

**PALUX**

*Die große Freiheit.*

MEHR RAUM. MEHR FREIHEIT. MEHR LEIDENSCHAFT.

Referenzen cleverer Küchenlösungen made in Germany.

## PALUX – Immer eine gute Entscheidung!

**Seit mehr als 85 Jahren steht der Name PALUX für innovative, nutzenorientierte Produktideen, investitionssichere, ganzheitliche Küchenkonzepte und Qualität „made in Germany“.**

In unserem Werk in Bad Mergentheim befinden sich unser Entwicklungszentrum, die Produktion mit modernster Fertigungstechnologie, das PALUX Praxis-Forum für Schulung und Training

von Anwendungskenntnissen sowie die Verwaltung.

Das Wissen und die vielfältige Erfahrung von mehr als 300 Mitarbeitern garantieren Zuverlässigkeit, Sicherheit und Kompetenz. Keine Aufgabe ist uns zu klein oder zu groß. Das Ergebnis sind Küchen, die Erfolg versprechen. Lassen Sie sich von unserer Leistungsfähigkeit überzeugen! ■



---

## UNSERE LEISTUNGEN

---

BEDARFSANALYSE UND BERATUNG

---

KONZEPTION UND PLANUNG

---

EIGENE PRODUKTION IN DEUTSCHLAND

---

REALISIERUNG UND PROJEKTMANAGEMENT

---

SERVICE UND AFTERSALES

---



## Unsere Referenzen

**Wir realisieren im Inland und zusammen mit unseren Partnern und Consultants im Ausland hochwertige Großkücheneinrichtungen für alle Ansprüche in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.**

Wir und unsere internationalen Distributions-Partner entwickeln – gemeinsam mit Ihnen – individuelle Lösungen und erstellen Küchenkonzepte mit maximalem Nutzen, denn wir denken ganzheitlich und wirtschaftlich.

---

**TOP QUALITÄT  
MADE IN  
GERMANY.**

---

Als nachhaltiges Unternehmen handeln wir zielgerichtet, fertigen werthaltig an unserem Standort in Bad Mergentheim und entwickeln energiesparende Produkte – der Umwelt und Ihnen zuliebe.

All unser Wissen, unsere Erfahrung, unser Engagement fließen in unsere Arbeit. Dies spiegelt sich in jedem unserer Konzepte und Produkte wider. Hohe Anerkennung und Bestätigung erfahren wir durch die vielen positiven Rückmeldungen unserer Kunden und Partner.

### Vorteile, die Ihnen PALUX bietet:

- Individuelle Lösungskonzepte
- Breites Produktprogramm für alle Betriebsgrößen
- Höchste Qualität
- Maximaler Nutzen
- Perfekte Ergonomie
- Zielgerichtete Nachhaltigkeit

Da Bilder bekanntlich mehr als 1000 Worte sagen finden Sie auf den folgenden Seiten einen kleinen Auszug aus unseren bisher realisierten Projekten. ■

MEHR RAUM

# FÜR IHRE LEIDENSCHAFT.





Referenz – à la carte

## Haus Stemberg in Velbert-Nevig

**Im Haus Stemberg, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern sowie 17 Punkten und 3 Hauben im Gault & Millau, kommen die leistungsstarke Topline-Serie sowie weitere Komponenten aus dem umfangreichen PALUX-Sortiment zum Einsatz.**

„Zwei Küchen von einem Herd“ – nach diesem Prinzip arbeiten Walter und Sascha Stemberg seit über 16 Jahren erfolgreich mit Küchentechnologien von PALUX. Das durchdachte Küchenkonzept, das sowohl die begrenzten räumlichen Gegebenheiten als auch die

individuellen Wünsche berücksichtigte, überzeugte Vater und Sohn: „Als Traditionshaus brauchen wir zuverlässige und starke Partner wie PALUX. Für uns kommt nur das Beste ins Haus, ob bei Lebensmitteln oder Technik.“

Haus Stemberg  
Kuhldahler Straße 295  
42553 Velbert-Nevig  
Deutschland

[www.haus-stemberg.de](http://www.haus-stemberg.de)





