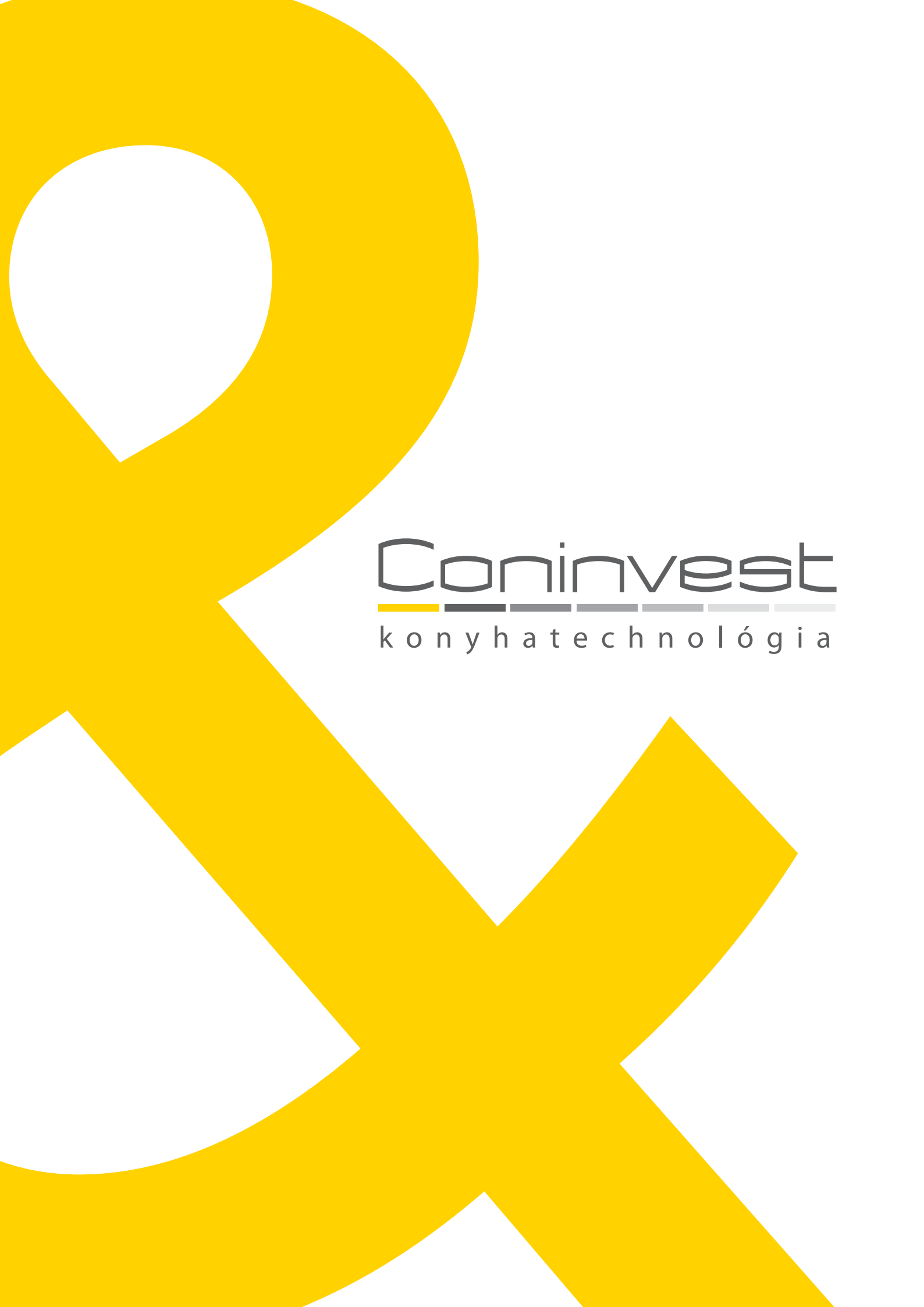


A large, bold, yellow stylized letter 'R' that serves as a background graphic for the entire page. It has a thick stroke and a white circular cutout at the top of its vertical stem.

