restaurants und 60 Bistros sprechen Bände und bilden die Grundlage für ein erfolgreiches Gesamtkonzept.

## Gastronomische Vielfalt

Im Portalhaus mit 13.000 m<sup>2</sup> Fläche und der angeschlossenen Halle 11 mit 24.000 m<sup>2</sup> auf zwei Ebenen entstanden zwei klassische Restaurants und fünf Caf bar-Bistros. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK wurde mit der Realisierung dieser sieben gastronomischen Standorte betraut. Bewusst wurde dieses Projekt aus dem Generalunternehmervertrag ausgeklammert und an handverlesene Firmen vergeben.

## Hochwertige Ausstattung

CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK installierte termingerecht die Ausstattung namhafter Partner. MKN liefert die komplette Thermik, aus dem Hause Rational stammen die Self-cooking Center<sup>®</sup>. Der Speisenausgabebereich wurde komplett von Rieber geliefert. Für die nötige Frische sorgen Kühlzellen und -vitrinen von Rieber und Nordcap, Viessmann K lletechnik lieferte eine vollständig in Granit eingerahmte Tiefk hlzelle. Spitzen-Kaffeemaschinen und Schankanlagen in den Bars runden das technisch hochwertige Equipment ab.

In Zusammenarbeit mit:





## Dräger Lübeck

### Alle an einem Tisch

Als kleines Familienunternehmen kann man sich mittags mit allen Mitarbeitern an einen Tisch setzen. Vor über 100 Jahren war das bei Dräger in Lübeck auch noch möglich - inzwischen ist aus der Familie aber ein internationaler Konzern geworden. Der Tisch muss also größer werden.

### Mehr Platz für alle

Im Juli 2017 wurde die Mitarbeiterkantine bei Dräger komplett modernisiert und erweitert. Um den Bedürfnissen und Wünschen der Mitarbeiter gerecht zu werden, hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK die Anlage mit Technik von Stolpen, Meiko, Berner, MKN, Frima und Celltherm für multifunktionales Kochen auf den neuesten Stand gebracht.

Es gibt jetzt nicht nur mehr Platz, sondern auch verschiedene Speiseausgaben für die Bereiche „Kalt“, „Warm“, „Suppe“, „Pizza und Pasta“ sowie „Kaffee und Kuchen“.

Durch gutes Planen und sorgfältiges Arbeiten war es möglich, dieses Projekt innerhalb eines engen Zeitrahmens durchzuführen.



### In Zusammenarbeit mit:



# PSW Automotive Ingolstadt

## Gleich nebenan

Die Firma PSW ist ein Tochterunternehmen und Zulieferer von Audi mit Sitz in Gaimersheim/Ingolstadt, nur 10 Autominuten vom Audigelände entfernt. 2016 wurde zwischen zwei bestehenden Bürogebäuden ein neuer Kantinentrakt gebaut.

## Bling-bling mit Substanz

Das neue Mitarbeiterrestaurant wurde für rund 600 Essen im klassischen Cook-and-Serve-Prinzip konzipiert und komplett in die Hände von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK gelegt: Kühl- und Lagerbereich, Produktionsküche, Speisenausgabe und Spülbereich entstanden mit unseren Lieferanten MKN, Rational, Narr, Kleinschmidt, Nerrox, Meiko und WMF.

Insbesondere bei der Speisenausgabe wurde Wert auf besondere Details gelegt: Hier gibt es zwei Frontcookingbereiche und einem Durchlaufpizaofen. Alles wird durch LEDs mit Farbwechsel stimmungsvoll beleuchtet. Die Ceranheizerfelder können elektrisch höhenverstellt werden, und die Tellernischen unterhalb der Ausgaben sind beheizt.



## In Zusammenarbeit mit:



# Audi Ingolstadt



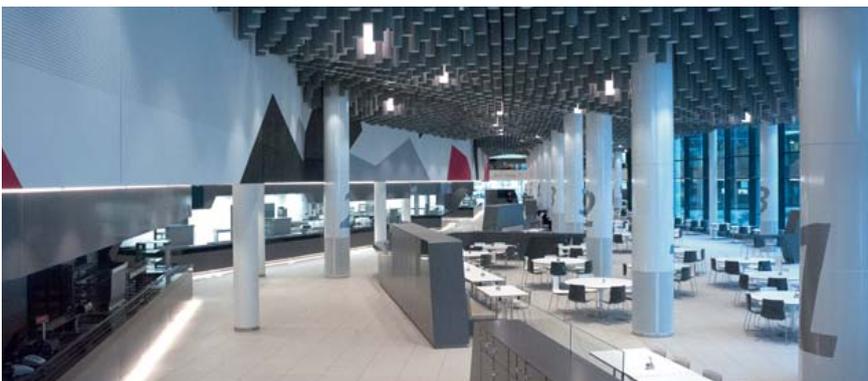
## Design am laufenden Meter

Hundert Meter lang ist die Speisenausgabe im neuen Mitarbeiterrestaurant bei Audi und gleicht mit ihrer geschwungenen Form einer aerodynamischen Designstudie. Die 5 Counter haben eine gerundete Granitabdeckung und bieten genügend Platz für Frontcooking in allen Bereichen: Pizza mit 2 Pizzaoöfen, Pasta, 2 mal Classic sowie Fresh and Green mit Dämpfer und Steamer.

## Viel Kapazität

Das Restaurant im neuen Bürogebäude in Ingolstadt versorgt bis zu 4000 Mitarbeiter und hat Kapazitäten für bis zu 3000 Essen zusätzlich für das Catering anderer Audi-Standorte. Von Mai bis November 2016 war CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK betraut mit der gesamten Küche, der Speisenausgabe und der Barista-bar im 1. Obergeschoss. Unsere Hauptlieferanten waren Electrolux, Rational, Küppersbusch, Nerrox, MKN, CoolCompact und WMF.

*In Zusammenarbeit mit:*





# A-ROSA Flussschiff GmbH Rostock



Mit ihren modern ausgestatteten Kreuzfahrtschiffen gehört die A-Rosa Flussschiff GmbH zu den großen Anbietern von Kreuzfahrten auf Rhein, Rhône, Saône und Donau. Rund 200 Passagiere genießen pro Reise die einmalige Atmosphäre und den Komfort der gehobenen Gastronomie an Bord.

### Funktionale Küchen auf kleinstem Raum

Kücheneinbauten auf Schiffen haben immer mit einem Problem zu kämpfen: Eingeschränkte Platzverhältnisse. Große Geräte müssen auf kleinstem Raum funktional integriert werden, jeder Winkel muss optimal genutzt werden. Und das alles bei höchsten Ansprüchen an Qualität und Langlebigkeit.

### Selfcooking Center®

Auf den Rheinschiffen der A-Rosa hat die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK diese Aufgabe perfekt gemeistert und äußerst effektive Küchen für höchste Ansprüche gestaltet. Edelstahlmöbel von Jüterbog schaffen den nötigen Stauraum und die Grundlage für effiziente technische Geräte. Front-Cooking wird durch die Induktionstechnik von Berner zu einem Erlebnis für die Gäste, Selfcooking Center® von Rational sorgen im Hintergrund für perfekte Garergebnisse.

Eine für die schwierigen Platzverhältnisse ideale Lösung fanden die Spezialisten der CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK mit der Spülmaschine von Meiko.

