

Tervezési referenciák



TELJES REFERENCIA LISTA:
[HTTPS://WWW.ASSUR.HU/TERVEZESI-REFERENCIAK/](https://www.assur.hu/tervezesi-referenciak/)



RÓLUNK

Fő tevékenységünk az éttermi és szállodai vendéglátás teljes egészének megalkotása, az ötlettől a „kulcsrakész átadásig”.

KAPCSOLAT

 info@assur.hu
 +3630/355-3779

assur@assur.hu
www.assur.hu

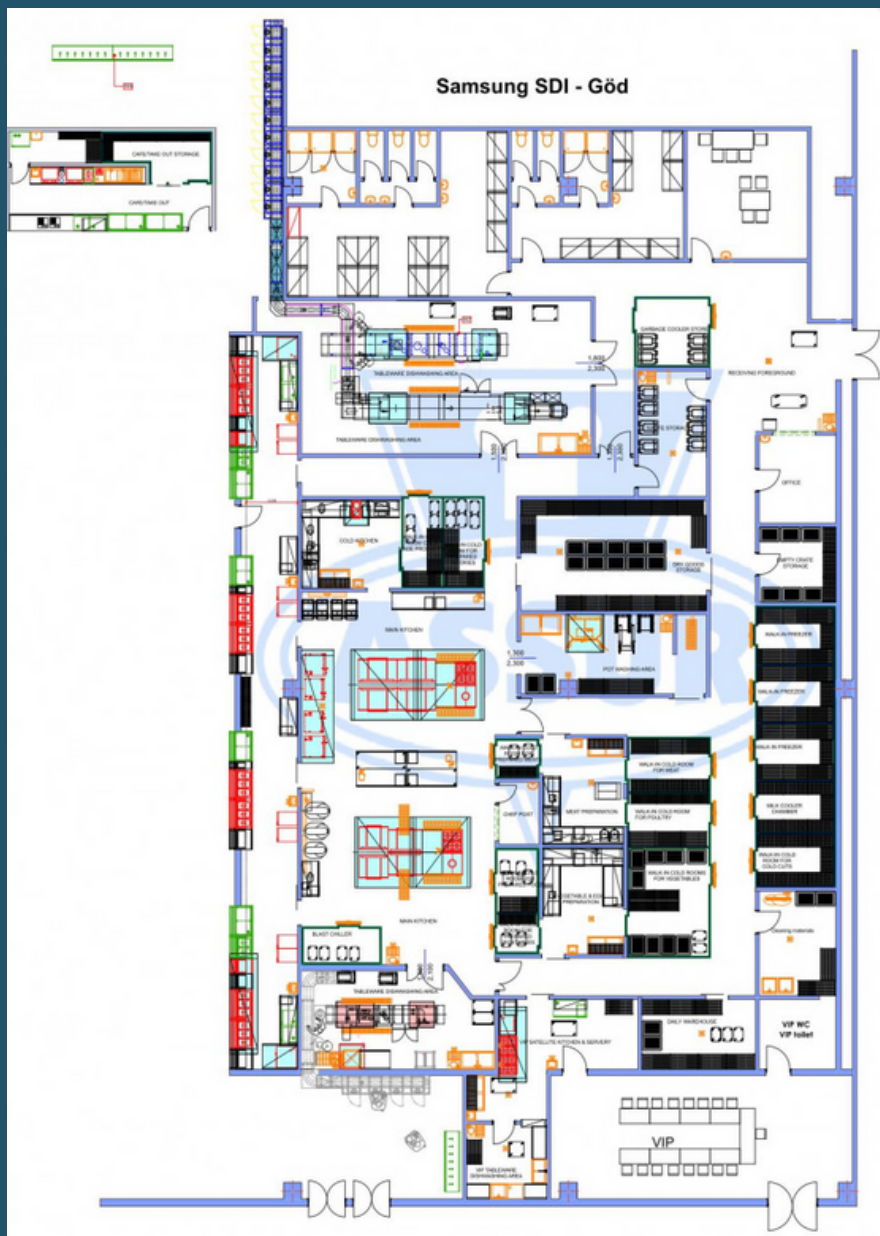
IRODA

1117 Budapest, Budafoki
út 183.

1

MUNKAHELYI ÉTKEZTETÉS

1. Projekt neve: SAMSUNG SDI



Leírás: Samsung SDI
gyár 5000 adagos konyha
tervezése és kivitelezése

Helyszín: Göd

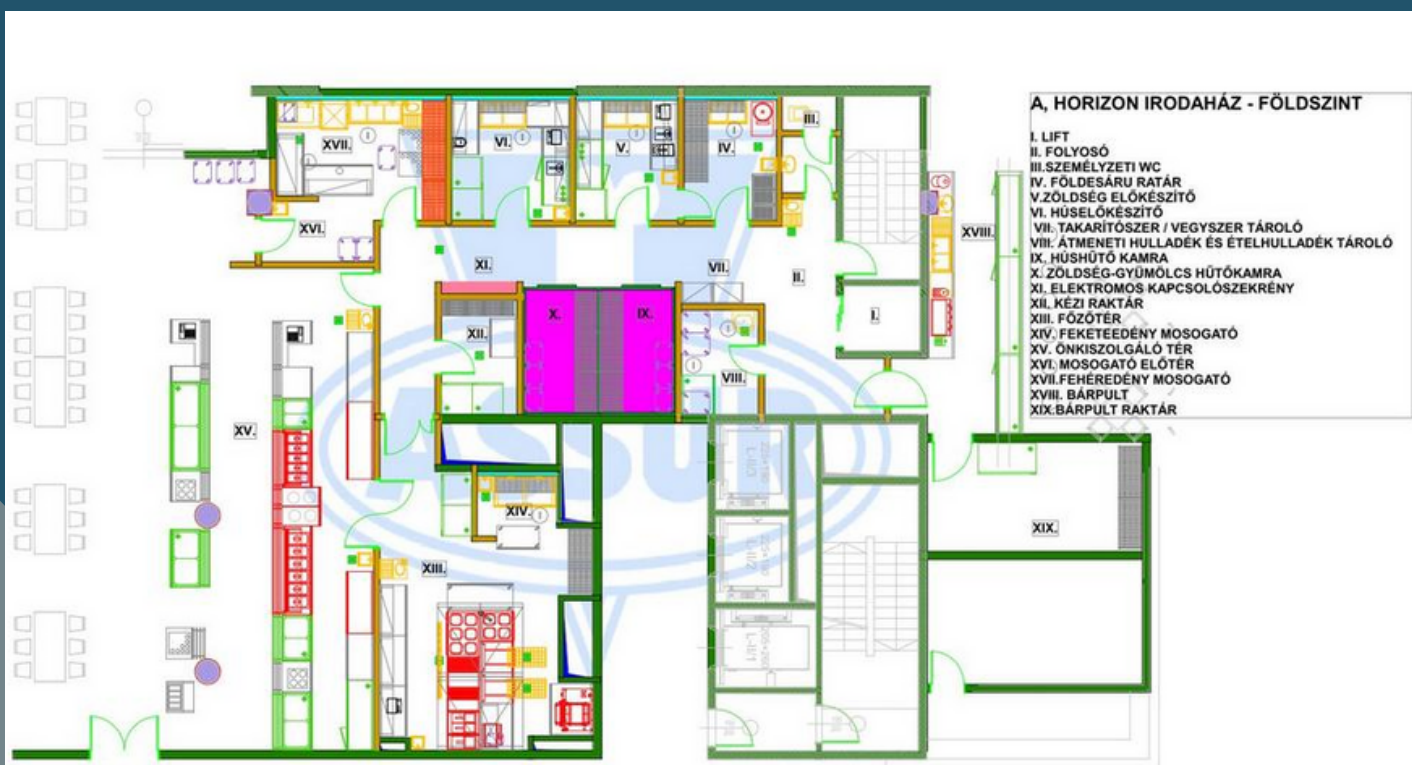
Év: 2020-2021

Készítette: Gál Sándor

1