Coninvest
konyhatechnológia



Új székhelyünk tervezete Sósúton



Életkép a Coninvestben



Budaörsi szervizműhelyünk és szerviz flottánk

BEVEZETŐ

Cégünk alapítása óta lassan 30 év telt el. Ennyi idő alatt szinte minden megváltozik: technológia épp úgy, mint akár ügyfeink elvárásai velünk szemben. Voltak meghatározó változások a cégünk életében is, a kisvállalkozásból mára már cégcsoport lettünk, és vannak olyan munkatársaink, akikkel már 10-15 éve építjük együtt a Coninvest brand-et.

Négy üzletágunk, a konyhatechnológia, a belsőépítészet, a retail & café 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 egyben kreatív műhely is, ahol hajt minket a folyamatos alkotóvágy, az értékteremtésre való szüntelen törekvés. Ez nemcsak a konyhatechnológiában érvényes, ahol mindig keressük az innovatív megoldásokat, hanem a belsőépítészeti üzletágunkban is megmutatkozik, mely szolgáltatásunk is két évtizedes múltat tekint vissza.

Olyan szakmai pluszt nyújtunk ügyfeinknek, amire tapasztalataink szerint szükségük is van. A beruházók így már nemcsak egy terméket vesznek, hanem komplett szolgáltatást is, tervezéssel, innovatív javaslatokkal, szakmai tanácsokkal, szakértő látásmóddal. Ügyfeink értékelik azt is, hogy folyamatokban gondolkodunk velük, és nem hagyjuk ki azt a fontos szempontot, hogy a konyhákban emberek dolgoznak nap mint nap.

Minőséggel építünk, hogy lehetőségek szülessenek!

Kertész Mirjam



KOVÁCS DÉNES

KERTÉSZ MIRJAM

PAPP TIBOR

RÁCZ ÁKOS

Matild Palace, a Luxury Collection Hotel | Spago by Wolfgang Puck

Konyhatechnológus tervező: Kaszab Piroska

Nyitás éve: 2021

Alapterület: ~1320 m2 öt szinten

A szálloda teljes dolgozói létszáma: 200 fő

Ülőhelyek száma: több mint 600

Spago étterem átlagos napi adag: 250 - 300

Fontosabb készülékek:

MKN konyhagépek

Josper basque grill

Vianen elszívóernyők

Rational, Convotharm és MKN kombipárolók

Marrone egyedi munkaszíget a látványcukrászatban

Angelo Po hűtéstechológia és sokkolás

Meiko mosogatás technológia

Granuldisk granulátumos fekete mosogatás

Iglu bor és bonbon hűtők

Az Erzsébet híd déli hídfőjénél található ikonikus épületben, a Klotild paloták egyikében, amelyet a népnyelv Matildnak keresztelt el, 5 évig tartó felújítás után nyílt meg Matild Palace néven Budapest egyik leggyönyörűbb hotele. Az UNESCO világörökség részét képező, 120 évvel ezelőtt épült Matild az évekig tartó munkálatokat követően ma már 130 szobás luxusszállodaként fogadja vendégeit. Az átalakulásnak a Coninvest is részese volt: a The Luxury Collection brand első magyarországi hotelének konyhái Kaszab Piroska konyhatechnológus tervei alapján, szakértőink kivitelezésében készültek el.

A Matild Palace ma Budapest legnagyobb gasztronómiai kínálattal rendelkező szállodája, több mint 600 főt tud egyszerre kiszolgálni. Ebben a lenyűgöző épületben nyílt meg 2021-ben a világhírű séf, Wolfgang Puck első európai étterme, a Spago by Wolfgang Puck. Emellett Budapest legextravagánsabb skybarja, a The Duchess várja itt a vendégeket, és hamarosan megnyílik a Matild Café & Cabaret is. A Spago konyháján a Beverly Hills-i fúziós konyhaművészet Wolfgang Puck osztrák gyökereivel és a magyar gasztronómiával ötvöződik. Hatalmas büszkeséggel tölt el minket, hogy a Spago konyháját is a Coninvest készíthette el.