Referenz – à la carte

## Landlust Burg Flammersheim in Euskirchen

**In der Landlust Gastronomie Burg Flammersheim, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern sowie 16 Punkten und 2 Hauben im Gault & Millau, wird den Gästen eine moderne Interpretation der deutschen sowie der regionalen Eifler Küche geboten.**

Chefkoch Oliver Röder lässt dabei im wesentlichen Produkte aus deutscher Erzeugung, speziell aus der Region Eifel, in seine Küche einfließen. Im Bembergs Häuschen „Das Restaurant“ gibt Oliver Röder seine eigene Interpretation der deutschen Küche wieder, und lässt dabei

seiner Kreativität freien Lauf. Im Eiflers Zeiten „Das Gasthaus“ ist das Angebot ein Querschnitt aus den vergangenen Tagen der Eifel. Bei der Küchentechnik vertraut Sternekoch Oliver Röder unter anderem auf unsere bewährte PALUX Topline-Serie.

Landlust  
Burg Flammersheim  
53881 Euskirchen  
Deutschland

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





Referenz – à la carte

## Europa-Park Erlebnis-Hotels „El Andaluz“ und „Castillo Alcazar“

**Ausgezeichnet als bester Freizeitpark der Welt startete der Europa-Park in das große Jubiläumsjahr 2015. Vorab wurde jedoch kräftig investiert, um den vielen Gästen eine einmalige Saison mit tollen Überraschungen und Highlights zu bieten.**

Eine Investition war die neue Küchentechnik für die Erlebnis-Hotels „El Andaluz“ und „Castillo Alcazar“, um den geänderten Anforderungen gerecht zu werden. Herzstück ist die zentral gelegene Küche, die beide Erlebnis-Restaurants „Don Quichotte“ und „Castillo“ mit

Speisen versorgt. Der Europa-Park setzt dabei auf eine Vielzahl von PALUX-Produkten, unter anderem aus den Serien Topline und ProfiLine sowie Edelstahlmöbel aus der Ecoline-Serie. Highlight ist ein PALUX Maître, der an die individuellen Küchenabläufe angepasst ist.

Europa-Park GmbH & Co  
Mack KG  
Europa-Park-Straße 2  
77977 Rust  
Deutschland

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





Referenz – à la carte

## Landhaus Fernblick in Freigericht-Neuses

**Am Rande des Main-Kinzig-Kreises, vor den Toren Frankfurts, liegt das wohl schönste Restaurant im Rhein-Main-Gebiet. Das Landhaus Fernblick bietet alles was Ihr Herz begehrt.**

Denn wo Genuss, Erholung und Qualität groß geschrieben wird, verbringt man gerne seine Zeit. Mitten in der Natur gelegen, mit einem auserlesenen „Landhaus Fernblick“ in das Rhein-Main-Gebiet, genießt man das mediterrane Flair im Restaurant und auf der

Sonnenterrasse. Wer Lust hat, kann den Köchen in der in neuen Live-Cooking-Lounge mit einem PALUX Maître-Kochblock direkt über die Schulter schauen und sich von der Frische und Qualität der regionalen Produkte und Speisen selbst überzeugen.

**Landhaus Fernblick  
Auf dem Rodfeld 1  
63579 Freigericht-Neuses  
Deutschland**

[www.landhaus-fernblick.com](http://www.landhaus-fernblick.com)





Referenz – à la carte

## Le Moulin d'Alotz in Arcanges

**Le Moulin d'Alotz ist ein 1-Sterne-Restaurant nahe der baskischen Küste. Das Restaurant mit einer wunderschönen, luftigen Terrasse befindet sich in einer alten restaurierten Mühle.**

Das Motto der Moulin d'Alotz lautet Kultur, Natur und Gastronomie. Chefkoch Benoît Sarthou legt besonderen Wert auf Produkte aus der Region, die in einem besonders romantischen Ambiente mit besonderen Geschmacks-

erlebnissen verzehrt werden. Das Moulin d'Alotz ist mit einer PALUX Topline Küche ausgestattet. Gemeinsam mit unserem Händler ECS Pro konnte PALUX vor allem mit der Multifunktionalität der Küchengeräte überzeugen.

