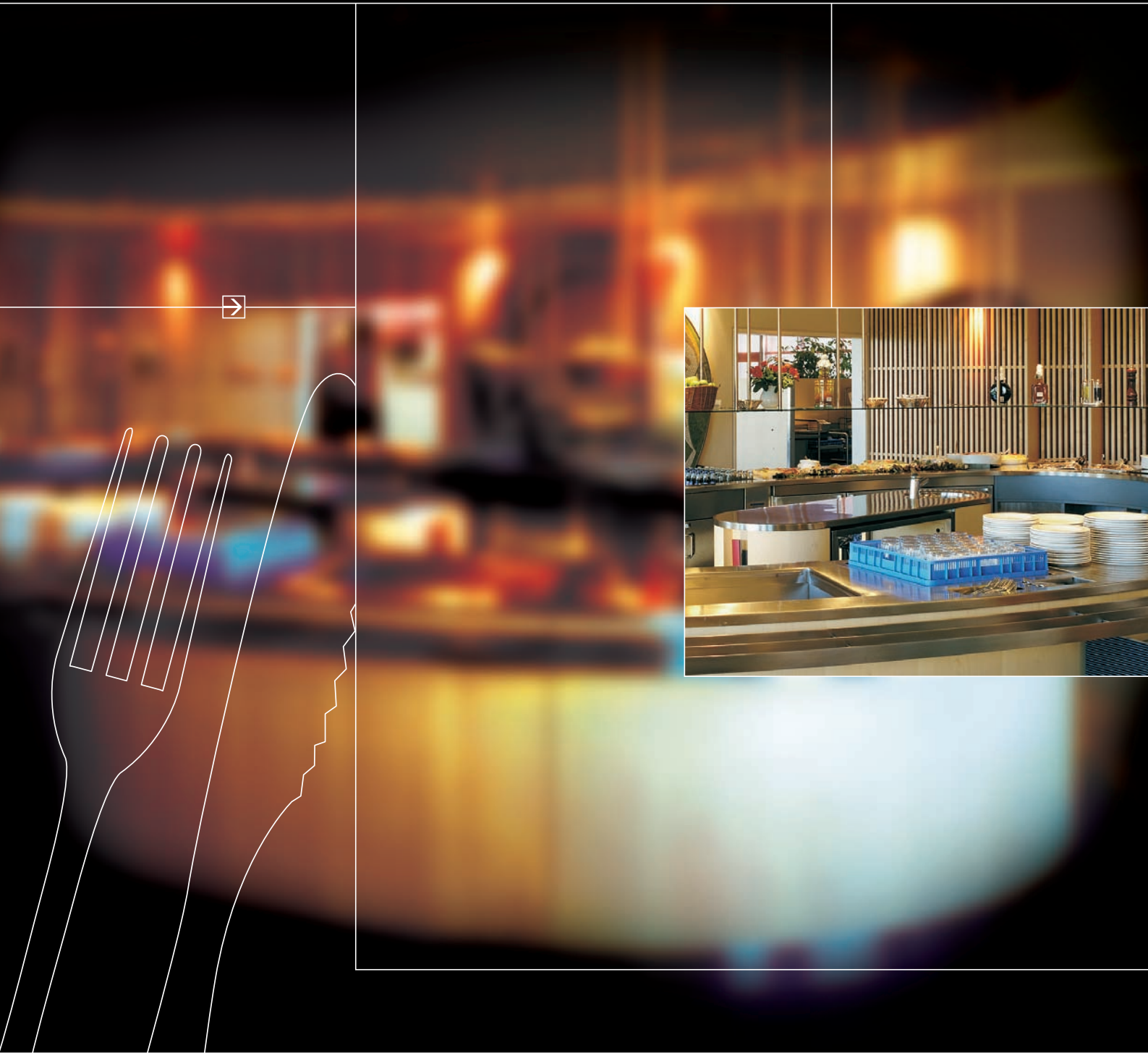


BRØNNUM

PROJEKT



FRA INDRETNING TIL ANRETNING

Brønnums projektafdeling beskæftiger en række dygtige og kreative medarbejdere, heriblandt arkitekter, ingeniører, teknikere og køkkenuddannede fagfolk med mange års erfaring indenfor indretning og planlægning af køkken- og kantinefaciliteter.

Disse arbejder indenfor alle områder af kantine- og storkøkkenbranchen og kan løse opgaver, hvad enten det drejer sig om cafeteria- og kantineindretning, hospitals-, plejehjems- eller hotel/restaurationskøkkener, herunder også udleveringsområder, barer samt køle-/fryseproduktionskøkkener, madudbringning og opvask.