Aria Hotel Budapest | Liszt étterem

Belsőépítész: Varró Zoltán

Felújítás éve: 2019

Alapterület: 280 m²

Dolgozói létszám: 16 fő

Átlagos elkészített adag:
70 adag/nap

Fontosabb készülékek:
Angelo Po hűtőtechnológia
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. Természetesen nem csupán romantikus nosztalgiáról van szó: pontos és alapos koncepció, melyben 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.

A kivitelezés során mi magunk is izgalmas utazást tettünk a monarchia kori gasztronómia világába. Nem kis feladat

az aranykor ízvilágát a modern kori technológiával összepárosítani, de a partneri útmutatások és a közös gondolkodás egy friss, ergonomikus és innovatív teret eredményezett. 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, Varró Zoltán belsőépítész, designernek köszönhetően a zene és a zenei motívumok is kiemelt szerepet kapnak az étteremben.



Essência Restaurant | Tiago & Éva

Konyhatechnológus tervező: Coninvest

Belsőépítész: Nikházy Tímea

Konzulens: Gianni Annoni

Nyitás éve: 2020

Michelin csillagot 2021-ben nyert

Alapterület: 90 m2 két szinten

Dolgozói létszáma: 13 fő

Ülőhelyek száma: 74

Átlagos napi adagszám: 80

Fontosabb készülékek és berendezések:

Angelo Po Monolithe konyhasziget

Angelo Po és MKN kombik

Angelo Po hűtőtechnológia és sokkolás

Meiko mosogatás technológia

Egyedi 2 mm-es egybe hegesztett munkalapok

falburkolatok és bútorzat

Egyedi borhűtő

Belsőépítészeti bútorozás

Vannak munkák, amelyek a nehéz időszakokban is mozgásban tartanak minket, amik igazi álomprojektek. Ezekre mindig boldogsággal és büszkeséggel tekintünk vissza, és erőt adnak, hogy újabb konyhákat, újabb tereket álmodjunk. Ilyen projektünk az Essência Restaurant – Tiago & Éva is, amely 2020-ban az egyik legkedvesebb munkánk volt.

Tiago Sabarigo és felesége, Jenei Éva régóta terveztek már egy saját éttermet, ami egyszerre mutatja be a portugál és a magyar konyha csodás alapanyagait, fogásait, különlegességeit. Elképzeléseik megvalósításában Nikházy Tímea

belsőépítész mellett Gianni Annoni gasztronómiai konzulensként, szakértő csapatunk pedig az Essência komplett konyhájának kivitelezőjeként segédkezhetett. Ezen felül a Coninvest két egyedi tervezésű borhűtőt és bútorokat is szállított az étterem számára. A 2021-ben Michelin-csillagot szerzett Essência Restaurant – Tiago & Éva csodálatos étterem, ahol a Coninvest által kivitelezett látványkonyhán figyelhetjük, hogyan készülnek együtt fenséges portugál és magyar fogások.