**Le Moulin d'Alotz  
Chemin Alotz Errota  
64200 Arcanges  
Frankreich**

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



© Fotos: [www.mouлиндalotz.com](http://www.mouлиндalotz.com)





Referenz – à la carte

## Les Avisés in Avize

**Les Avisés ist ein altes, wunderschönes und neu renoviertes Gutshaus im neoklassischen Stil, das zu einem Hotel-Restaurant umgebaut wurde. Besonderes Highlight ist das eigene Weingut, das seit 1820 existiert.**

Les Avisés wird unter den Kennern auch als Geist der Champagne identifiziert. Das Restaurant hat eine intuitive charaktervolle Küche, die Ihre Gäste in die Geheimnisse der Champagne einführt. Küchenchef Stéphane Rossillon legt

großen Wert auf die Nutzung regionaler Produkte, seine Gerichte sind mit Liebe und Erfindungsgeist zubereitet. Les Avisés wurde gemeinsam mit unserem Partner ECS Pro mit einer großräumigen PALUX Topline Küche ausgestattet.

**Les Avisés**  
**59, rue de Cramant**  
**51190 Avize**  
**Frankreich**

[www.selosse-lesavises.com](http://www.selosse-lesavises.com)





Referenz – à la carte

## Meisenheimer Hof in Meisenheim

**Im Zentrum des malerischen Fachwerkstädtchens Meisenheim befindet sich seit 1699 ein Gasthof in einem prächtigen barocken Hauptgebäude.**

2013 wurde das Weinhotel von Grund auf neu definiert. Bei der Suche nach einer neuen Küchentechnologie, die den hohen Anspruch an ein à la carte Geschäft erfüllt, wurde man bei PALUX sehr schnell fündig. „Mir gefiel vor allem die umfassende, individuelle Beratung mit der

Bedarfsanalyse und der maßgeschneiderten Küchenplanung. Uns wurde ein Equipment an die Hand gegeben, das allen Anforderungen an Ergonomie, Funktion, Design und Hygiene gerecht wurde“, resümierte Markus Pape.

**Meisenheimer Hof  
Obergasse 33  
55590 Meisenheim  
Deutschland**

[www.meisenheimer-hof.de](http://www.meisenheimer-hof.de)





Referenz – à la carte

## Ratskeller in Leipzig

**Der Ratskeller der Stadt Leipzig gehört zweifelsohne zu den traditionsreichsten Lokalen der Messestadt. Zentral im neuen Rathaus gelegen sind von hier aus alle Sehenswürdigkeiten gut zu Fuß erreichbar.**

2014 feierte man das 110-jährige Bestehen. Betrieben wird das Restaurant von den geschäftsführenden Gesellschaftern Ingo Winkler und Jan Woithon. Im außergewöhnlichen, urigen Kellerambiente stehen 7 Gesellschaftsräume mit insgesamt 700 Plätzen für die Gäste zur

Verfügung. Ob zu zweit, private Familienfeiern oder auch für große Veranstaltungen kann man sich mit kulinarischen Raffinessen der gutbürgerlich-sächsischen Küche verwöhnen lassen.

**Ratskeller der Stadt Leipzig  
Lotterstraße 1  
04109 Leipzig  
Deutschland**

[www.ratskeller-leipzig.de](http://www.ratskeller-leipzig.de)





Referenz – à la carte

## Restaurant 360° in Limburg an der Lahn

**Inhaber und Küchenchef Alexander Hohlwein legt großen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten aus eigenem Anbau und regionalen Höfen. Hierbei stehen Qualität und voller Geschmack an erster Stelle.**

Die Gerichte sind weltoffen, transparent und bieten ein besonderes Geschmackserlebnis. Hochwertige Weine von Spitzenwinzern und Newcomern ergänzen das Angebot. Das Restaurant 360° bietet Platz für 80 Gäste. Die Speisen wer-

den auf einer neuen PALUX Küche der Serie Topline Twin-Go, ergänzt durch zwei PALUX Heißluft-Dämpfer Touch 'n' Steam SL, zubereitet. Drei Fenster bieten den Gästen die Möglichkeit, das Geschehen in der Küche zu beobachten.

