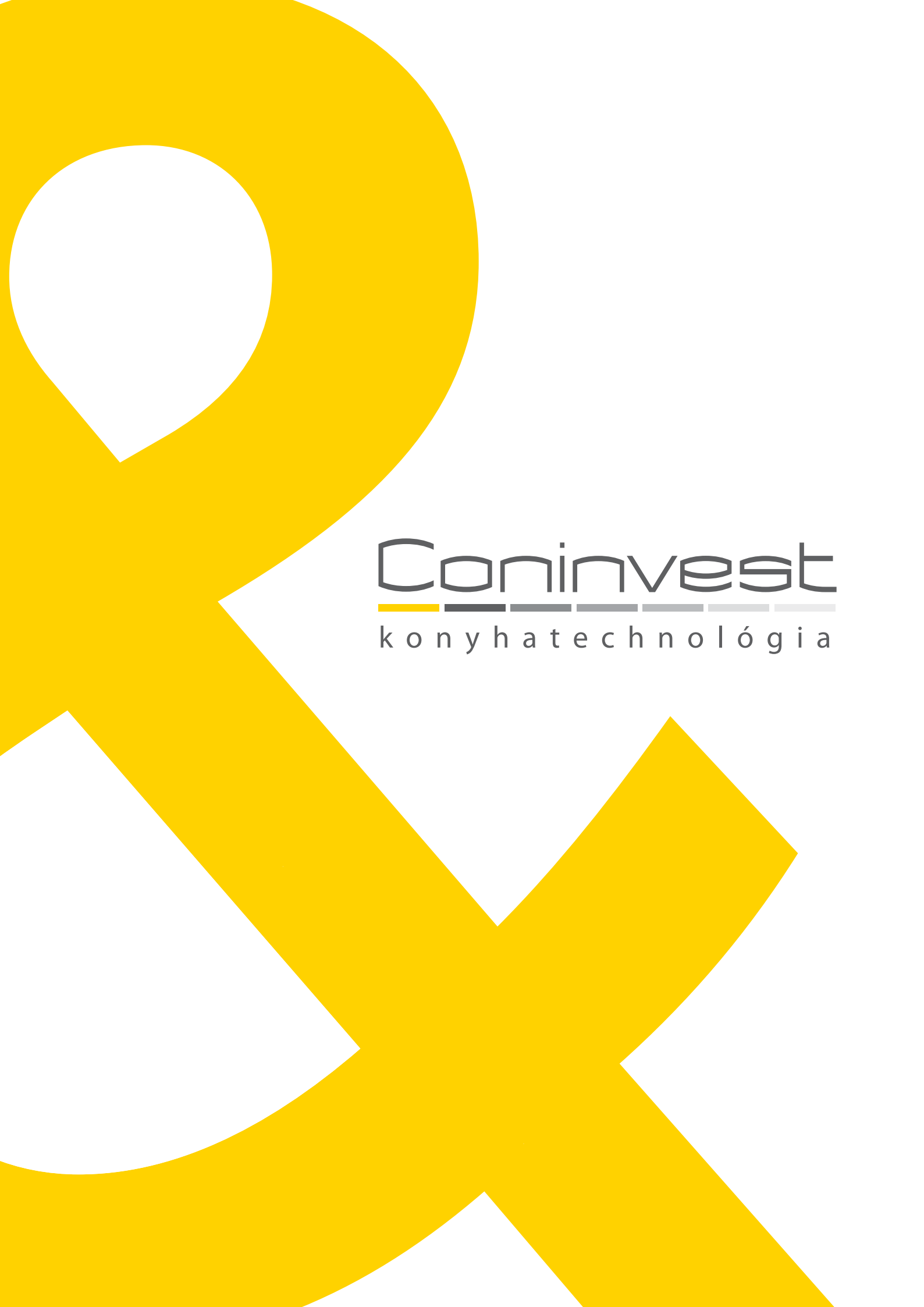


A large, bold, yellow stylized letter 'R' that serves as a background graphic for the entire page. It has a thick stroke and a white circular cutout at the top of its vertical stem.

Coninvest
konyhatechnológia



Új székhelyünk tervezete Sósúton



Életkép a Coninvestben



Budaörs-i szervizműhelyünk és szerviz flottánk

BEVEZETŐ

1992-ben alakultunk. Azóta eltelt sok év, voltak meghatározó változások a cégünk életében, de a kisvállalkozásból mára már cégcsoport lettünk és vannak olyan munkatársaink, akikkel már 10-15 éve együtt építjük a Coninvest brand-et.