Pasztell étterem | Budapest

Tervező: Coninvest

Megvalósulás éve: 2019

Alapterület: 90 m²

Szolgáltatói létszám: 11 fő

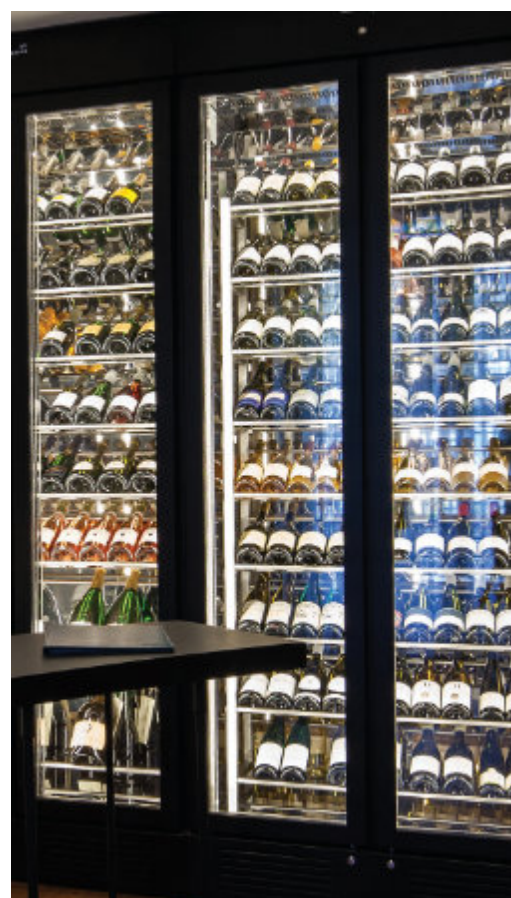
Átlagos elkészített adag:
80-120 adag/nap

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. Az egykori Tama helyére megálmodott étterem az olasz és magyar gasztronómia izgalmas elegye lett, ez a páros pedig a mi szívünkhöz is igen közel áll. Nem csoda, hogy a Michelin csillagos olasz séf, Nicola Portinari együttműködésével megálmodott hely egyik büszkeségünk lett.

A Pasztell Étterem lelkének, a konyhának megtervezésére és kivitelezésére a Coninvest szakértelmét hívták segítségül, az eredmény pedig magáért beszél: itt

kapott helyet az ország első Marrone konyhája, az étterem bejáratával szemben pedig egy impozáns borfalat alakítottunk ki. „A Coninvest megépített egy olyan konyhát, amelyet szerintem mindenki szeretne, amiről minden szakács és séf álmodik” – mondja Bayer Szabolcs, az étterem igazgatója, akinek ötleteire mindig nyitottan, gyorsan és rugalmasan tudtunk reagálni. Bármelyik 5 fogásos menüt is választjuk az étlapról, a Marcello Galiotto és a magyar márkaépítő, designer Ipacs Géza tervei alapján kialakított étteremben igazi élményben lesz részünk: határozott, de nem hivalkodó, harmonikus és kifinomult - akár a pasztell.



Don Pepe | Budapest

Konyhatechnológus tervező: Gauland András

Nyitás éve: 2021

Alapterület: 324 m²

Dolgozói létszáma: 21 fő

Átlagos napi kiszállított adagszám: kb. 500

Fontosabb készülékek:

Angelo Po konyhagépek

Rational kombi

Angelo Po hűtők

Meiko mosogatás technológia

Több, mint 20 év kemény munkája, több mint 20 pizzériából álló étteremlánc. 2020-ban megnyerte a Magyar Brands Munkáltatói Márka díját. A Don Pepe mindig is az élen járt, tulajdonosai számára mindig is rendkívül fontos volt a megújulás, a megújítás, a beruházás. A Budafoki úton található üzletüket 2021-ben egy új, 21. századi, modern termelőközpontba költöztették át. Prommer Katalin, a Don Pepe egyik tulajdonosa nagy elképzelésekkel és elvárásokkal vágott bele a projektbe, melynek során a tervezést Gauland Andrásra, a konyhatechnológia kivitelezését pedig a Coninvest-re bízta. Az új létesítménnyel a Don Pepe

tulajdonosainak egy régi álma vált valóra: egy a kor követelményeinek megfelelő, 21. századi, gyönyörűszip üzem, tágas háttérrel, napfényes irodával és egy gyönyörű konyhával. Prommer Katalin így mesélt a közös munkáról: „Gauland Andrásban egy nagyon jó konyhatechnológus szakemberre lertünk, öröm volt a közös munka, félszavakból is megértettük egymást. A Coninvest munkájáról pedig elég a fényképeket végignézni!”



