novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Zollpackhof

Berlin

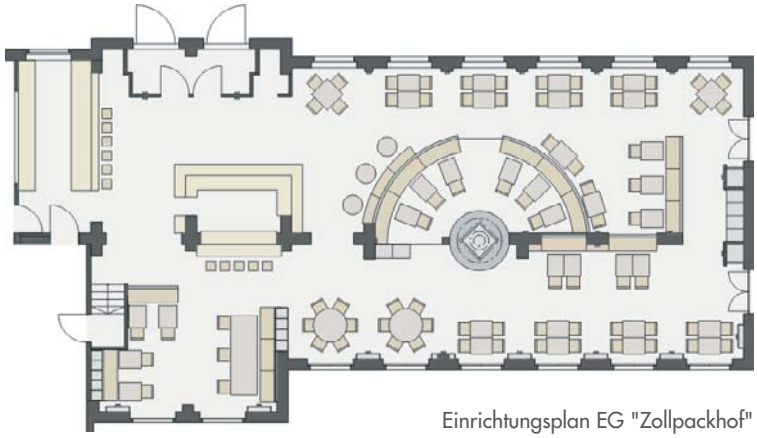
Blick auf Kamin mit rundem Podest

Gastraum

Sitzpodest/Podium

Bar/Theke

Das Restaurant Zollpackhof befindet sich in Berlin-Mitte in unmittelbarer Nähe des Regierungsviertels und direkt an der Spree gelegen. Die Aufgabe bestand in dem Umbau des Restaurants und der Terrasse. Der sich anschließende Biergarten sollte vervollständigt werden. Unter Berücksichtigung der Betriebszeiten musste eine äußerst kurze Realisierungsphase gewährleistet werden. An der Spreeseite wurde eine neue Terrasse angefügt, die den Übergang zur bestehenden seitlichen Terrasse herstellt. Der Innenraum des Restaurants wurde auf 3 Etagen komplett umgebaut. Dem Wunsch des Bauherren nach einem stilvollen aber dennoch gemütlichen Ambiente wurde mit einer angestimmten Farbgestaltung, der Auswahl der Oberflächen und der Objekte begegnet. Der Innenraum erhält seine besondere Qualität durch einen rundum verglasten Kamin, der an zentraler Stelle angeordnet wurde. Die sich daraus ergebende runde Form wurde als Podest mit Sitzgruppen ausgebildet. Die Wände wurden mit einer aufwendigen mediterranen Putztechnik ausgeführt. Der Boden wurde mit einem neuen Buche-Parkett ausgestaltet. Die ausgewählten Einrichtungsgegenstände und Lichtobjekte runden das Gesamtkonzept ab. Mit der neu geschaffenen Terrasse wurde ein stilvolles Restaurant geschaffen.



Einrichtungsplan EG "Zollpackhof"

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Frühstücksbüffet Parkhotel Bremen

Bremen

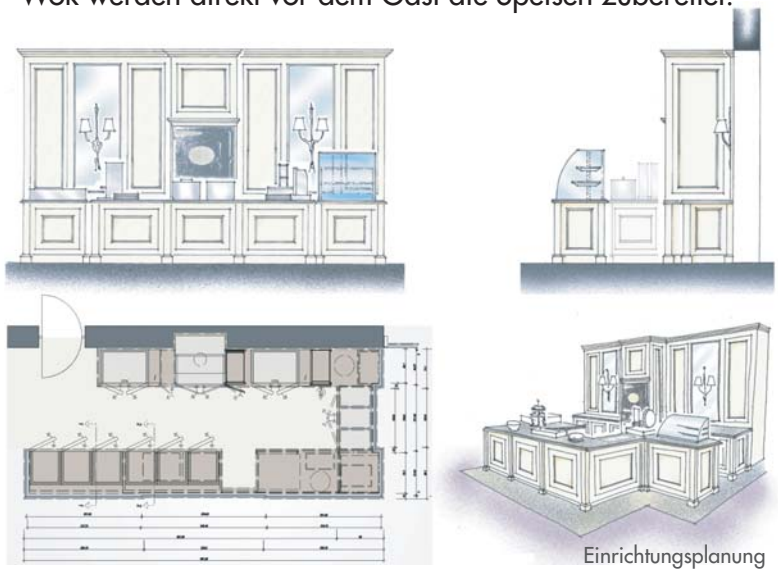
Vorderansicht Buffet Speise- bzw. Frühstücksraum