In Zusammenarbeit mit:



# MS Astor Übersee Club



## Sechs Mahlzeiten pro Tag für 600 Gäste auf schwankendem Boden

Tag für Tag sechs Mahlzeiten höchster Qualität für 600 Gäste zu servieren, ist für jede Küche eine große Herausforderung. Wenn diese Küche dann noch ab und zu schwankt, stellt das Kochen besondere Anforderungen an Personal und Material.

## Auf See gelten andere Regeln

Auf einem hochseetauglichen Restaurant der Extraklasse ist einiges anders als an Land. Elektrische Geräte wurden auf die schiffsübliche Stromversorgung umgerüstet. Sämtliche Einbauten sind „seefest“ gegen Bewegungen, Vibrationen und Verwindungen.

Die Dicke des Edelstahls wurde von üblichen 1,5 bis 2 mm auf 3 mm erhöht. Spezielle Riegel, Drehverschlüsse und besonders starke Magnete verhindern ein ungewolltes Öffnen von Türen und Schubladen selbst bei stärkstem Seegang im Nordatlantik. Damit alles an seinem Platz bleibt, wenn die Wellen mal höher schlagen.

## Eine Frage der Spannung

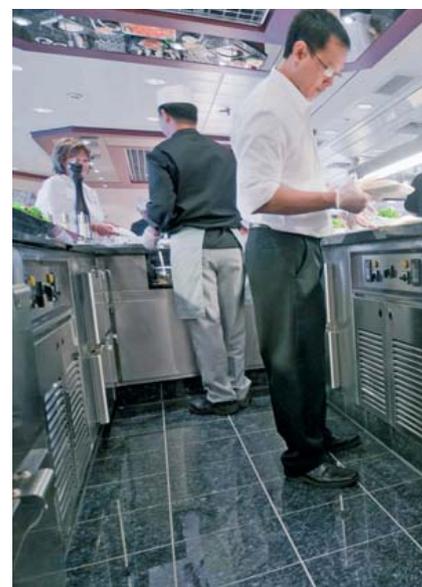
Eine andere besondere Herausforderung stellt die Installation elektrischer Geräte dar. Auf dem Schiff wird mit einer von den Schiffsgeneratoren produzierten Sonderspannung in 60-Hertz-Technik, 440 Volt ohne Null gearbeitet. Aufgrund der Brandschutzvorschriften müssen alle Geräte mit maximal fünf kW (Stromverbrauch pro Stunde) arbeiten. Deshalb wurden die mit üblicherweise 10 kW laufenden Kombidämpfer ebenso wie die Haubenspülmaschine auf fünf kW „heruntergefahren“.



## Für alle sieben Weltmeere gerüstet

Wenn eine Küche mit angeschlossenem Büffetrestaurant für 600 Gäste sich bei Windstärke Sieben mit 16,5 Knoten durch drei Meter hohe Wellen fortbewegt, sind besondere Lösungen gefragt. Mit der Planung und Realisierung des Büffetrestaurants „Übersee Club“ verließ die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK festen Boden und verdiente sich „Seebeine“. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK hat die kompletten Büffetanlagen, eine Spülküche sowie Nebenräume für Küche, Produktion, Kühlung, Spülen und Lagerung eingerichtet.

In Zusammenarbeit mit:





# Weser-Stadion Bremen



**... der Ort,  
an dem Wunder gemacht werden**

### Fußball ist Emotion

Nach dem Umbau des traditionsreichen Stadions in ein reines Fußballstadion sind in Bremen 42.000 Fans hautnah dabei. Neben einem hervorragenden Blick aufs Spielfeld genießen sie gastronomischen Service höchster Qualität.

### Fußball ist mehr

Damit jedes Spiel zu einem runden Erlebnis wird, dürfen Essen und Trinken nicht zu kurz kommen. Die Ausstattung der VIP-Bereiche auf Ebene 3 genügt höchsten Ansprüchen. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK installierte hier die technische Ausstattung und Unterkonstruktionen für die Getränketresen und Speisenausgaben von Rieber und Nordcap.

### Fußball ist komplex

Ungewöhnliche Orte erfordern außergewöhnliche Lösungen. Im Rahmen des Umbaus realisierte die CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK die komplette Einrichtung der Kioske auf den Ebenen 2 und 4 der West- und der Ostkurve. Teilweise vom heiligen Rasen aus musste der Transport der Kioskausstattungen der Firma Münster mit dem Kran erfolgen.



**In Zusammenarbeit mit:**





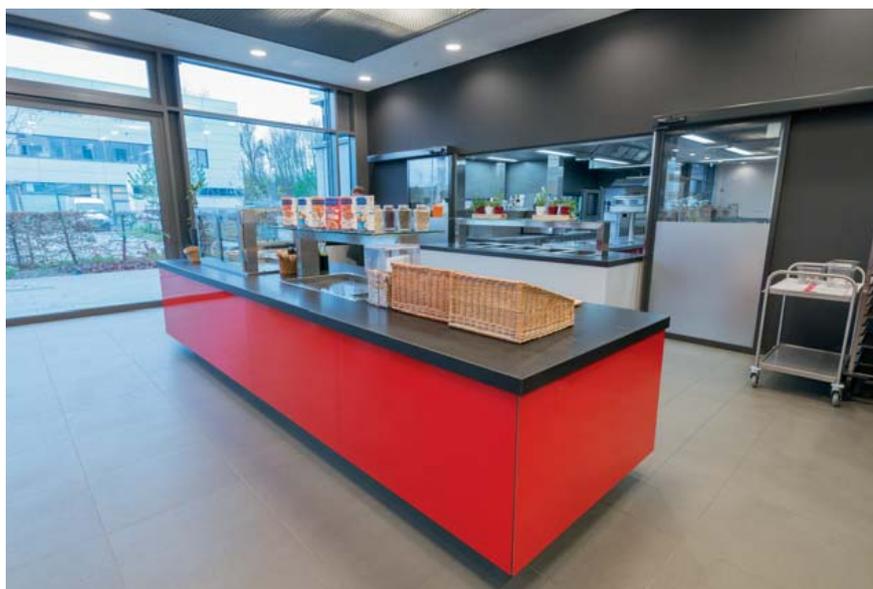
# FC Bayern Campus München

## Verpflegung an allen Ecken und Enden

Im neuen FC Bayern Campus wird die Jugend ausgebildet. Für die Verpflegung sorgt das Unternehmen des bekannten Kochs Alfons Schuback.

In der so genannten Akademie bedienen sich Spieler, Trainer und Betreuer für Frühstück, Mittagessen und Zwischenverpflegung selbst. Es gibt außerdem eine offene Küche mit À-la-carte-Charakter.

Das Clubheim besitzt eine Küche mit Produktions- und Spülbereich, Pizzaofen und Kochgeräten. Die Spielstätte mit Platz für 2500 Zuschauer hat für die Versorgung des Businessbereiches eine Pantryküche, wo vorbereitete Speisen endzubereitet werden können und auch gespült wird. Für die Zuschauer stehen 2 Kioske mit Getränken und einfachen Snacks bereit.



## Extrawünsche für kommende Generationen

Während der Bauzeit von Mai bis Oktober 2017 konnte CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK ganz spezielle Wünsche des Nutzers und Bauherren erfüllen und hat immer wieder flexibel auf Nachträge und Zusätze reagiert. Hauptlieferanten waren MKN, Rational, Meiko, Metab und AKÜ.