Négy üzletágunk, a konyhatechnológia, a belsőépítészet, a retail & cafe és a szerviz már önmagukban is megállják a helyüket a piacon.

Sikereink alappillérei a stabil márkanevek, a magas színvonalú berendezések és a szakmai team hármas egysége, ami valódi garanciát jelent megrendelőink számára.

A Coninvest egy kreatív műhely is egyben, ahol hajt minket a folyamatos alkotóvágy, az értéktéremtésre való szüntelen törekvés. Ez nem csak a konyhatechnológiában érvényes, ahol mindig keressük az innovatív megoldásokat, hanem a belsőépítészeti üzletágunkban is megmutatkozik, mely szolgáltatásunk is két évtizedes múltra tekint vissza. Olyan szakmai pluszt nyújtunk ügyfeleinknek, amire tapasztalataink szerint szükségük is van. A beruházók így már nem csak egy terméket vesznek, hanem komplett szolgáltatást is, tervezéssel, innovatív javaslatokkal, szakmai tanácsokkal, szakértő látásmóddal.

Minőséggel építünk, hogy lehetőségek szülessenek!

Kertész Mirjam



Aria Hotel Budapest - Liszt étterem

Felújítás éve: 2019

Alapterület: 280 m²

Dolgozói létszám: 16 fő

Átlagos elkészített adag:
70 adag/nap

Fontosabb készülékek:
Angelo Po hűtstechnológia,
MKN termikus főzőberendezések,
Rational kombipárolók,
Big Green Egg grill,
egyedi tervezésű 2 mm-es
rozsdamentes munkapultok

A boldog békeidők konyhája - akár így is nevezhetnénk az Aria Hotelben megnyílt éttermet, ami nem titkoltan az Osztrák-Magyar Monarchia világát hivatott megidézni. Persze nem holmi romantikus nosztalgiáról van szó: pontos és alapos koncepció mentén, az étterem csapata egy monarchia-szakértő bevonásával teremtette meg az élménykonyhát, vallva, hogy a magyar gasztronómia egyik legértékesebb időszakának érdemes egy külön helyet is szentelni. Mi tagadás, nem mindennapi projekttel álltunk szemben; a kivitelezés során mi magunk is izgalmas utazást tettünk a monarchia kori gasztronómia világába. Nem kis feladat az aranykor ízvilágát a modern kori technológiával

összefűzősíteni, de a partneri útmutatások és a közös gondolkodás újra egy friss, ergonomikus és innovatív teret teremtett. Ahol Coninvest, ott a technológia mellett a dizájn is kiemelt szerephez jut, a konyhában így a hatékonyság és esztétikum egyszerre, egymást erősítve tud megjelenni. Harmadik fő elemként, tisztelegve a névadó zeneszerző munkássága előtt, az étteremben a zene és a zenei motívumok is kiemelt szerepet kapnak. A koronát mindezt az utánozhatatlanul finom, az egykori monarchia területéről érkező alapanyagokból készült ételek adják, hogy valóban királyi bánásmódban legyen részünk.



Pasztell étterem | Budapest

Megvalósulás éve: 2019

Alapterület: 90 m²

Szolgáltatói létszám: 11 fő

Átlagos elkészített adag:
80-120 adag/nap

Fontosabb készülékek:
Marrone főzősziget,
Iglu borhűtő,
Meiko mosogatás technológia

Letisztultság, kifinomultság és olasz-magyar fúzió - már e hármast hallatán felkapjuk a fejünket, hiszen egyszerre egyedi és komplex koncepció állhat egy ilyen projekt mögött. Mi tagadás, az egykori Tama helyére megálmodott étterem az olasz és magyar gasztronómiának egy izgalmas elegye lett, e páros pedig a mi szívünkhöz is igen közel áll. Nem csoda, hogy egyik büszkeségünk lett a Michelin csillagos olasz séf, Nicola Portinari együttműködésével megálmodott hely. Az étterem lelkének, a konyhának a megtervezésére és kivitelezésére itt is a mi szakértelmünket hívták segítségül, az eredmény pedig magáért beszél: "olyan konyha született, amiről minden szakács

és a séf álmodik." - nyilatkozta Bayer Szabolcs, az étterem igazgatója, akinek ötleteire mindig nyitottan, gyorsan és rugalmasan tudtunk reagálni. Akár egy kacsamáj terrine-t, akár egy paprikás krumplit választanak az étlapról, az Ipacs Géza design tervei által megvalósított étteremben igazi élményben lesz részük: határozott, de nem hivalkodó, harmonikus és kifinomult - akár a pasztell.