Brønnum har fokus på miljøet. Vi arbejder efter KS-norm ISO 9002 og er miljøcertificeret efter ISO 14001.

Projektafdelingen har allerede i flere år arbejdet med den absolut nyeste teknologi, hvor vi benytter Auto-CAD og Solid-Works (3D), der altid er opdateret, således at det letter kommunikationen med vores kunder og leverandører. Samtidig sørger vi for løbende at udbygge vor



“videnbank” og kan derfor hurtigt rådgive med individuelle løsningsforslag.

Montering er en vigtig fase i ethvert projekt. Her beskæftiger vi en stab af veluddannede teknikere og håndværkere, som varetager produktion, opstilling / montering og opstart af det leverede projekt.

Besøg os også på vor hjemmeside www.bronnum.dk og klik på projekter.



BRØNNUM

Vores garanti til dig – vi følger med udviklingen!

OPGAVER

☑ *Antvorskov Kaserne*



☑ *Billund Airport*



Vi løser alle opgaver indenfor det professionelle køkkenområde.

Vi indretter

- kantiner
- buffet og serveringsområder
- cafeterier
- caféer
- barer
- hospitalskøkkener
- plejehjemskøkkener
- køle/fryse produktionskøkkener (cook chill)
- maddistributionssystemer
- opvaskeanlæg

Vi arbejder med Auto Cad samt SolidWorks, som arbejder med 3D.



BRØNNUM

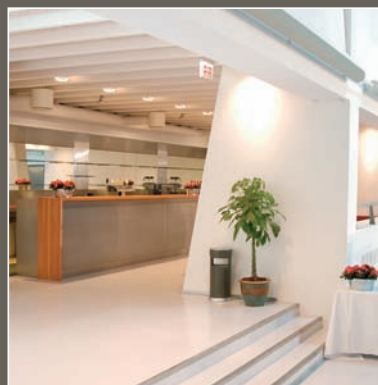
☑ *DONG*

GRUNDLAG

Enhver opgave er unik og skal løses optimalt. Derfor er funktionen naturligvis meget vigtig.

Det gælder om, at alle i virksomheden får en god oplevelse, når de skal indtage deres måltid. Maden skal præsenteres rigtigt og indbydende, og det skal være nemt og hurtigt at betjene sig.

Vi analyserer opgaven i samarbejde med bygherren, rådgiveren og brugeren, således at det rigtige grundlag for den bedste løsning er tilstede.



NOVO NORDISK A/S



Indretning og design af café-
buffet- og serveringsområder er
et vigtigt "visitkort" for virksom-
heden.

Opgaverne skal løses i harmoni
med rummets arkitektur. Vi sæt-
ter fokus på funktion, design og
materialevalg.



BRØNNUM

DANSKE TRÆLAST A/S

ATP

- ▾ *Mobile buffetdiske for kolde og lune anretninger. Sider beklædt med sort glas. Lette opsatse i glas med kant i rustfrit stål.*



- ▴ *Mobile afrydningsnicher. Top i rustfrit stål. Sider beklædt med hvidt glas.*



- ▴ *2-delt drikkevaredisk med mobil dispenser beklædt med hvidt glas.*

BELLA CENTER

Garage til dispenservogne for bakker - samt i baggrunden garage til tallerkendispenservogn i den kolde buffet.



Kaffe- og kagebuffet midt i cafeteriet med garager til kurvedispenservogne. I baggrunden ses til højre den varme buffet og til venstre den store indbyggede kølemontre.



BRØNNUM

Restaurant ved hovedindgangen.



Totalprojekt: Design og projektering, levering og montering af free-

flow restaurant i samarbejde med Bella Center og arkitektfirmaet

Dissing + Weitling. Materialer: Glasblæst rustfrit stål og buede glaspartier.

CAFÉ JORDEN RUNDT



Café disk med kølemontre og indirekte belysning. Design i samarbejde med Utzon Arkitekter og indehaver Carsten Brandt.



BRØNNUM

MT HØJGAARD A/S



Centralt beliggende i bygningen er indrettet en café i forbindelse med forskellige mødefaciliteter.



Navision Danmark A/S.
Servicebuffet med køleskabe.