## In Zusammenarbeit mit:



# Die ALBIS Leasing-Rezepte für Ihre Investitionen

## Spezialist für die Gastronomie

Mit unseren Leasingangeboten ermöglichen wir Ihnen eine unkomplizierte, günstige und serviceorientierte Art der Finanzierung.

Seit über 25 Jahren steht ALBIS für Zuverlässigkeit und Kompetenz im Leasingbereich und deckt mit ihrer exzellenten Branchenerfahrung den gesamten Bereich des Small Ticket Business ab.



## Ein Herz für Existenzgründer

Durch langjährige Erfahrungen in der Branche kann ALBIS die Bedürfnisse von Gastronomen, die mit ihrem Unternehmen gerade erst gestartet haben, optimal einschätzen. Unser Leasing-Unternehmen bietet geringe Hürden im Bereich der Genehmigungen und ist so perfekt für junge Gastronomie-Betriebe als Finanzierungspartner geeignet. Finanzierungsentscheidungen von bis zu 10.000 Euro sind schon direkt nach der Gründung ohne weiteres möglich. Bereits ein Jahr nach der Gründung werden Unternehmen bei der Leasingentscheidung nicht mehr wie Start-up Betriebe behandelt. Mit der besten Annahmepolitik auf dem Markt ist ALBIS somit sehr existenzgründer- und mittelstandsfreundlich.



## Leasingentscheidung in 20 Minuten

Schnelligkeit ist gerade in der Gastronomie Trumpf! ALBIS bietet auch 2017 die Blitzentscheidung. Dies bedeutet: Jeder Gastronom erhält in Sachen Leasingantrag (bis 20.000 Euro) eine Entscheidung innerhalb von 20 Minuten.

Die Grundlage unserer ALBIS-Blitzentscheidung ist das bewährte ALBIS-Portal. Hier können Leasinganträge jederzeit direkt an den zuständigen Antragsbearbeiter übermittelt werden, der sofort die hauseigene Kreditentscheidung beauftragt. Dadurch entfallen unnötige Bürokratie und lange Wartezeiten.





# Mercedes-Benz Museum Stuttgart



## Geschichte und Innovation

Prachtvolle Fahrzeugraritäten dokumentieren die bewegende Geschichte der Automobilindustrie lückenlos vom ersten Tag an. Und präsentieren das moderne Gebäude als einen Ort der Innovationen. Die integrierte Museumsgastronomie spiegelt diese Zielsetzung wider.

## Flexibilität und Funktionalität

Weil die Küche neben dem Tagesgeschäft auch Bankette und Großveranstaltungen abwickeln muss, entschied man sich im Mercedes-Benz Museum für eine 3-Linien-Küche nach schweizerischem und amerikanischem Vorbild. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK realisierte 2006 im Rahmen der Neueröffnung des Mercedes-Benz Museums diese Küchenlösung innerhalb von zwei Monaten. Jede der drei Linien steht für klar definierte Funktionen, variabel je nach der aktuellen Aufgabenstellung. So wird höchste Flexibilität bei bester Funktionalität gewährleistet.



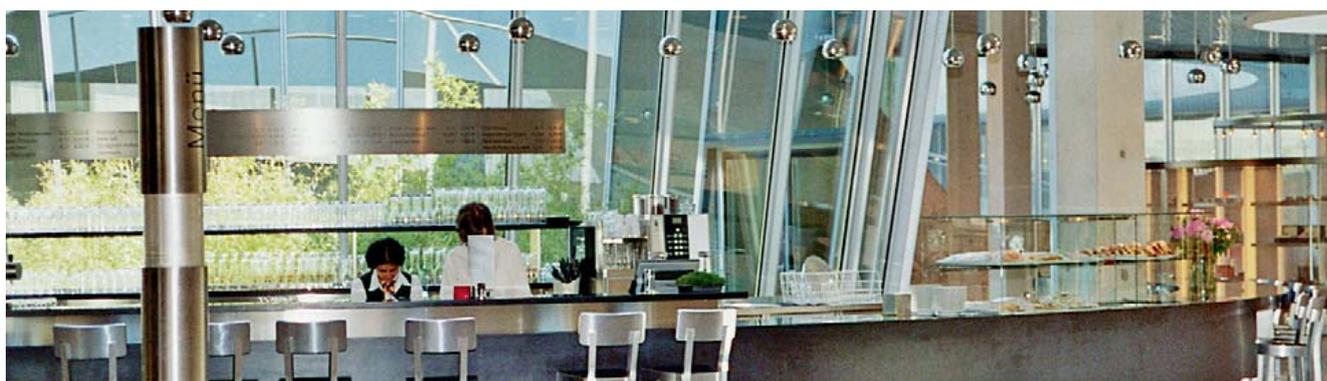
## Luftigkeit und Großzügigkeit

Metall und Glas dominieren die Gasträume, ohne kalt zu wirken. Die Räume laden durch ihre Luftigkeit und Großzügigkeit zum Verweilen ein. Ein Konzept, das bei den Gästen ankommt. Täglich bis zu 500 à la carte Essen sprechen eine deutliche Sprache.



*Prachtvolle Fahrzeugraritäten  
hautnah erleben: Dieses Museum  
lässt Autoherzen höher schlagen!*

In Zusammenarbeit mit:







# CITTI Markt Fischtresen Kiel



Frisher Fisch braucht sorgfältige Behandlung, äußerste Sorgfalt und Hygiene sind notwendig. Die Fischexperten vom CITTI-Markt in Kiel wissen das und haben sich von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK einen Fischtresen der Extraklasse anfertigen lassen.

### Wasser und Eis

Eiskalte Spezialität der gesamten Anlage: Eine Eisbereitungsanlage mit 2 x 650 kg Tankinhalt sorgt für die richtige Grundlage. Während ein Tank nur für manuelle Entnahme mit Schneckengetriebe vorgesehen ist, ist der andere Tank mit einem Schlauchanschluss ausgestattet zur Befüllung der Tresen über eine Verbläsungseinrichtung. Der komplette Fischbereich im CITTI-Markt wurde mit Wandunterschrankanlagen einschließlich eines Hummerbeckens ausgestattet. Ebenfalls in die Anlage integriert wurden Zerlege- und Abfallkühlungen.

### Offene Bühne

Für den Gastronomiebereich von „Gosch“ entstand eine optisch ansprechende Front-Cooking-Zone. Der Vorbereitungs- und Portionierbereich ist mit Koch-, Spül- und Reinigungstechnik einschließlich Hochdruckreiniger bestückt. Leuchttische, Bestäubungsgeräte und Haltungsbecken für lebende Fische sind ergonomisch optimal in Reichweite des Kochbereichs platziert worden und zeigen den Kunden die Sorgfalt, mit der die Mitarbeiter bei der Arbeit mit Fisch und Meeresfrüchten vorgehen.

In Zusammenarbeit mit:



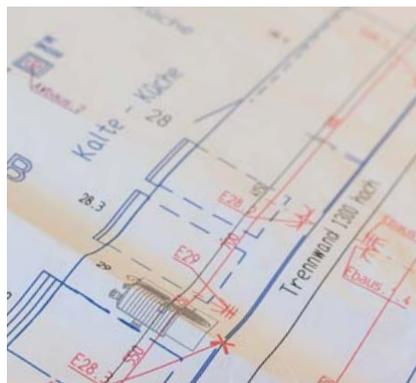


Die Hauptküche und Backstube sowie die Spülküche wurden grundlegend erneuert. Das Projekt umfasste Lüftungstechnik, Elektro- und Sanitärtechnik sowie Fußböden und Wände und Fliesenarbeiten.