Vorderansicht Buffet

Blick hinter Theke

Eckdetail

Das bekannte 5*****Parkhotel in Bremen wurde 2004 um einen seitlichen Flügel erweitert, in dem sich neben Zimmern und hochwertigen Suiten in den Obergeschossen auch eine neue Küche und ein Speiseraum im Erdgeschoss befinden, der als Frühstücksraum und Ergänzung des im Altbau befindlichen Restaurants dient. Diese ca. 5 m hohe und an 2 Seiten raumhoch verglaste Halle wurde klassisch elegant eingerichtet. Zielsetzung seitens der Hotelleitung war, die hochwertigen Produkte kundenfreundlich zu bereiten und zu präsentieren. Die Vorbereitungs- und Ausgabeeinheit wurde bedienerseitig mit sämtlichen Funktionseinheiten in Edelstahl gefertigt und gastseitig mit hochwertigen Natursteinbekleidungen versehen. Die Arbeitsflächen wurden mit Corean und Naturstein belegt. Die Oberschränke des Rückbuffet sind ab der Arbeitsfläche Holzeinbauten, die neben Stauraum auch den 3-Kammer-Backofen aufnehmen, in dem Backwaren während der Frühstückszeiten ofenfrisch hergestellt werden. An der Grill- und Kochstation mit Ceranfeld, Griddleplatte und Wok werden direkt vor dem Gast die Speisen zubereitet.



Einrichtungsplanung

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Bewleys
Bar & Buffet

Dublin - Irland

Vorderansicht Bar und Buffet

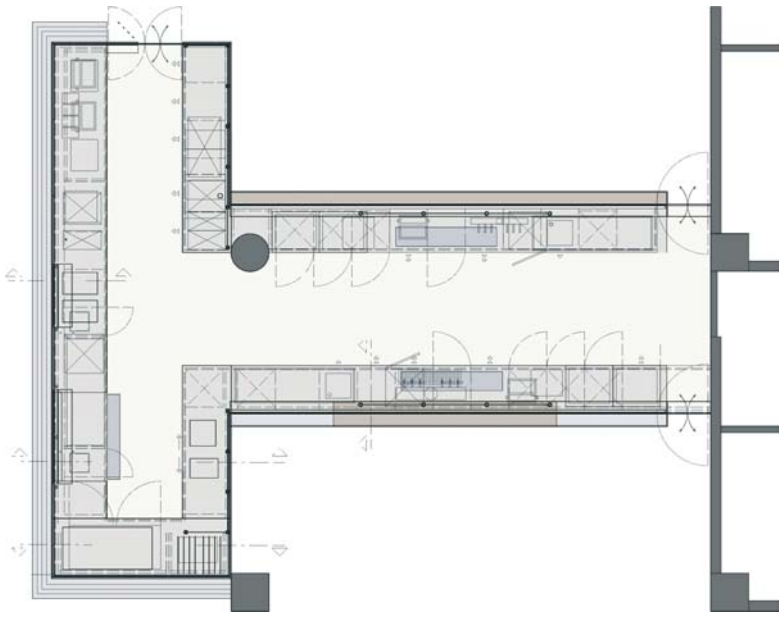
Seitenansicht Buffet

Leopardstown ist ein schnell wachsender Stadtteil Dublins, in dem sich viele Verwaltungen und Callcenter internationaler Konzerne befinden.

Das im Zentrum von Leopardstown gelegene neuerbaute Bewley's ist ein 4**** Buisinesshotel mit Restaurants, Bar und Konferenzräumen.

Die um die Lobby angeordneten Restaurants und die Bar sind auf Self-Service ausgelegt. Die Bar und die Ausgabeeinheiten wurden aus Edelstahl und Glas gefertigt und mit Nussbaum und schwarzem Granit Nero Impala bekleidet. Zusammen mit den warmen Farbtönen des Bodenbelags und den hellen Wandanstrichen entstand eine moderne, aber nicht kühle Atmosphäre. Neben den Hotel- und Tagungsgästen besuchen Mitarbeiter der umliegenden Unternehmen die Räumlichkeiten.