MUNKAHELYI ÉTKEZTETÉS

2. Projekt neve: HORIZON Irodaház



Leírás: HORIZON Irodaház
konyhatechnológiai tervezése

Helyszín: Budapest

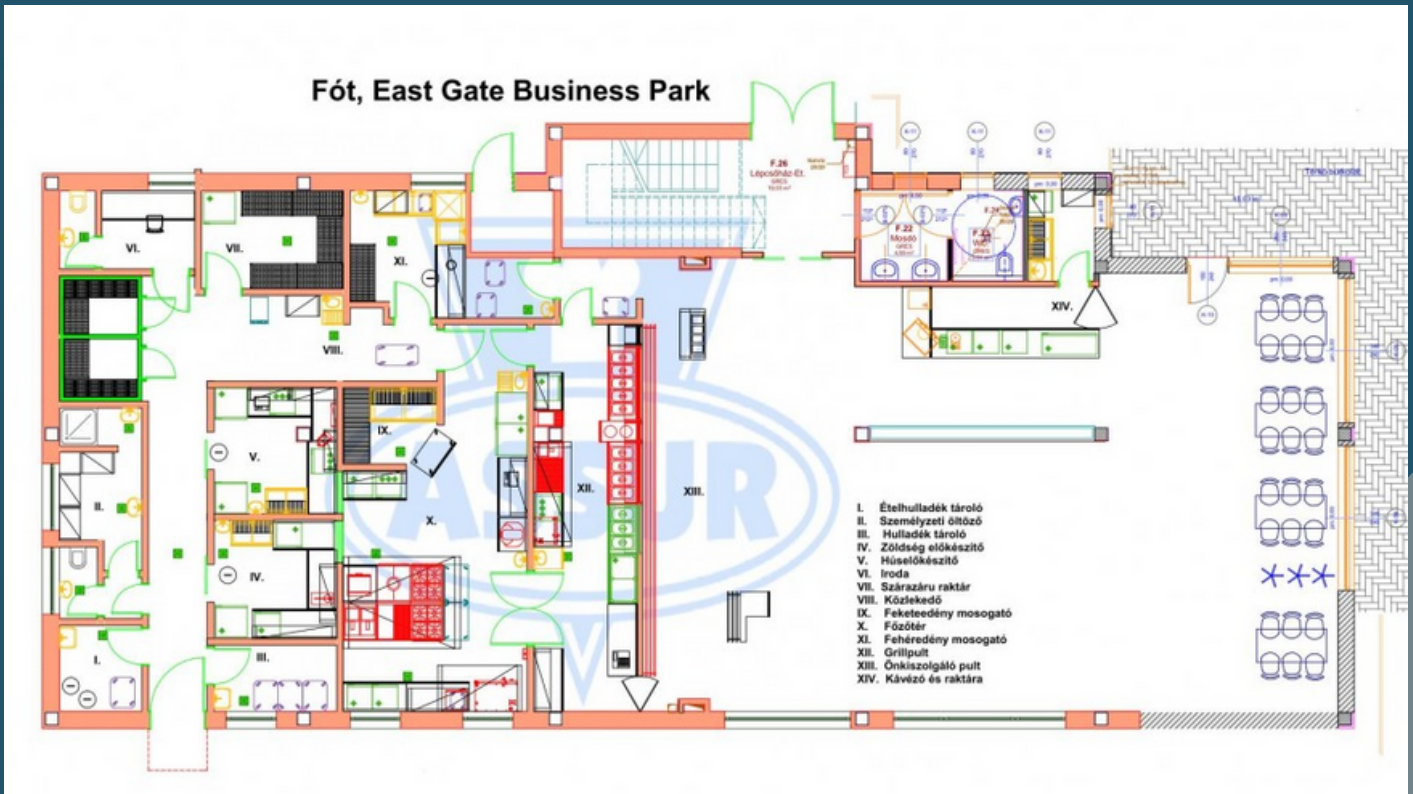
Év: 2008

Készítette: Gál Sándor

1

MUNKAHELYI ÉTKEZTETÉS

3. Projekt neve: Fót EAST GATE BUSINESS PARK



**Leírás: Fót EAST GATE BUSINESS PARK
konyhatechnológiai tervezése és