Vor der eigentlichen Planung stand die Bestandsaufnahme: Ein Teil der vorhandenen Geräte und Bauteile wurde in den Neubau mit einbezogen. Die übrigen Altgeräte wurden ausgebaut und fachgerecht entsorgt.

Da während der Bauphase der Betrieb des Seniorenzentrums unbeeinträchtigt weiterlaufen musste, wurde ein Provisorium geplant und installiert.

Unser Team von drei Handwerkern und Technikern erstellte in vier Tagen die gesamte Einrichtung inklusive Transport und Montage der Geräte, Verschweißen der Arbeitsplatten vor Ort, Überprüfung der erstellten Installation, Säuberung der Geräte und abschließender Einweisung des Personals.



# Eine Küche entsteht

## DRK Seniorenzentrum Kronshagen



# elmövenschiss

## Kiel – Schilksee

### Ein Traum von einem Tresen

Zugegeben... die Maschine auf der Zeichnung brüht keinen Kaffee und wie gut er ist, dafür sind Sie allein verantwortlich. Aber wo sie steht und wie sich Geräte, Möbel und Materialien in den Raum einfügen, das können wir Ihnen dank CAD-Technik schon zeigen, lange bevor das erste Stück Holz gekauft wird und der Handwerker sein Werkzeug zur Hand nimmt.

### Walnuss - Birke - Kunststoffoberfläche?

Auch das Team vom eMövenschiss konnte die Ausstattung der Gasträume in verschiedenen Varianten vor Baubeginn besichtigen. Was dann aus der virtuellen Welt in die wirkliche transportiert wurde sehen Sie hier.



Und was können wir für Sie tun?

**Kundendienst**  
Service rundum



**Reparatur**

**Wartung**

**Notdienst**

**Montage**

**Aus- und Umbauten**

**Maß- und Sonderanfertigungen**

**Überholung**

**fachgerechte Entsorgung**

# Jedes Projekt ist einzigartig

## Bildungseinrichtungen

Beruf. Schulen Neusäß	Neusäß
Berufsbildende Schulen	Weißenfels
Berufsförderungswerk	Hamburg
Bildungszentrum der BFA	Timmendorfer Strand
C.-F.-Gauss-Gymnasium Schwandorf	Schwandorf
Cafeteria Zentrum für Don-Bosco Schule	Rostock
Engelburg Gymnasium	Kassel
Fachhochschule Bochum	Bochum
Fritz-Reuter-Schule	Bremerhaven
Gaußschule	Braunschweig
Goethe-Universität-Campus Riedberg	Frankfurt/Main
Grundschule Heidesheim	Heidesheim
Grundschule Schäferwiese	München
Gymnasium Puchheim	Puchheim
Hauptschule Oberding	Oberding
Kiezküchen Ausbildungszentrum	Berlin
KITA Schleißheimer Strasse 309	München
Landesmusikakademie	Wolfenbüttel
Lehrküche Zehlendorf	Berlin
Martin-Luther-Universität	Halle
Max-Planck Institut	Berlin
Mensa Hafency	Hamburg
Oberstufenzentrum	Potsdam
Pestalozzi-Schule	Bremerhaven
Ratsgymnasium	Stadthagen
Schule Ahrensburg	Ahrensburg
Schule an der Perlacher Str.	München
Schule Blumlage	Celle
Schulküche Lensahn	Lensahn
Schulzentrum Kirchlinteln	Kirchlinteln/Verden
Studentenwerk - Cafeteria	Berlin
<b>Studentenwerk S-H – Mensa 2</b>  <b>Highlight</b>  <b>Kiel</b>	
TU Berlin - Cafeteria VW Bibliothek	Berlin
TU Berlin - Mathematikgebäude	Berlin
Universität	Bochum
Universität Wuppertal	Wuppertal
Universitätsmensa Berliner Tor	Hamburg
Universitätsmensa	Hamburg-Bergedorf
Zentralmensa am Park - Universitätscampus	Leipzig
Zivildienstsschule	Geretsried
<b>Botschaften</b>	
Botschaft Arabische Emirate	Berlin
Deutsche Botschaft Algier	Algierien
Japanische Botschaft	Berlin
Rumänische Botschaft	Berlin
Spanische Botschaft	Berlin
Ungarische Botschaft	Berlin
<b>Freizeit- und Sporteinrichtungen</b>	
Autostadt	Wolfsburg
Familienbad Bäderland	Hamburg
Fördeland Therme	Glücksburg
Freizeitbad Wonnemar	Wismar
Freizeitpark Belantis	Leipzig

Golf- und Landhotel	Balm	Restaurant Schweinske	Bremen
Golf-Club	Braunschweig	Restaurant Seeschloss	Börgerende
Hansedom Stralsund	Stralsund	Restaurant Störte	Ralswiek
Museum Hamburger Bahnhof	Berlin	Restaurant VAU	Berlin
Ozeanum	Stralsund	Restaurant Vielmeer	Kühlungsborn
SOS Kinderdörfer	Augsburg	Restaurant Vivaldi	Binz/Rügen
Snow Dome	Bispingen	Restaurant Weiße Villa	Rostock-Warnemünde
Spielbank	Berlin	Restaurant Zur letzten Instanz	Berlin
Staatstheater	Hamburg	Restaurante Il Grano	Bremen
Staatstheater	Hannover	Schaumburger Ritter	Rinteln
Stadthalle (AWD Dome)	Bremen	Schloss Vellberg	Vellberg
Tennisclub Rot Weiß	Berlin	Schlossrestaurant	Mellenthin
Tropical Island	Krausnick	Spatenhaus a. d. Oper	München
Zoo (Mullewapp)	Hannover	Stadtbäckerei Junge	div. Filialen in MV
		Strand bistro	Damp