Haris Park | Budapest

Megvalósulás éve: 2018

Alapterület: 140 m²

Dolgozói létszám: 20 fő

Átlagos elkészített adag:
200 adag/nap

Fontosabb berendezések:
Angelo Po termikus
főzőberendezések,
MKN kombipárolók,
Meiko és Angelo Po mosogatás
technológia,
különböző design mobil bútorok

Ha egy hely mesélni tudna, akkor a Marczibányi téren álló Haris Park Buda egy igen sokszínű és izgalmas sztorit tudna elénk tárni. A hely, ahol még Sissi királyné is táncolt, 2016 óta folyamatos újradefiniálásban és fellendülésben van. A családi vállalkozást ápoló Haris Gergely nemcsak üzletként, hanem, már-már, polgári szalonként tekint a helyre. Erre minden oka megvan, hiszen a Buda új találkozóhelyeként aposztrofált Haris Park nemcsak étteremként, hanem rendezvényközpontként és vendéglátós edukációs térként is ismert. Ebbe a tradíciókkal teli helyre érkezünk meg nem éppen tradicionálisan: egy már megkezdett projektet kellett átvennünk, egy ilyen feladat pedig számos kérdéssel,

nem várt bökkenővel járhat, de a precíz újratervezésnek és a megrendelővel való szoros együttműködésnek köszönhetően az eredmény magáért beszél: "ami a Coninvestnek köszönhetően itt megvalósult, az tankönyvi példa lehet." - mondta Haris Gergely. A projekt nem csupán az újratervezés miatt volt izgalmas, hanem, mert - a legtöbb étteremmel szemben - a Haris Parkban rendkívül sok hely marad az előkészítőnek és a raktárnak. Az egyszerre étteremként és rendezvény helyszíneként is funkcionáló térben igazi kihívás volt a jogszabályi és higiéniai szempontok szerint megvalósítható helyiségek kialakítása.



Audi Hungaria Zrt. | Győr

Megvalósulás éve: 2014

Alapterület: a gyár területén belül több különböző helyszínen

Fontosabb berendezések:

Angelo Po termikus- és hűtőberendezések, MKN kombipároló, Meiko mosogatás technológia, egyedi tervezésű önkiszolgáló, pultok, mobil bútorok

Az Audi teljes gyártási folyamatát lefedő győri motor- és járműgyára több, vadonatúj, luxust idéző munkatársi büfét nyitott a gyár területén, amelyek kivitelezésével a Coninvestet bízta meg. Az SB-Markt névre keresztelt, széles termékpalettát és ebéidőben meleg ételt is kínáló büféket a letisztult, elegáns külső és az Audi high-tech világába illeszkedő technikai felszereltség jellemzi. A fekete gránit fedlappal készült pultok, a krémszínű dekor borítás, a HPL lap borítással

készült, festés nélküli felületek mind az eleganciát és technológiai pontosságot idézik meg. Az ebédlőként is funkcionáló büfék magas minőségű szolgáltatást nyújtanak a gyár több ezer dolgozójának, az irodák általunk szállított bútorai és a teraszok berendezései is mind a műszaki pontosság és élhető munkahely fúzióját üzenik az ott dolgozók számára.



Office Garden II. | Budapest

Megvalósulás éve: 2011

Fontosabb berendezések:

Convotherm kombipárolók,
MKN termikus főzőberendezések,
egyedi tervezésű önkiszolgáló
pultok,
Meiko mosogatás technológia,
Mobil bútorok

Az Office Gardenben található Eurest étterem sokak számára ismerős lehet, hiszen az Eurest neve a minőségi közösségi étkeztetés fogalmával forrt össze, mára a munkahelyi és kórházi étkeztetés területén egyaránt piacvezetők. Mégis, a rutint maguk mögött hagyva a cél az új étterem megnyitásával az volt, hogy a szokásos közétkeztetési hangulat helyett, egy nyitott, a nap bármely szakaszában bárki által látogatható teret valósítsunk meg - persze az elsődleges közétkeztetési funkciót szem előtt tartva. Hogy ez mennyire sikerült jól? Juhász János volt munkatársukat idézzük: „Olyan szakértői csapatot ismertünk meg bennük, akik proaktivitással,

rugalmas menedzsmentjükkel, szakértelmükkel és a fejlődés iránti elkötelezettségükkel bizonyították számunkra, hogy érdemes velük dolgozni. A legmagasabb szintű technológiát képviselik az általuk forgalmazott berendezések, az éttermi bútoraik pedig nem csak szépek, de nagyon kényelmesek is. Az OG2 étterem megvalósításánál egymásra talált két innovatív csapat: sugárik erről a helyről, hogy akik készítették, szeretik azt, amit csinálnak.”