**Restaurant 360°  
Bahnhofsplatz 1A  
65549 Limburg an der Lahn  
Deutschland**

[www.restaurant360grad.de](http://www.restaurant360grad.de)





Referenz – à la carte

## Restaurant KUNO 1408 in Würzburg

**Im Würzburger Traditionshaus ver-  
wöhnt Sternekoch Benedikt Faust mit  
avantgardistischer Feinschmecker-  
küche aus saisonalen, regionalen  
Zutaten.**

Seine zahlreichen Auszeichnungen  
bekannter Restaurantführer stehen für  
die Kontinuität bester Leistungen auf  
höchstem Niveau. Besonders die zu-  
kunftsweisende Küchenplanung und die  
solide, hochwertige Verarbeitung mit der

leistungsfähigen PALUX-Technik haben  
Benedikt Faust überzeugt. „Dank der  
neuen Küche schaffen wir unser wach-  
sendes Tagespensum komfortabel und in  
Top-Qualität.“

**Restaurant KUNO 1408  
Neubastraße 7  
97070 Würzburg  
Deutschland**

[www.restaurant-kuno.de](http://www.restaurant-kuno.de)





Referenz – à la carte

## Saxifraga Stub'n in Meran (Bozen)

**Hoch über den Dächern Merans, sind die Saxifraga Stub'n ein beliebtes Ausflugsziel. Auf den Terrassen oberhalb der Altstadt genießen die Gäste das Panorama von der Texelgruppe bis hin zu den Dolomiten – und Spezialitäten aus der PALUX-Küche.**

Die Gastgeberfamilie Markus und Raffaella Brunner verwöhnt ihre Gäste mit auserlesener, feinsten Küche. Anfang 2017 hat unser langjähriger Partner Langebner Gastrosystem die Küche komplett umgebaut. Die Planer standen dabei vor großen Herausforderungen,

da die Räume begrenzte Möglichkeiten boten. Als Lösung entstand nach einer mehrwöchigen Planungsphase ein Küchenkonzept, das einerseits die Ansprüche der gehobenen Küche von Chefkoch Vincenzo Aiello, andererseits ein optisch ansprechendes Ambiente verkörpert.

Saxifraga Stub'n  
Familie Brunner  
Zenobergstraße 33  
39012 Meran (Bozen)  
Italien/Südtirol

[www.saxifraga.it](http://www.saxifraga.it)





Referenz – à la carte

## The Kitchen at Bacchanalia in Singapur

**Das Sternerestaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, befindet sich im Herzen von Singapurs Chinatown auf der Hong Kong Street und bietet den Kunden ein atemberaubendes Gourmet-Erlebnis.**

Bacchanalia bietet eine neue Art von Europäischen Gerichten an, die aus einem Mix von europäischen und internationalen Kochtechniken und Rezepten, verbunden mit einzigartiger Geschmackskombination, entstanden sind.

Es wird großen Wert auf eine Auswahl feinsten Zutaten aus der Region gelegt. Viele der Zutaten stammen aus dem zentralen Hochland Malaysias und Australien. Die Gerichte variieren je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte.

**The Kitchen at Bacchanalia  
39 Hongkong Street  
Singapore 059678  
Singapur**

[www.bacchanalia.asia](http://www.bacchanalia.asia)





## Ash & Elm im InterContinental Singapur

**Beeindruckendes Holz-Feuer und sengende Glut-Hitze. Ash & Elm ist ein lebendiges Restaurant, angelehnt an die europäische Gastronomie. Ein eindrucksvoller Ort, der die Spontaneität und Energie einer Brasserie besitzt.**

Ash & Elm besteht aus drei spannenden kulinarischen Bühnen, mit einem Feinkost- und Käse-Raum, einem Holzofen und einer offenen Holzkohlegrill-Küche. Das offene Küchenkonzept verführt die Gäste zu einem interaktiven und kulinarischen Erlebnis. Seit einiger Zeit

ist der PALUX Maître das Zentrum und der Blickfang dieser Küche. Der PALUX Maître bietet die größten Vorteile bei der Verwendung mit seiner soliden Konstruktion und seiner flächenbündigen, hygienischen Oberfläche.