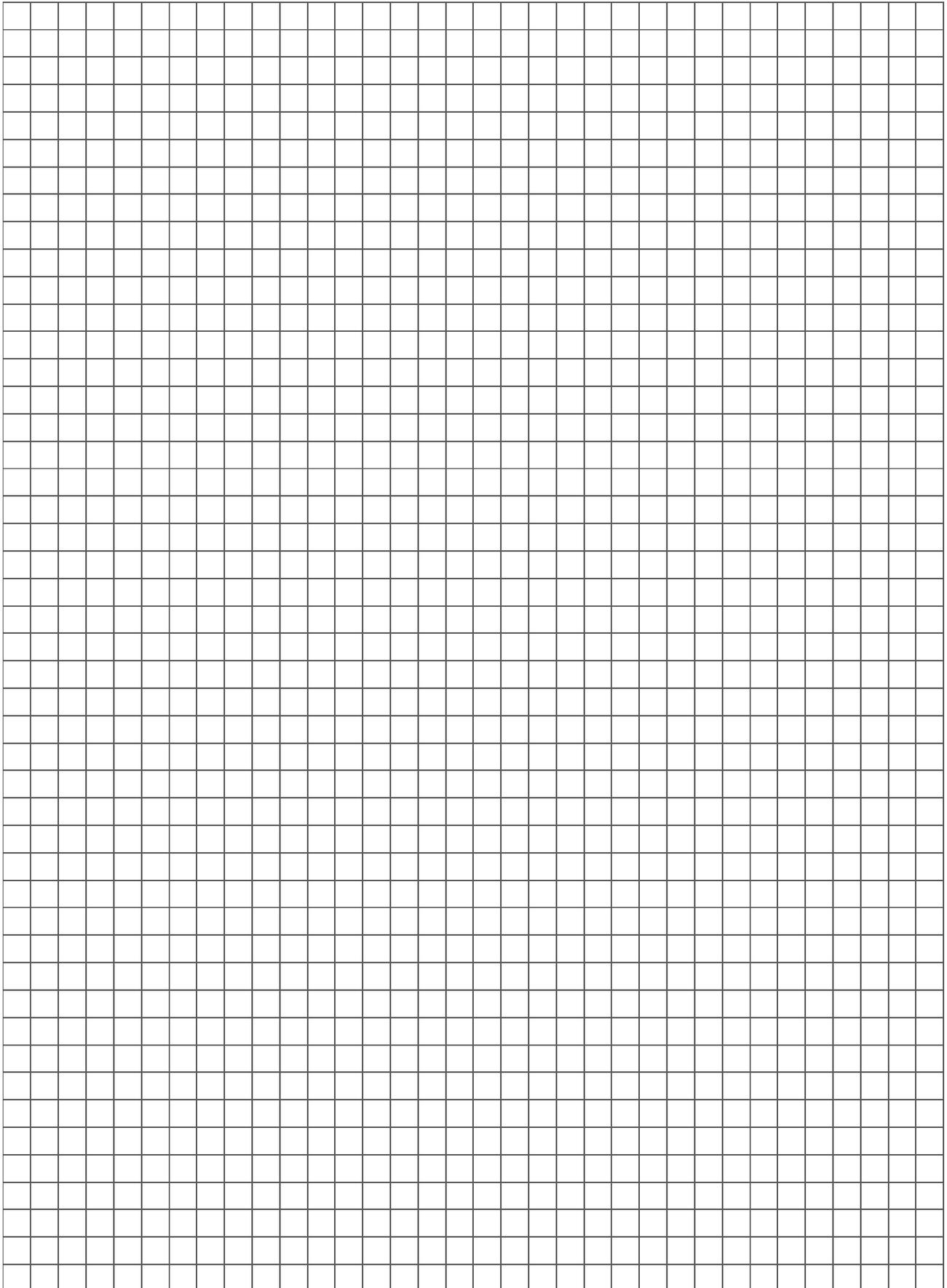
## Gastronomie

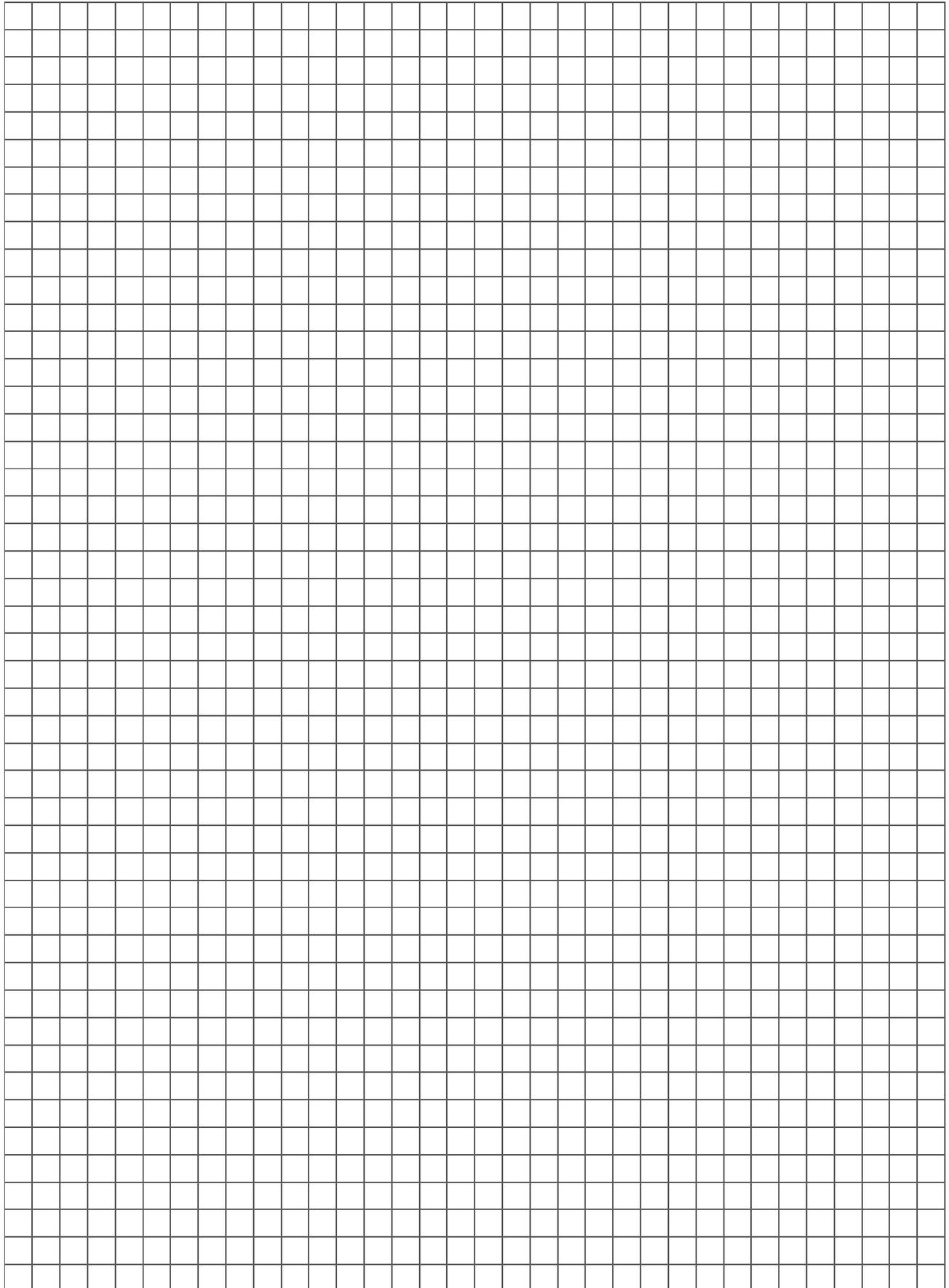
Adlon Restaurant Ma/Uma	Berlin	Thai-Curry Delhi	
Andechser	Bremen, Hildesheim, Regensburg, München		Hamel, Essen, München, Magdeburg, Remscheid
Autohof Bergler	Weiden	Thunderbike Roadhouse	Hamminkeln
Autohof Hoyer Route 24	Neustadt-Glewe	<b>Gemeinschaftsverpflegung</b>	
Autohof Sittensen	Sittensen	Allianz Neuperlach	München
Bergrestaurant Zugspitze	Eibsee	Amway Puchheim	Puchheim
Bistro Kaffeevlut	Norddorf auf Amrum	<b>Audi AG Ingolstadt</b>  <b>Highlight</b> 	
Bolero	Duisburg, Lübeck	<b>Ingolstadt, Neckarsulm</b>	
BSR Bistro Ringbahnstraße	Berlin	BAM Staatsministerium	Stuttgart
Café Fritz	Hamburg	Betriebskantine im GSZM	Berlin
Cha-Cha	Hamburg, Essen, Düsseldorf, Frankfurt	Bayerischer Rundfunk	München
Chili Club	Hamburg	Bereitschaftspolizei	Nürnberg
Cocktail bar Sharks	Eutin	BMW AG	München, Leipzig
<b>Elbphilharmonie</b>  <b>Highlight</b>  <b>Hamburg</b>		Böklunder Plumrose Werkskantine	Böklund
Flughafen Rostock-Laage	Rostock-Laage	Braunschweig Energy	Braunschweig
Fischverkauf	Rankwitz	Braunschweiger Zeitungsverlag	Braunschweig
Fördeblick	Kiel	BSR Kantine Ringbahnstraße	Berlin
Gasthaus „Zur Erholung“	Düdinghausen	Bundesamt für Seeschifffahrt	Rostock
Gaststätte Faun	München	Bundesarchiv	Berlin
Hafenbar - Jürgen Gosch	List/Sylt	CR sechzehn	Hamburg
<b>Hof Denissen</b>  <b>Highlight</b>  <b>Wöbellin</b>		CVJM Oldau Landesverb. Hannover	Oldau
Holsteiner Sportsbar	Kiel	Deutsche Bank	Berlin
Kurfürstliches Schloss	Koblenz	Deutsche Bundesbank	Berlin
Las Adelfas Beach Club Restaurant Santa Ponsa	Mallorca	Deutschlandzentrale der KPMG	Berlin
Luzifer im EKZ Hamburger Straße	Hamburg	Dr. Oetker	Bielefeld