Ansicht Barseite - Buffet



Einrichtungsplan - Bar & Buffet

Ansicht Barseite

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Kranz Parkhotel Sunset Bar

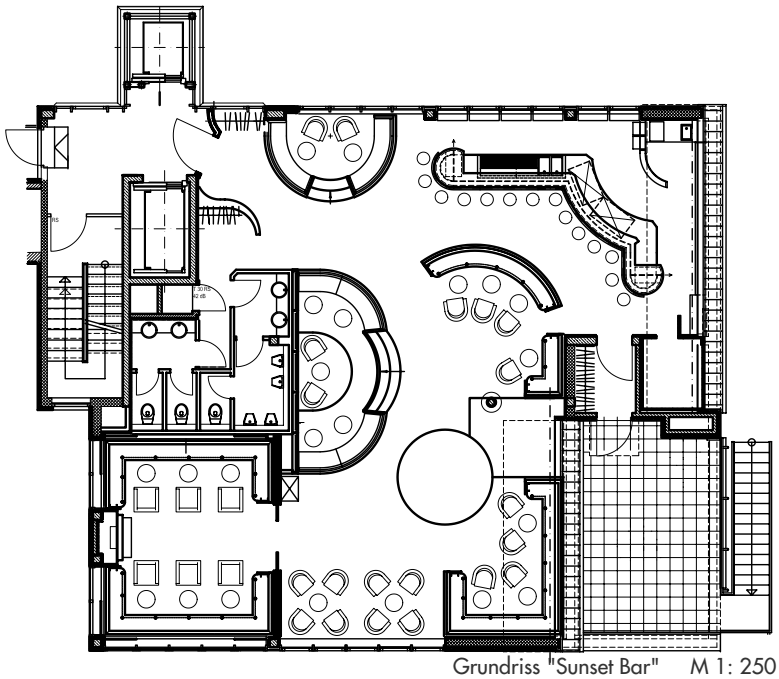
Siegburg

Blick aus der Zigarrenlounge in die Bar

Thekenanlage

Im 4. Obergeschoss der neu errichteten Hotelerweiterung wurde eine Panorama-Bar durch das Büro Novum entworfen und realisiert.
Wesentlicher Punkt des Entwurfs ist der "Aussichtscharakter" der Bar. Die schräg gestellten Panoramafenster, das "Wolken"- Motiv der Deckensegel und der dazugehörige "Sternenhimmel" unterstreichen diesen Eindruck.
Die vorwiegend kräftigen Blau- und Rottöne der Bodenbeläge, Sitzmöbel und Thekenanlage treten in Kontrast zu den elfenbeinfarbenen Wänden und Deckensegeln und erzeugen den vornehmen und edlen Charakter der Bar.

Sitzpodest/Podium



Grundriss "Sunset Bar" M 1: 250

Zigarrenlounge

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Umbau der Betriebskantine einer Brauerei, neue Speiseräume

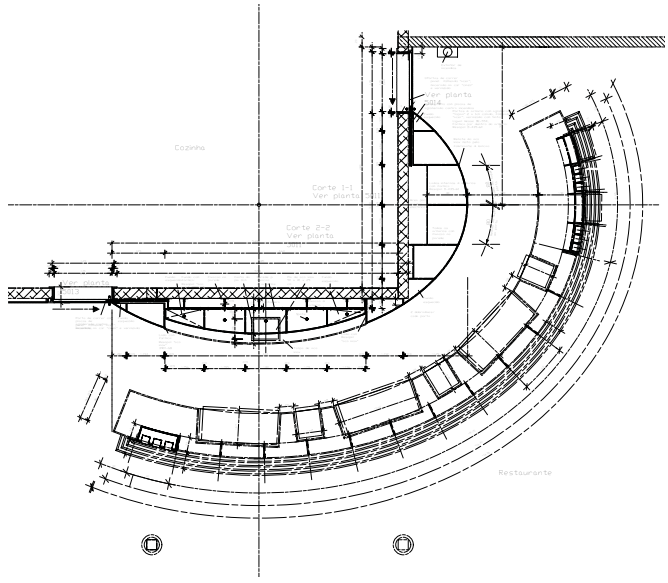
Pará - Brasilien

Speisenausgabe

Speisenbuffets

Für eine Brauerei im Nordosten Brasiliens hat novum Objekteinrichtungen die vollständige Um- und Neugestaltung der dortigen Betriebskantine geplant und realisiert. Dabei wurde der Baukörper vollständig entkernt, ein geändertes Grundrisskonzept umgesetzt, alle technischen Einrichtungen neu installiert und die gesamte Inneneinrichtung vollständig neu gestaltet.
Dabei entstand zusammen mit unserem Partner, dem Architekturbüro Beisel, aus der alten Kantine der 60-Jahre eine hochmoderne Betriebseinrichtung, in der 400 Arbeiter und Angestellte in einem ansprechenden Ambiente mit Essen versorgt werden.
Neben der gesamten Planung der Einrichtung und der dazugehörenden technischen Ausrüstung wurde auch hier die komplette Logistik und Montage vor Ort von uns geplant und koordiniert.