kivitelezése**

Helyszín: Fót

Év: 2008

Készítette: Gál Sándor

1

MUNKAHELYI ÉTKEZTETÉS

4. Projekt neve: Budapest ONE irodaház



**Leírás: Budapest ONE
Irodaház, Kantine
Étterem tervezése és
kivitelezése**

Helyszín: Budapest

Év: 2020

Készítette: Szabó Tamás

1

MUNKAHELYI ÉTKEZTETÉS

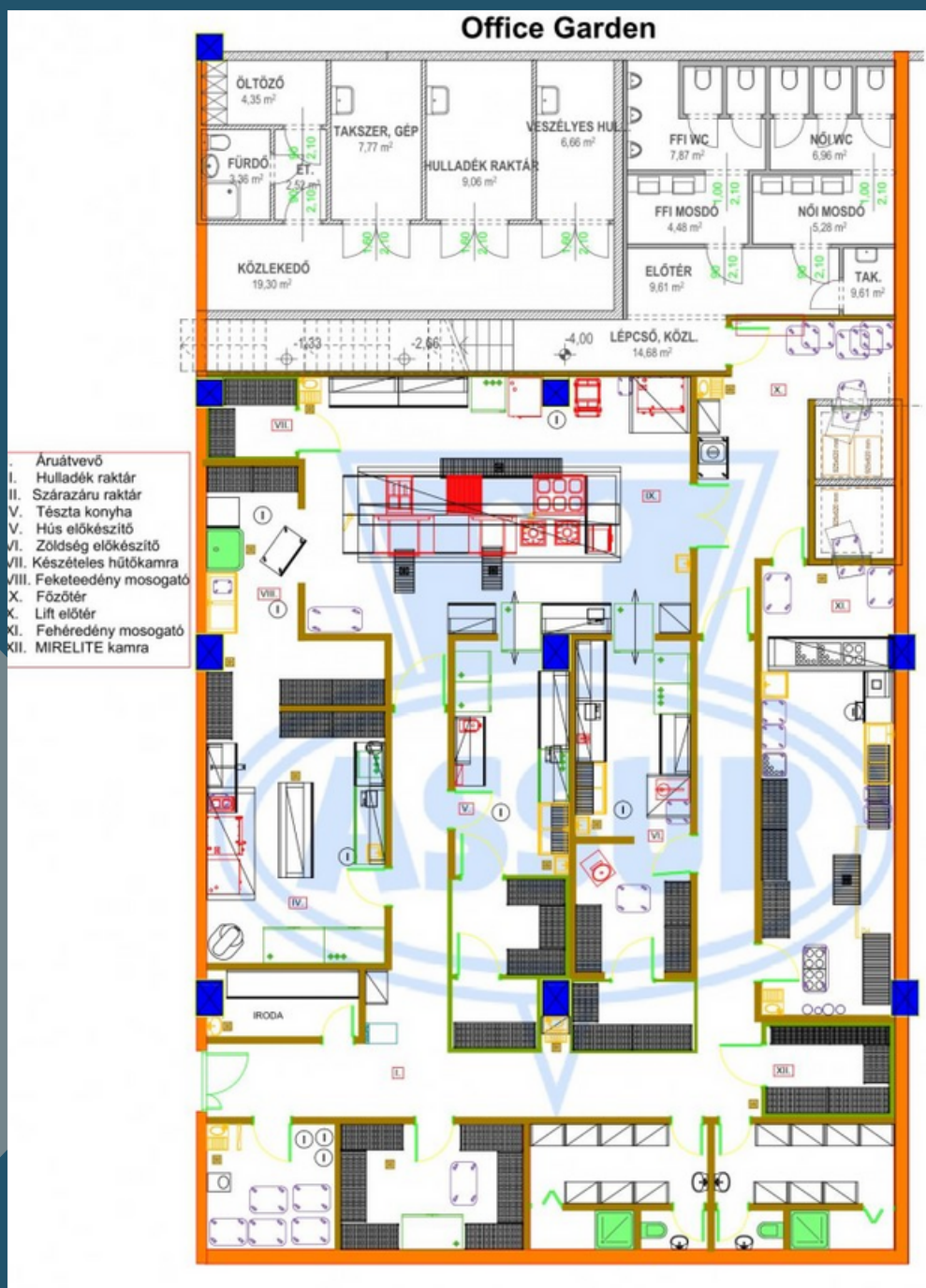