Otthon az intézményekben is

A közétkeztetésről sokaknak a silány minőség, a rugalmatlanság és a divatjamúlt, rosszul berögzült szokások jutnak eszébe, noha régóta tudjuk, hogy ennek nem így kell lennie. Újat teremteni, innovációt vinni egy régi rendszerbe mindig az egyik legizgalmasabb feladat, arról nem is beszélve, hogy munkánk egyik legfontosabb és legértékesebb része a minőség eljuttatása a társadalom minden tagja számára. A közétkeztetési projektjeink, noha - nem meglepő módon - rendkívül szigorú szabályrendszer szerint tudnak megvalósulni, szívünkhez igen közel állóak: iskolás és óvodás korú gyerekek ezreinek, kórházi dolgozók és páciensek százainak mindennapi étkezéseit biztosítjuk eszközeinkkel és legmodernebb konyhatechnológiai megoldásainkkal. A közintézményekben azonban nem csupán eszközöket, hanem tudást, tapasztalatot és tanácsokat is szállítunk: hiszünk benne, hogy megrendelőink együttműködésével ezen a területen is maradandót és fontosat tudunk alkotni, kielégítve ezzel az intézmények lakóinak igényeit is.



Hungast menza



Bács-Kiskun Megyei Kórház, Kecskemét



Jahn Ferenc Kórház, Budapest



Szent Lázár Megyei Kórház, Salgotarján



Budapesti Német Iskola

Teret adunk az üzletláncokban is

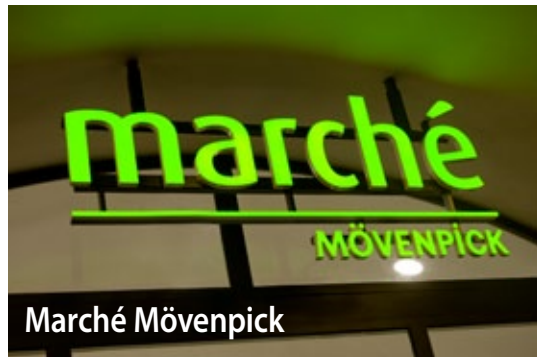
Konyhatechnológiában és belsőépítészetben nem ismerünk lehetetlent: a legszigorúbb üzleti politikával és bonyolult szervezeti háttérrel rendelkező óriáscégek számára is rendszeresen tudunk megoldásokat nyújtani. Legyen szó modern konyhatechnológiai beruházásokról, innovatív eszközök beépítéséről, azok használatra kész oktatásáról, szigorú brand guide-okhoz passzoló, mégis egyedi belsőépítészeti megoldásokról, állandó és új megrendelőink igényeit is rendszeresen ki tudjuk elégíteni. A Costa Coffee számára a letisztultság volt fontos bútorok kiválasztásánál, a MOL Fresh Corner egyéb konyhatechnológiai megoldásaink mellett a Meiko mosogatótechnológiára szavazott több ízben is, de a magyarországi SPAR üzletek mosogató egységei és melegítő pultjai is Coninvest-eszközök. Megtisztelő, hogy országosan ennyi helyen jelen lehetünk, találkozunk sokszor, sok helyütt!