Speiseraum der Angestellten im Bauzustand



Grundriss der Theke

Vor der Sanierung

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

Schlemmergrill

Hennef

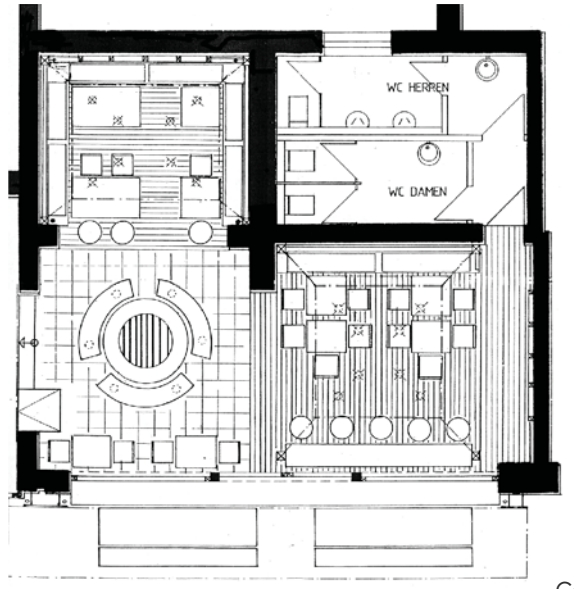
Blick in den Gastraum mit dem gemauerten Grill im Vordergrund

Sitzgruppen

Im Rahmen der Umbauarbeiten des Schlemmergrills wurde der Gästebereich komplett neu gestaltet.
Dieser Gastraum wird durch drei pavillonartige Einbauten in einzelne Bereiche gegliedert, die sich durch unterschiedliche Materialien und Oberflächen voneinander unterscheiden. Die Malereien hinter den Sprossenfenstern auf den jeweiligen Stirnseiten geben dem Raum zusätzliche optische Tiefe.
Im Mittelpunkt des Gastraumes steht der gemauerte Grill. Die zentrale Bedeutung dieses Bereiches wird durch eine prägnante, schlichte Bodenfliese im Gegensatz zu den Parkettböden der anderen Sitzbereiche noch unterstützt.

Der "Futtertrog"

Außenbereich



Grundriss / Einrichtungsplan

novum OBJEKTEINRICHTUNGEN

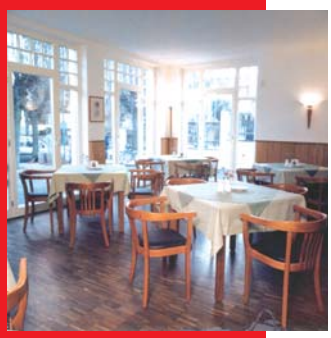
Pension & Restaurant Thetmann

Sellin auf Rügen

Restaurant mit Blick auf die Bar

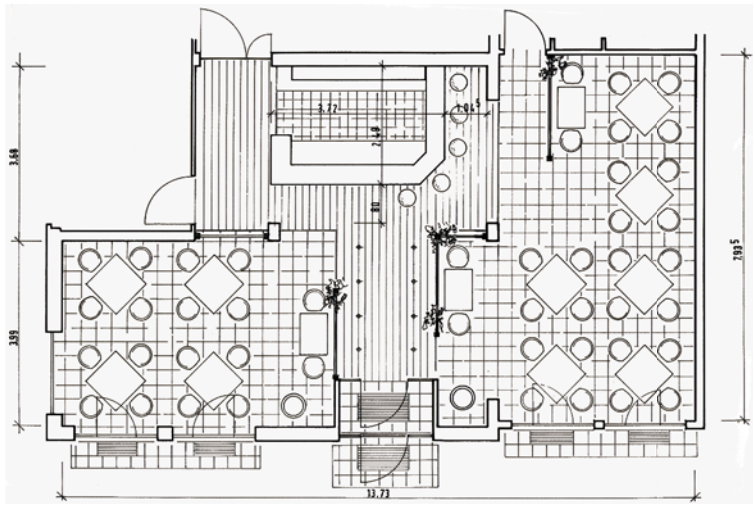
Bar

Bei der Pension "Thetmann" wurde die Entwurfs- und Detailplanung sowie die Ausführung der Inneneinrichtung durch novum Objekteinrichtungen realisiert. Neben dem Restaurant wurde auch ein Teil der Hotelzimmer komplett ausgestattet.
Hauptaugenmerk ist der Restaurant- und Essbereich im EG, der durch eine sorgfältige Auswahl von verschiedenen Holzoberflächen und -verkleidungen einen sachlichen und zurückhaltenden Charakter erzeugt. Zusammen mit den hellen Wandflächen und der reduzierten Beleuchtung wurde ein Raum geschaffen, in dem sich "vornehm" speisen lässt.



Restaurant

Gästezimmer



Einrichtungsplan Restaurant