5. Projekt neve: OFFICE GARDEN

Leírás:
OFFICE GARDEN
konyhatechnológiai
tervezése

Helyszín: Budapest

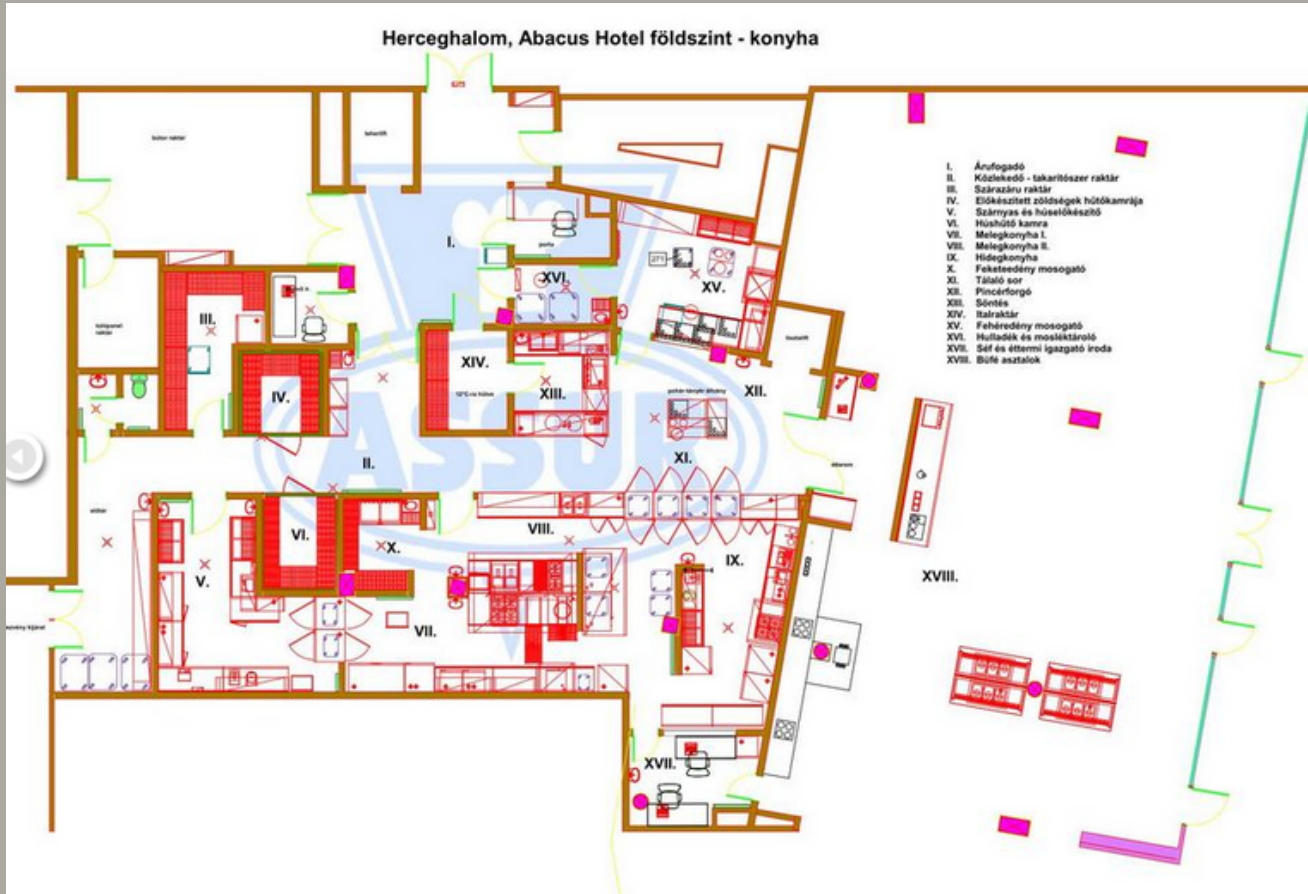
Év: 2011

Készítette:
Gál Sándor



2 HOTELEK

1. Projekt neve: Hotel ABACUS



Leírás: Hotel Abacus
konyhatechnológiai
tervezése

Helyszín: Herceghalom

Év: 2008