Várudvar Étterem | Szigliget

Tervező: Palágyi Eszter és Coninvest

Belsőépítész: Müller Zsófi

nyitás éve: 2022

Alapterület: 81 m2 (konyha + tálaló)

Ülőhelyek száma: 60 fő + 80 fő a teraszon

Dolgozói létszám: kb. 11-12 fő

Fontosabb készülékek:

Marrone egyedi fehér főzősziget

Josper grill

egyedi rozsdamentes munkaasztalok

Meiko mosogatási technológia

2021 nyarának egyik legizgalmasabb Coninvest projektje a szigligeti Várudvar Étterem konyhájának megépítése volt. Az étterem munkaeszközeit, köztük egy hófehér Marrone konyhaszigetet és egy Josper sütőt is a legnagyobb körültekintéssel szállítottuk a helyszínre. Minőségi berendezések, magas szintű konyhatechnológia a Balaton északi partján a Coninvest szakértőitől.

„A Coninvest csapatával Palágyi Eszteren keresztül kerültünk kapcsolatba, az ő javaslatára kezdtünk együtt dolgozni ezen a projekten. A konyha kialakításánál, az eszközök, berendezések kiválasztásánál fontos szempont volt a funkció, a méret, a design, hogy a

helyszínen jól adaptálhatóak legyenek és megfeleljenek a séf igényeinek, elvárásainak. A Várudvar Étterem egy csodaszép műemlék épületben található, így a kivitelezés során igazodni kellett a különleges helyi adottságokhoz, a Coninvest munkatársai pedig nagyon rugalmasan kezelték ezt a kihívást” - mesélte a közös munkáról Kovács Anna, a Szigliget Várudvar projektvezetője.



Haris Park | Budapest

Konyhatechnológus tervező:
Rátonyi Árpád

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 egy igazán izgalmas történettel szolgálna. 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 vendéglátó-edukációs térként is ismert. Ebbe a tradíciókkal teli térbe érkeztek meg szakértőink, akik a 2016-ban megkezdett projekthez 2018-ban csatlakoztak.

Egy félkész projekt fonalát felvenni nem egyszerű feladat, de Rátonyi Árpád konyhatechnológus tervező precíz

újratervelésének és a megrendelővel folytatott szoros együttműködésnek köszönhetően a Haris Parkban működő konyhák kivitelezése kiválóan tudott megvalósulni. A projekt nem csupán az újratervelés miatt volt izgalmas, hanem azért is, 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.



GIANT | Gyöngyös

Konyhatechnológus tervező:
Rácz Ákos – Coninvest Konyhatechnológia Kft.

Nyitás éve: 2020

Alapterület, konyha: 180 m²

Alapterület, vendégtér: 310 m²

Dolgozói létszáma: 400 fő

Átlagos napi adagszám: 300

Fontosabb készülékek:
Angelo Po konyhagépek
MKN kombi
Angelo Po hűtőtechnológia
Meiko mosogatás technológia
Egyedi, burkolt önkiszolgáló pultsor

A Giant 1972-ben indult azzal a céllal, hogy még jobb kerékpározási élményt nyújtson az embereknek szerte a világon. Alapítói mérnökök és mesteremberek voltak. Tudták, hogy mik az erősségeik, így ahhoz, hogy a kerékpározást még elérhetőbbé és élvezetesebbé tegyék az emberek számára, azt tették, amihez a legjobban értettek. Három alapvető határoztak meg: szaktudás, innováció és ötlet. Az elmúlt több mint 4 évtized során a Giant messze túlnőtte a gyártásban rejlő gyökereit és a világ vezető minőségi kerékpár és kiegészítő márkájává vált, tizedik üzemének helyszínévé pedig Gyöngyöst választotta.

Szeretjük a kihívásokat, szeretünk nagyot

alkotni. A kerékpáróriás Giant gyöngyösi üzemének projektjében az üzem konyháját és étkezőjét is szakértőink hívták életre Rácz Ákos, a Coninvest kereskedelmi igazgatójának tervezésében. A Coninvest a Giant új üzemébe a legmodernebb konyhai felszereléseket és bútort választotta össze. Szakértő csapatunk professzionális munkája a legapróbb részletekben is megmutatkozik.