Ash & Elm  
InterContinental Singapore  
80 Middle Road  
Singapore 188966  
Singapur

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





## Globus Pushkino & Yaroslavl in Russland

**Globus Pushkino ist ein Hypermarkt in Pushkino, Russland. Globus berücksichtigt dabei die Gewohnheiten und die Interessen der Kunden in der Region.**

In den gesamten Globusmärkten findet der Kunde immer hochwertige Produkte wie frische Fleisch-Produkte aus eigener Herstellung. Außerdem gibt es Räucherfisch und gesalzene Fisch sowie halb- und fertige Lebensmittelprodukte ebenfalls aus eigener Herstellung. Für

den Globus-Markt ist PALUX wieder der Partner für die Küchentechnik und lieferte eine Ausgabe mit 15 „Ausgabeinseln“, die auf einer Gesamtlänge von 60 Metern mit diversen Kühlungen und BistroLine Plus Geräten ausgestattet sind.

**Globus Pushkino  
Yaroslavskoye sh.  
Pushkino  
Moskovskaya oblast'  
Russland**

[www.globus.ru/stores/  
pushkino](http://www.globus.ru/stores/pushkino)





## FrischeParadies in Leipzig

**Das FrischeParadies Leipzig wurde im Dezember 2016 neu eröffnet und ist die Feinkostadresse in der Maximilianstrasse in Leipzig. Das FrischeParadies befindet sich im SELGROS-Markt und gilt als Premiumsegment im Lebensmittelhandel.**

Das Feinkost Bistro lädt ein, die besten Lebensmittel direkt vor Ort zu probieren. Neben einer großen Auswahl an Feinkost interessiert Kunden 50 Sitzplätze an, um Kochkurse, Seminare und Buchvorstellungen bei prominenten Gastköchen zu bele-

gen. Das FrischeParadies ist mit einem PALUX Maître, diversen Ecoline-Möbeln sowie Einzelgeräten ausgestattet. Betriebsleiter Thorsten Reichel hat sich durch die Zusammenarbeit mit Transgourmet und auf Grund der flexiblen Planung für PALUX entschieden.

**FrischeParadies Leipzig  
Maximilianallee 5  
04129 Leipzig  
Deutschland**

[www.frischeparadies.de/  
frischeparadies-maerkte/  
leipzig.html](http://www.frischeparadies.de/frischeparadies-maerkte/leipzig.html)





## MARC O'POLO STRANDCASINO' in Seebad Heringsdorf auf Usedom

**Das MARC O'POLO STRANDCASINO' Heringsdorf auf der Ostseeinsel Usedom verfolgt ein besonderes Konzept. Im historischen Strandcasino wird eine einmalige Symbiose aus Fashion, Lifestyle und gehobener Erlebnisgastronomie geboten.**

In Zusammenarbeit mit MARC O'POLO hat Pier 14, der lokale Franchisepartner des Modeunternehmens, hier den international ersten Concept Store von MARC O'POLO realisiert. Auf ca. 1000 Quadratmetern vereint dieser lässiges Lifestyle-Shopping mit einem raffinierten

Gastronomiekonzept, das über knapp 70 Sitzplätze innen und eine großzügige Sonnenterrasse im Außenbereich verfügt. Der Sternekoch Tom Wickboldt zeichnet sich für den kulinarischen Teil verantwortlich und setzt dabei auch auf Produkte von PALUX.

**MARC O'POLO  
STRANDCASINO'  
Kulmstraße 33 / Ecke  
Strandpromenade  
17424 Seebad Heringsdorf  
Deutschland**

[www.strandcasino-marc-o-polo.com/de](http://www.strandcasino-marc-o-polo.com/de)





MEHR RAUM.  
MEHR FREIHEIT.  
MEHR LEIDENSCHAFT.

DAFÜR STEHT PALUX.

*Die große Freiheit*



WEITERE REFERENZEN  
FINDEN SIE ONLINE AUF  
UNSERER WEBSEITE

[WWW.PALUX.DE](http://WWW.PALUX.DE)



**PALUX Aktiengesellschaft**

Wilhelm-Frank-Straße 36  
D-97980 Bad Mergentheim

**Kontakt:**

Telefon: +49 (0) 7931/55-0  
Telefax: +49 (0) 7931/55-88 600  
info@palux.de

**Service-Hotline:**

Telefon: +49 (0) 7931/55-0

**[www.palux.de](http://www.palux.de)**