Luzifers Sky Bar	Travemünde	Dräger	Lübeck
Maggi Kochstudio	Hamburg, Leipzig	Dt. Bundestag Ludwig Erhard Haus	Berlin
[m]eatery	Stuttgart	Dt. Bundestag Paul Löbe Haus	Berlin
Metzgerei Moser II	Landsberg	Dt. Sparkassen- und Giroverband	Berlin
Möbel Höffner	Dresden, Hamburg, München	Dt. Zentrum für Luft- & Raumfahrt	Wessling
Möbel WEKO	Rosenheim	E.O.N Hanse	Quickborn
Mövenpick im Europacenter	Berlin	EBAY Deutschland Diner	Berlin
Niederreuther Frischemarkt	München	Englischer Garten, Aumeister	München
N.I.L. Barvital	Kiel	Evangelische Freikirchl. Gemeinde	Augsburg
Ocean Eleven	Kiel-Laboe	Fraunhofer Gesellschaft	Stuttgart
Orangerie im Maritim Seehotel	Timmendorfer Strand	Funkturm Berlin	Berlin
Parlament	Braunschweig	Ganztageszentrum Reinfeld	Reinfeld
Palais am See	Bad Sarrow	<b>Gebrüder Heinemann</b>  <b>Highlight</b>  <b>Hamburg</b>	
Pier 1	Scharbeutz	<b>(Eigenplanung)</b>	
Pommerscher Hof	Heringsdorf	Globetrotter Ausrüstung	Hamburg
Ratskeller Bückebug	Bückebug	Hamburger Hochbahn Pantry	Hamburg
Restaurant Alter Schwede	Wismar	Heinrich Bauer Verlag	Hamburg
Restaurant Kochmütze (Möbel-Höffner)	Rösrath, Walthersdorf, Hamburg	Helios Kliniken	Halbergmoos
Restaurant La Loggia	Augsburg	HHLA - Tollerort Betriebsgebäude	Hamburg
Restaurant Lukullus	Seebad Heringsdorf	Imobilienscout 24	Berlin
Restaurant Maritimes	Rostock	Jungheinrich AG	Hamburg
Restaurant Media Docks	Lübeck	JVA Heidering	Berlin
Restaurant Olive, Asklepios-Klinik	Bad Schwartau	Kantine Hyundai	Rüsselsheim
Restaurant Sandkrug	Neubrandenburg	Kantine Vopak	Hamburg
<b>Restaurant Schiffergesellschaft</b>  <b>Highlight</b>  <b>Lübeck</b>		Konica Minolta	Hannover
		Königsstadt-Carrée	Berlin
		Kronen AG	Flensburg