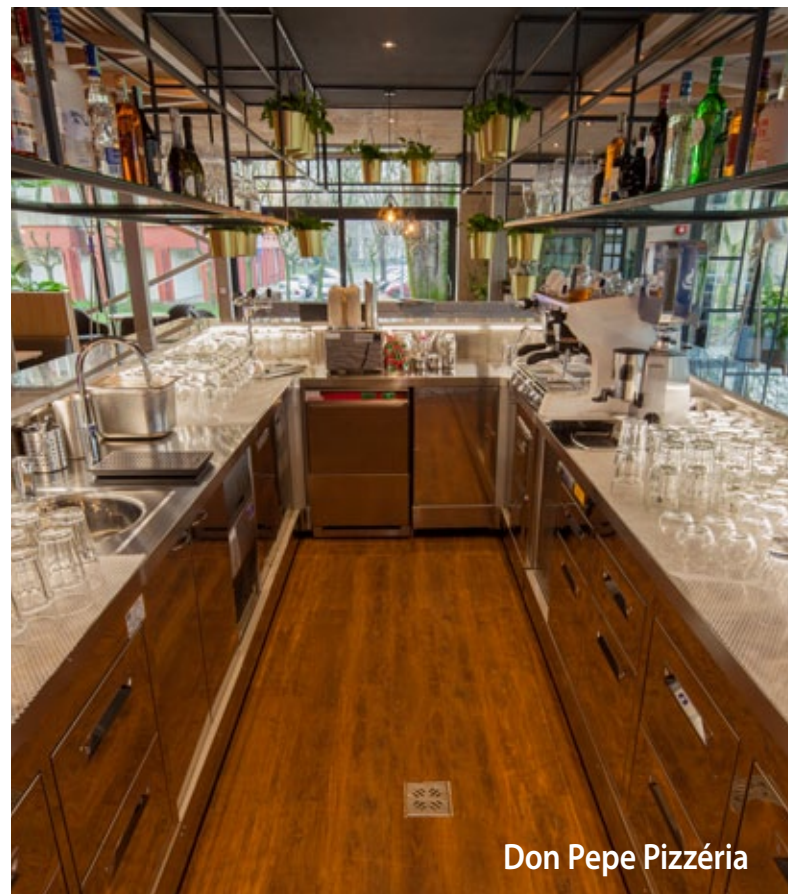
Costa Coffee



Metro Áruház



Marché Mövenpick



Don Pepe Pizzéria



Real élelmiszer



Spar Áruház

Hotel

Barceló Hotel
Budapest
Bohém Art Hotel
Budapest
Continental Hotel Zara
Budapest
Danubius Hotels
országsszerte
Hotel Silverine Lake
Resort
Balatonfüred
Hunguest Hotel Helios
Hévíz
Kempinski Hotel
Corvinus
Budapest
Portobello Wellness &
Yacht Hotel
Esztergom
Four Points by Sheraton
Kecskemét Hotel és
Konferencia Központ
Kecskemét
Kolping Hotel
Alsópáhok

Étterem

Babka
Budapest
Caviar&Bull
Budapest
Fakanál Étterem
Budapest
Fiastyúk Udvarház
Csór
Halászbástya Terasz és
Budapest terasz
Budapest
Jamie's Italian
Budapest
Aria Hotel -
Liszt Étterem
Budapest
Mátyás Étkeзде
Nagymaros
Mimama Konyhája
Budapest

Spoon hajó étterem
Budapest

Vitorlás étterem
Balatonfüred
Uncensored
Budapest

Rendezvény központ

Haris Park
Budapest
Korda Filmpark
Látogatóközpont
Etyek
Kossuth téri
látogatóközpont
Budapest

Gyár

Audi Hungaria Zrt.
Győr
Bonduelle
Nagykőrös
Bosch
Budapest
Continental
Gumigyár
Veszprém
Güntner-Tata
Tata
Harman Becker
Székesfehérvár
Knorr-Bremse
Budapest
Mercedes-Benz
Manufacturing
Hungary Kft.
Kecskemét
Paksi Atomerőmű
Paks
Phoenix Mecano
Kecskemét
Samsung Electronics
Göd
Samsung Electronics
Jászfényszaru

Iroda

Budapest
Budapest
Infopark
Budapest
Mazak
Sóskút
Office Garden I és II
Budapest
OTP Bank fiókok
országsszerte

Közétkeztetés

Bács-Kiskun Megyei
Kórház
Szeged
Boldog Gizella Óvoda
Székesfehérvár
Deutsche Schule
Budapest
Hungast iskolai
étkezdék
Budapest
Jahn Ferenc Kórház és
Rendelő Intézet
Budapest
Janus Pannonius
Tudományegyetem
Illyés Gyula Főiskolai Kar
Szekszárd
Karinthy Gimnázium
Budapest
Karolina Kórház
Rendelőintézet
Győr
Patrona Hungariae
Általános Iskola
Budapest
Szent Klára Otthon
Budapest
Szent Lázár Megyei
Kórház
Salgótarján
Szivárvány óvoda
Maglód
Vakok Állami Intézete
Budapest

Retail & Caffé

Auchan
Budaörs
Székesfehérvár
Szolnok
Törökbálint
Costa Coffee
országsszerte
Marche
országsszerte
Metro áruházak
éttermei
Belgrád
Simmering
Bécs
Wiener Neustadt
MOL
országsszerte
Real élelmiszer
Budapest
Spar
országsszerte



Da Mario Étterem, Budapest

Konyhatechnológia, belsőépítészet, és ...