Audi Hungaria Zrt. | Győr

Konyhatechnológus tervező:
Gauland András

Megvalósulás éve: 2014

Alapterület: a gyár területén belül
több különböző helyszín

Fontosabb berendezések:
Angelo Po termikus- és
hűtőberendezések
MKN kombipároló és Convothem
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 pontosság világát 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.



Hotel

Avalon Resort & SPA
Miskolctapolca
Barceló Hotel
Budapest
BB Hotel
Budapest
Bohém Art Hotel
Budapest
Danubius Hotels
országszerte
Flow Hotel
Inárcs
H2 Hotel
Budapest
Hotel Golden Lake
Resort
Balatonfüred
Hunguest Hotel
Országsszerte
Gottwald Hotel
Tata
Kempinski Hotel
Corvinus
Budapest
Four Points by
Sheraton
Kecskemét Hotel és
Konferencia Központ
Kecskemét
Marriott Hotel
Budapest
Savoy Hotel
Budapest

Étterem

Babka
Budapest
Bagatell Next Étterem
Kiskőrös
BoriMami
Gyöngyös
Caviar&Bull
Budapest
Da Mario
Budapest
Déryné Bisztró
Budapest
Fakanál Étterem
Budapest
Fiastyúk Udvarház
Csór
Főőrség kávéház
Budapest

Icon Buda
Budaörs
Műhely, az Onyx
Előszobája
Budapest
Pipacs Étterem
Eger-Almár
Ristorante Azzari
Dunaújváros
Spoon hajó étterem
Budapest
Terra Restaurant
Budapest
VígMolnár Csárda
Csopak
Vitorlás étterem
Balatonfüred
Uncensored
Budapest

Rendezvény helyszín

Hungexpo
Budapest
Korda Filmpark
Látogatóközpont
Etyek
Kossuth téri
látogatóközpont
Budapest

Gyár

B.Braun
Gyöngyös
Bonduelle
Nagykőrös
Bosch
Budapest
Harman Becker
Székesfehérvár
Knorr-Bremse
Budapest
Mercedes-Benz
Manufacturing
Hungary Kft.
Kecskemét
Paksi Atomerőmű
Paks
Phoenix Mecano
Kecskemét
Samsung Electronics
Göd és Jászfényszaru

Iroda

Agora Irodaház
Budapest
BUD Cargo City
Budapest Airport
Grabovsky coworking
& more
Miskolc
Infopark
Budapest
Mazak
Sóskút

Közétkeztetés

Boldog Gizella Óvoda
Székesfehérvár
Gyöngyvirág Óvoda
Üllő
Janus Pannonius
Tudományegyetem
Illyés Gyula Főiskolai
Kar
Szekszárd
Jahn Ferenc Dél-pesti
Kórház és
Rendelőintézet
Budapest
Karinthy Gimnázium
Budapest
Karolina Kórház
Rendelőintézet
Győr
Lóczy Lajos
Gimnázium
Balatonfüred
Patrona Hungariae
Általános Iskola
Budapest
Szent Klára Otthon
Budapest
Szent Lázár Megyei
Kórház
Salgótarján
Szivárvány óvoda
Maglód
The British
International School
Budapest
Vakok Állami Intézete
Budapest

Retail & Caffé

Auchan
országsszerte
Marche
országsszerte
Mercedes-Benz
Hovány
Budaörs
MOL Fresh Corner
országsszerte
Real élelmiszer
Budapest
SPAR
országsszerte

Borászat & Street Food

DömDöm büfé
Dunavarsány
Evezős Sörkert
Budapest Római Part
Kolonics Pincészet
Somlóvásárhely
Sesame Street Juice &
Salad Bar
Budapest
Szigligeti Borok
Szigliget
Váli Pincészet
Badacsonytomaj
Sesame Street Juice &
Salad Bar
Budapest

Széll Tamás



Ádám Csaba



Pesti István



Tischler Petra



Eszter Palágyi



Fehér Gábor





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
belsőépítészet

Coninvest
retail & cafe

Coninvest
szakszerviz