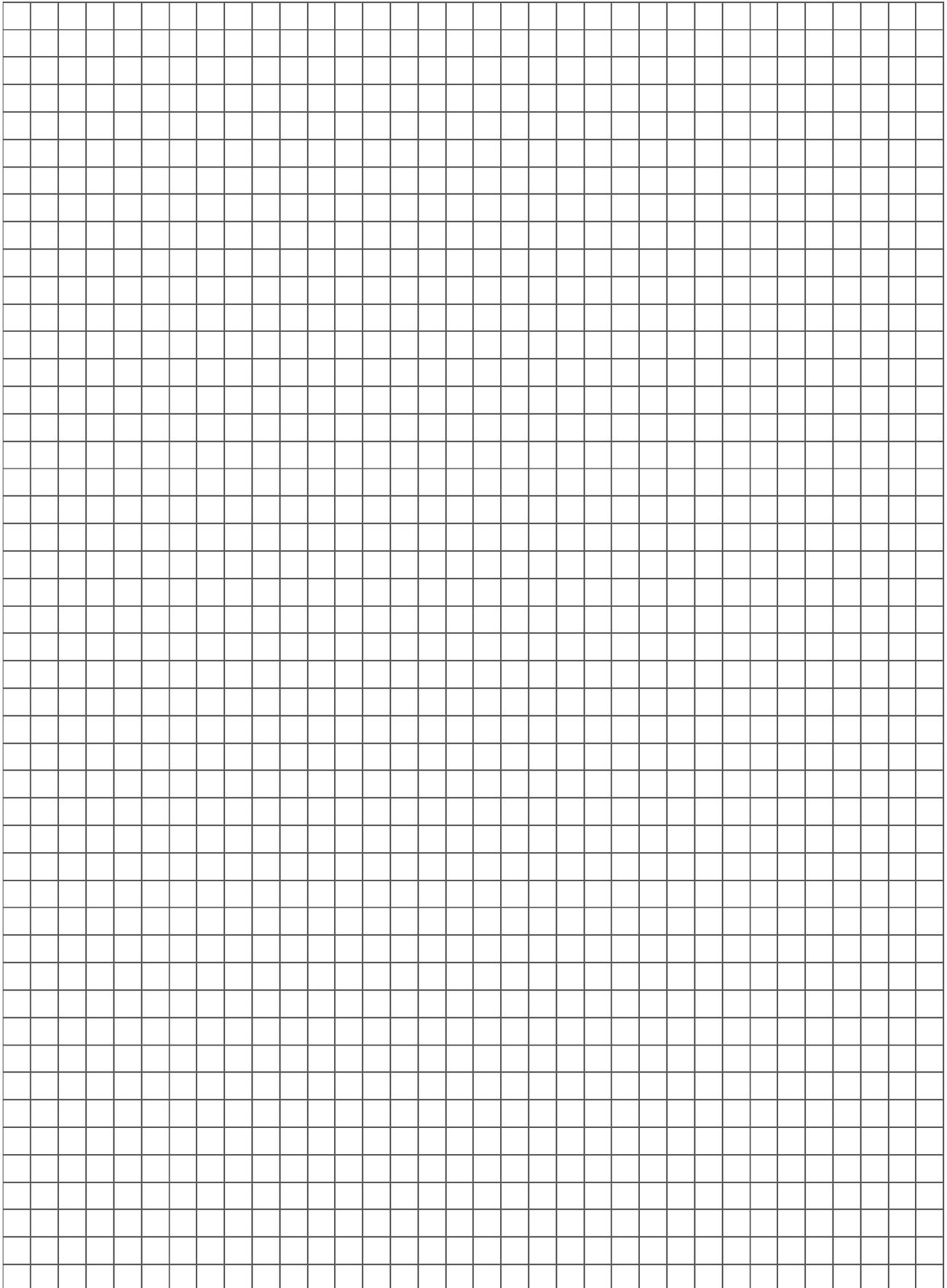
# Jedes Projekt ist einzigartig

Landeswohlfahrtsverband Hessen	Kassel	Maritim Würzburg	Würzburg
MarktTreff Witzwort	Witzwort	Marriott Hotel	Berlin
Mercedes Benz Museum	Stuttgart	Mövenpick Hotel	Amsterdam, Stuttgart
Messe Frankfurt Halle 11	Frankfurt	Novotel München Airport	München
Microsoft	Hamburg	Ostseeresidenz/Brauhaus	Heringsdorf
National Starch & Chemical	Hamburg	Parkhotel	Seebad Bansin
NDR	Kiel	Park Inn Frankfurt Airport	Frankfurt
Nordakademie	Elmshorn	Radisson SAS Hotel	Fleesensee, Köln
Nordkurier	Neubrandenburg	Ritz Charlton Hotel	Berlin
Osram Burg Weinting	Regensburg	Romantikhotel Altes Gymnasium	Husum
PHILIPS Headquarters	Hamburg	Romantikhotel Kaufmannshof	Bergen auf Rügen
PSW Automotive	Ingolstadt	SAS-Airport-Hotel	Hamburg
Robert Bosch GmbH	Ansbach	Seehotel Binz-Therme	Binz/Rügen
Rohr Flansch Fitting	Bremen-Stuhr	Steigenberger Grandhotel and Spa	Seebad Heringdorf
Salzgitter AG	Salzgitter und Peine	Strandgut-Resort	St. Peter-Ording
Schloss Gollwitz	Brandenburg	The Charles Hotel	München
Sony Europazentrale	Berlin	<b>The Fontenay</b>	<b>Highlight</b> ★ <b>Hamburg</b>
Sparkasse Celle	Celle	Waldorf-Astoria	Berlin
SRH-Cafeteria	Bad Wimpfen	<b>Kliniken</b>	<b>Highlight</b> ★ <b>Lutherstadt Wittenberg</b>
Staatsth. am Gärtnerplatz	München	<b>Alexianer Klinik</b>	
Stadtwerke Augsburg	Augsburg	Bundeswehrkrankenhaus	Ulm
Stift Neuzelle Waisenhaus	Neuzelle	Deutsches Herzzentrum	Berlin
<b>Stone Brewing</b>	<b>Highlight</b> ★ <b>Berlin</b>	Endo Klinik	Hamburg
Tanner Denkfabrik	Lindau	Helios Kliniken	Schwerin
Tchibo	Hamburg	Klinikum Augsburg	Augsburg
TK Krankenkasse	Hamburg	Klinikum Bremen Mitte	Bremen
Tönnies Fleisch	Rheda-Wiedenbrück	Klinikum Hamburg Barmbek	Hamburg
TUI AG, Hauptverwaltung	Hannover	Klinikum Neubrandenburg	Neubrandenburg
Thyssen Krupp Outier (Spültechnik)	Essen	Klinikum Schwedt - Cafeteria	Schwedt
Uni Greifswald, Klinik/Mensa	Greifswald	KMG Klinik	Pritzwalk
VW	Emden	Krankenhaus	Waldkirchen
WABCO Fahrzeugsysteme	Hannover und Gronau	Kurklinik Mutter und Kind	Sellin
Weihenstephan	Freising	LaKuMed KH Vilsbiburg	Vilsbiburg
WiBu BRK Murnau	Murnau	Marienkrankehaus	Hamburg
ZDF	Unterföhring	Martin-Luther-Krankenhaus	Berlin
<b>Hotellerie</b>		Med. Klinik München	München
a-ja Resort	Warnemünde, Grömitz	Oberschwabenklinik Ravensburg	Ravensburg
Ambassador	St. Peter-Ording	Parkklinik Weissensee	Berlin
Arabella Hotel	München	Roland Klinik	Bremen
AROSA Resort Hotel	Bad Saarow, Travemünde	Sana Klinik	Oldenburg
Atlantic Hotel, Sail City	Bremerhaven	Uni Klinik	Regensburg
Best Western Hotel	Regensburg	Westküstenklinikum	Heide
Dorint Hotel	Binz/Rügen, Stralsund	Zentralküche Kaufbeuren	Kaufbeuren
Ferienpark Fürst Jaromar	Thiessow	<b>Schiffsausrüstung</b>	
Ferienresidenz Rugana	Dranske - Bakenberg	Arosa Aqua	
Grand Hotel Elysee	Hamburg	Konferenzschiff Sanssouci	Berlin
Gasthaus und Hotel Grünhof	Frankfurt/Oder	Luxusyacht My Ariel, Lürssen-Werft	Rendsburg
Haus Usedom	Kölpinsee	MS Bellevue	
Hotel am Rugard	Bergen auf Rügen	MS Flamenco	
Hotel Badehaus Goor	Lauterbach	MS Astor	
Hotel Birke	Kiel	MS Poseidon	
Hotel de Rome	Berlin	MS Tapestry	
Hotel Grand Hyatt	Berlin	Stern- und Kreisschiffahrt	Berlin
Hotel Kurhaus	Kühlungsborn	<b>Senioren- und soziale Einrichtungen</b>	
Hotel Meersinn	Binz/Rügen	Albert Schweizer Stiftung	Berlin
Hotel Preußenhof	Preußenhof	Alten- und Pflegeheim Adalbert	Hamburg
Hotel Residenz Grand Cru	Berlin	Altenheim Sankt Georg	Lüchow-Dannenberg
Hotel Zur Post	Seebad Bansin	Altenpflegeheim Neubrandenburg	Feldberg
Hotel-Restaurant Sylter-Hof	Westerland/Sylt	Augustinum Freiburg	Freiburg
Ibis Stuttgart Messe Airport	Stuttgart	Augustinum Neufriedenheim	München
Iberotel Fleesensee	Göhren-Lebbin	Augustinum Roth	Roth
IFA Ferienpark	Binz/Rügen	AWO Haus am Meer	Zingst
IFA Hafendorf	Rheinsberg	BRK Hemau	Hemau
InterCity Hotel	Berlin	BRK Seniorenheim Bad Abbach	Bad Abbach
Jugendhotel Bremervörde	Bremervörde	Caritas Altenheim St. Franziskus	München
Land Fleesensee Schloss Blücher	Gören-Lebbin	Caritas Werkstatt für Behinderte	Augsburg
Maritim Strandhotel	Travemünde	DRK Altenpflegeheim	Werder