... **rendezvények:** nem tudunk, és nem is szeretünk unatkozni, úgyhogy témérdek projektünk mellett rendszeresen szervezünk rendezvényeket is. Nagy büszkeségünk a rendszeres időközönként jelentkező Séfműhely, ahol tematikus napokon, interaktív módon mutatja meg tudását egy-egy meghívott séf a szakma és szakmai médiumok képviselőinek. Ezen túl rendszeresen szervezünk konyhatechnológiai bemutatókat, sőt bárkit szívesen látunk budaörsi stúdióinkban - nyitva vagyunk!

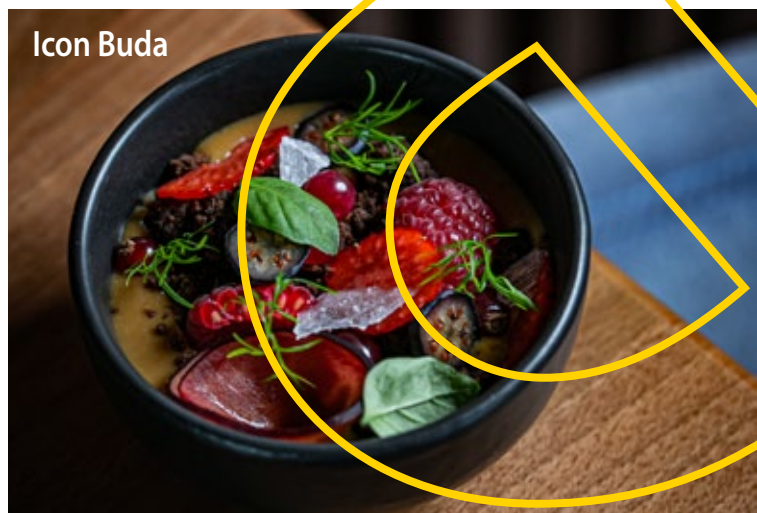
... **innováció:** nem győzzük hangsúlyozni, hogy a megújulás a minőség legfontosabb ismérve. Ennek szellemiségében állandó kíváncsisággal, nyitott szemmel és alázattal fordulunk a szakma felé - folyamatosan kutatjuk az innovatív megoldásokat, a fejlett (vagy éppen fejlődésben lévő) technológiákat, hogy megrendelőink számára elsőként tudjuk a leghatékonyabb megoldásokat felmutatni.

... **környezettudatosság:** zöld technológiák megismerésében és használatában már akkor élen jártunk, amikor még nagyon gyerekcipőben járt a szakma e téren. Büszkék vagyunk rá, hogy úttörőként, trendet teremtve tudunk olyan konyhatechnológiai megoldásokat nyújtani, melyek nemcsak hatékonyak, hanem környezetünk számára is kímélőek.

... **szakmaiság:** nemcsak saját magunk, hanem a következő generáció képzését is igen fontosnak tartjuk. Budaörsi telephelyünkön rendszeresen tartunk képzéseket a BGE és a MOME hallgatóinak. Emellett szakmai versenyeken is jelen vagyunk, eszközeinkkel támogatjuk a tehetségeket és szakmai események szponzorációját is fontosnak tartjuk.



gasztronómia GELATO
SHOW COOKING WORKSHOP
food főzőbemutató livewash
chef gasztronómia profi
mosogatás INNOVÁCIÓ
SHOW COOKING szakmaiság
chef WORKSHOP bemutató
livewash SÉF food
környezetbarát CHEFLIFE
FAGYLALT PROFI MOSOGATÁS
szakmaiság coninvest



Teret adunk
a gasztronómiának...



Palágyi Eszter, Matild Palace, a Luxury Collection Hotel, Budapest

Coninvest

konyhatechnológia

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.

tel.: +36 23 501 310

e-mail: info@coninvest.hu

www.coninvest.hu

www.facebook.com/coninvest

Coninvest
belsőépítész

Coninvest
retail & cafe

Coninvest
szakszerviz