NAVISON DANMARK A/S

SEVÆRDIGT, PRÆSENTATIVT OG FUNKTIONELT



☒ *Café Magasin*

*Café Royal Copenhagen
Illums Bolighus*



BRØNNUM

ALM. BRAND



⏪ Automatisk indføring af kurve til opvaske-maskinen.

⏩ Wexiø opvaskeanlæg med automatisk påfyldning af opvaskegods, transporteret via paternoster fra stueetagen til kælder.



⏩ Buet front med diskplader i rustfrit stål/granit og hulplade med indblæsningsarmaturer.
⏪ A la carte kogeboard med 10 induktionskogeplader og 4 grillplader samt 2 ovne.

NESA A/S



↗ NESAs A/S. Storkøkken og buffet indeholdende varme og kolde udleveringsområder med "front cooking" udstyr, hvor visse retter produceres løbende. Udført i rustfrit stål, asketræ og granit.

Flüggers A/S personalekantine, buffet ↘
i sort laminat, rustfrit stål og glas.



BRØNNUM

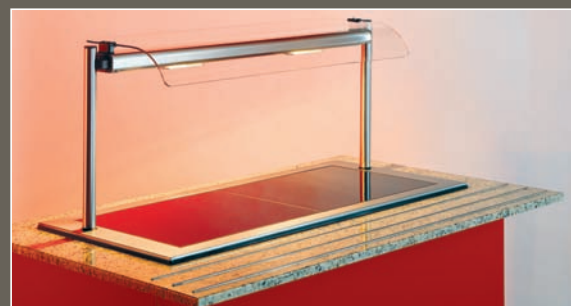
FLÜGGER A/S

VIDENBANK

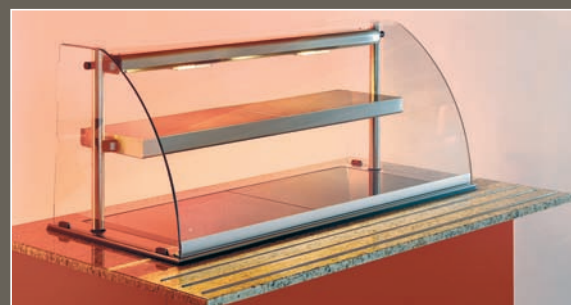
Projektafdelingen arbejder med de nyeste CAD og SolidWorks (3D) programmer, som holdes løbende opdateret. Indretningsforslag udarbejdes med fokus på rationel og fleksibel arbejdsgang. Desuden kan installations- og tilslutningsangivelser markeres, således at vvs- og el-entreprenører kan udføre installationerne korrekt.



Nyudvikler selvbetjeningskølemontre med ventileret køling uden frontlåge.



Indbygningsmontre fra 3 til 5 GN med glaskeramisk varmeplade. Nyseskærm og halogen fungerer både som varme og belysning.



Indbygningsmontre fra 3 til 5 GN til eksponering af varme anretninger med glaskeramisk varmeplade og opvarmet rustfri hylde. Halogen for varme og belysning.

Afdelingens "videnbank" udvides løbende for hurtigt at kunne rådgive med individuelle løsningsforslag.

SERVICE / MONTAGE / PROJEKTADELING

SERVICE

I vores landsdækkende serviceafdeling beskæftiger vi egne topuddannede serviceteknikere, som løbende holdes opdateret med den nyeste storkøkken-teknologi. Alle vore servicebiler er udstyret med komplet reservedelslager, således at vi kan servicere og reparere udstyret ved første besøg. Herved minimeres driftsstop og serviceudgifter.

Samtidig er der mulighed for med fordel at tegne serviceaftale for vedligeholdelse af det indkøbte udstyr efter garantiperiodens udløb.



MONTAGE

Montering af køkken- og kantineudstyr er naturligvis en vigtig fase i ethvert projekt. Vi beskæftiger her en stab af veluddannede teknikere og montører, som varetager opstilling, montering og opstart af det leverede udstyr.

PROJEKTADELING

I vores projektafdeling beskæftiger vi et hold af dygtige og kreative medarbejdere, heriblandt

arkitekter, ingeniører, teknikere og køkkenuddannede fagfolk med mange års erfaring indenfor

indretning og planlægning af køkken- og kantinefaciliteter.

BRØNNUM

KONGELIG HOF  LEVERANDØR
OLUF BRØNNUM & CO A/S
GRUNDLAGT 1874

Ellekær 10 · DK-2730 Herlev · Tlf. +45 44 88 84 00 · Fax +45 44 53 62 52
brønnum@brønnum.dk · BESTIL OGSÅ ONLINE: www.brønnum.dk