DRK Carolinenhöhe	Ingelheim
DRK Wohnheim für Behinderte	Glowe
Haus Hohenfried e. V.	Bayerisch Gmain
Integra	Barmbeck, Nordstemmen, Winsen
KerVita Gruppe	Reppenstedt, Rostock, Hamburg
Malteser Alten- und Pflegeheim	Wismar
Marli-Werkstätten GmbH	Lübeck
Pflegeheim am Stadtwald	Stralsund
Pflegeheim Rosa Luxemburg	Stralsund
Probst-Becker-Heim	Kiel
Rupert-Mayer-Seniorenheim	Kochel a. See
Sächsische Schweiz Seniorenzentrum	Pirna
Seniorenheim Phillip F. Reemstma	Hamburg
Seniorenwohnpark	Friedland
Seniorenwohnpark Bauernmühle	Pinneberg
Seniorenwohnpark Erkner	Erkner
Seniorenzentrum Grasbrunn	Grasbrunn
Städtisches Altenheim	Wismar
<b>Stiftung Diakoniewerk</b>	<b>Highlight</b> ★ <b>Kropp</b>
Werkstatt für Behinderte	Bergen auf Rügen
<b>Sportstätten</b>	
<b>1. FC Bayern München</b>	<b>Highlight</b> ★ <b>München</b>
Allianz Arena	München
Color Line Arena	Hamburg
FC Ingolstadt	Ingolstadt
GTM HS Cincinattstr. 63	München
HSH Nordbank Arena	Hamburg
Impuls-Arena	Augsburg
Mercedes Benz Arena	Stuttgart
Rhein Energiestadion	Köln
Rhein-Neckar-Arena	Sinsheim
SAP Arena	Mannheim
SAP Berlin	Berlin
Sportheim Balzhausen	Balzhausen
Volksbank-Arena	Hamburg
<b>Truppenunterkünfte</b>	
Bayernkaserne	München
Bundeswehr-Krankenhaus	Leipzig
General-Olbricht-Kaserne	Leipzig
Gly-Hughes-Barracks (brit. Streitkräfte)	Bergen-Hohne
Lützow-Kaserne	Schwanewede
Marineunteroffizierschule/Lehrküchen	Plön
Mazar e Sharif	Afghanistan
Offiziersheimgesellschaft	Kiel
Offiziersmesse Haig Barracks	Lager Hohne
Soldatenheim	Lütjenburg
Soldatenheim Kempten Haus Hochland	Kempten
Truppenküche Todendorf	Todendorf
<b>Versicherungen</b>	
Allianz Versicherung	Hamburg
HH-Mannheimer Versicherung	Hamburg
Landesversicherungsanstalt	Neubrandenburg
LVA Schwaben	Augsburg
Victoria-Versicherung	Düsseldorf









## BESTE ZUTATEN FÜR IHRE FINANZIERUNG

Vom Imbiss zum Gourmetrestaurant, vom Stehcafé bis zur Kantine: das Gastgewerbe ist so individuell wie Sie. Sollten Ihre Finanzierungslösungen da nicht ebenso individuell sein? Unsere Angebote sind perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und mit saisonalen Ratenverläufen, individuellen Rahmenvereinbarungen und flexiblen Finanzierungszusagen gewürzt.

Bauen Sie Ihren Wettbewerbsvorteil aus, steigern Sie Ihre Umsätze und Ihren Liquiditätsspielraum. Moderne Technik und Leasing machen es möglich!

Ihr Fachhändler bietet Ihnen die passende Ausstattung – abcfinance erleichtert Ihnen die Finanzierung Ihrer Investitionen.



### IHRE ABC-VORTEILE

- Unkomplizierte Vertragsabwicklung
- Planbare Raten statt Kaufbelastung
- Direkte Steuervorteile
- Flexiblere Abschreibungszeiträume
- Schonung des Eigenkapitals
- Entlastung bestehender Kreditlinien
- Bilanzoptimierung
- Investitionsschutz
- Verbesserte Wettbewerbsfähigkeit

abcfinance GmbH  
Geschäftsstelle Hamburg  
Bramfelder Str. 110a  
22305 Hamburg

Tel.: +49(0)40/611 84 322  
Fax: +49(0)40/611 84 330

[gastro@abcfinance.de](mailto:gastro@abcfinance.de)  
[www.abcfinance.de](http://www.abcfinance.de)

## Manchmal sind es die kleinen Dingen, die das Leben erleichtern.

Natürlich sind es immer die „Großen“, die zuerst ins Auge fallen, nichts desto trotz sollte auch bei den „Kleinen“ Wert auf beste Qualität gelegt werden. In der professionellen Großküche genau wie im richtigen Leben.



### Klein aber fein

Unentbehrlich in jeder Profiküche sind neben Kochblöcken, Kühlzellen oder Selfcooking Center® die vielen „kleinen Helfer“. Wie bei den Großen kommt es bei den kleinen Geräten auf die Details an. CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK führt professionelle Küchengeräte namhafter Hersteller. Geräte, die für den harten Alltag in Großküchen hergestellt wurden. Langlebig, durchdacht und praxiserprobt. Von Profis für Profis.

### Nehmen Sie es selbst in die Hand

Besuchen Sie uns auf einer unserer Messen in Neumünster, Ulm, Berlin, Düsseldorf, Leipzig, Fredericia (DK), Kopenhagen (DK) und Poznań (PL). Unsere Küchenprofis beraten Sie gern.



Der direkte Draht zu unseren Niederlassungen:

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Bunsenstraße 5  
**24145 Kiel**  
Tel.: +49 (0) 431 7108-4750  
Fax: +49 (0) 431 7108-4160

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Winsbergiring 25  
**22525 Hamburg**  
Tel.: +49 (0) 40 85190-3000  
Fax: +49 (0) 40 85190-3950

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26  
**47652 Weeze**  
Tel.: +49 (0) 2837 80-100  
Fax: +49 (0) 2837 80-332

**CHEFS CULINAR  
Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2  
**06686 Lützen OT Zorbau**  
Tel.: +49 (0) 34441 95-6803  
Fax: +49 (0) 34441 95-6810

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Herrenholz 1  
**23556 Lübeck**  
Tel.: +49 (0) 451 8903-2580  
Fax: +49 (0) 451 8903-3600

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2  
**17033 Neubrandenburg**  
Tel.: +49 (0) 395 5589-1730  
Fax: +49 (0) 395 5589-1530

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**

In der Rohrgewann 15  
**55597 Wöllstein**  
Tel.: +49 (0) 6703 304-298  
Fax: +49 (0) 6703 304-4247

**CHEFS CULINAR  
Süd GmbH & Co. KG**

Im Zusamital 1  
**86441 Zusmarshausen**  
Tel.: +49 (0) 8291 851-5060  
Fax: +49 (0) 8291 851-1160

Auch hier finden Sie die CHEFS CULINAR Großküchentechnik:

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Diepholzer Straße 82  
**28816 Stuhr**  
Tel.: +49 (0) 421 48524-60  
Fax: +49 (0) 421 48524-7800

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

**18528 Bergen auf Rügen**  
Tel.: +49 (0) 180 1491149  
Tel.: +49 (0) 171 6433877  
Fax: +49 (0) 381 1233-2060

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Zum Kiesberg 1  
**14979 Großbeeren**  
Tel.: +49 (0) 33701 363-6000  
Fax: +49 (0) 33701 363-6110

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Desbrocksheidering 25  
**30419 Hannover**  
Tel.: +49 (0) 511 613866-0  
Fax: +49 (0) 511 613866-1000

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Handwerksstraße 1  
**18069 Rostock**  
Tel.: +49 (0) 381 1233-2010  
Fax: +49 (0) 381 1233-2060

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)



01.18 | 8.500