Készítette: Gál Sándor

2 HOTELEK

2. Projekt neve: GOLF hotel



**Leírás: GOLF Hotel
konyhatechnológiai
tervezése**

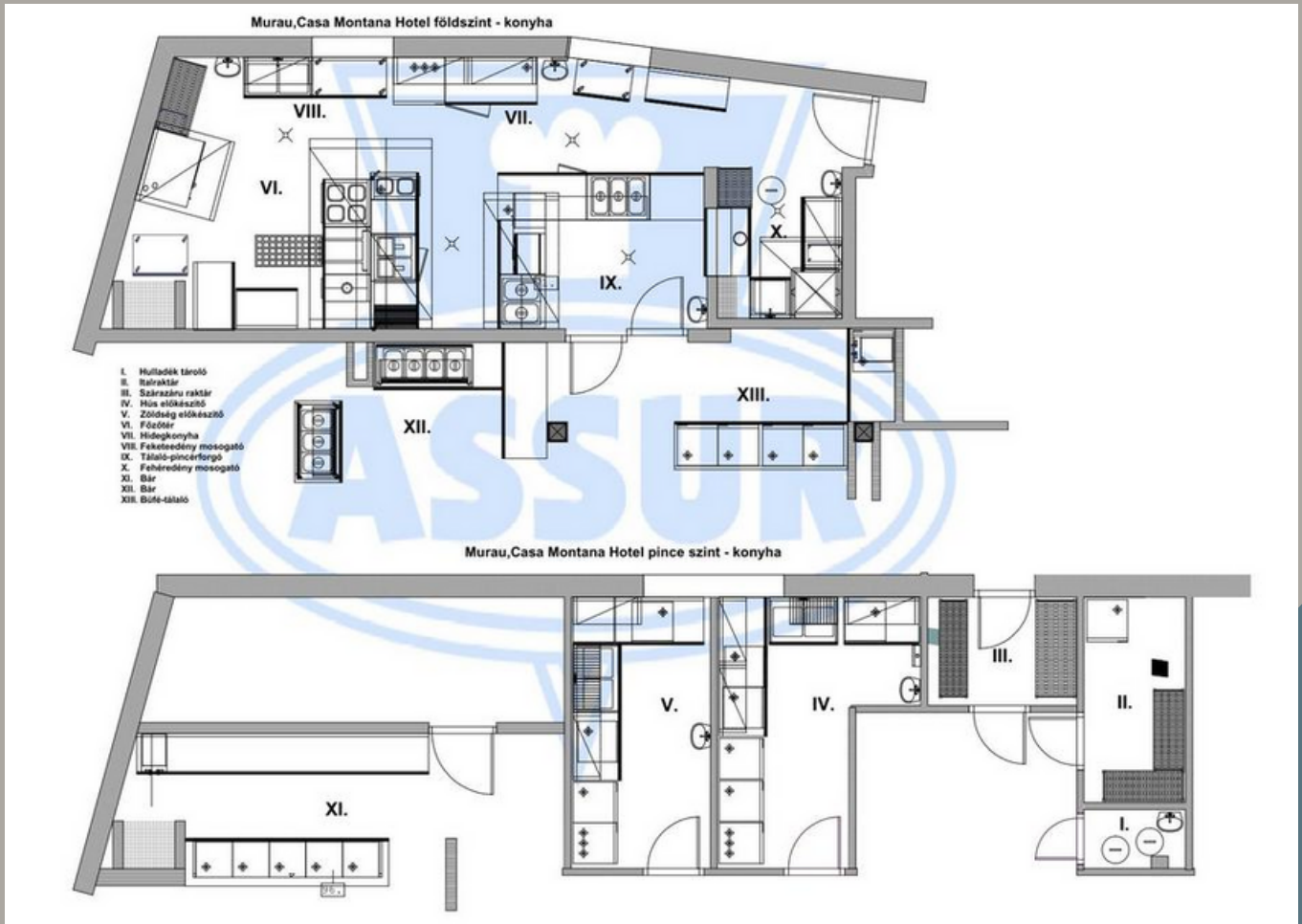
Helyszín: Balatonudvari

Év: 2018

Készítette: Gál Sándor

2 HOTELEK

3. Projekt neve: CASA MONTANA



**Leírás: CASA MONTANA
konyhatechnológiai tervezése
és kivitelezése**

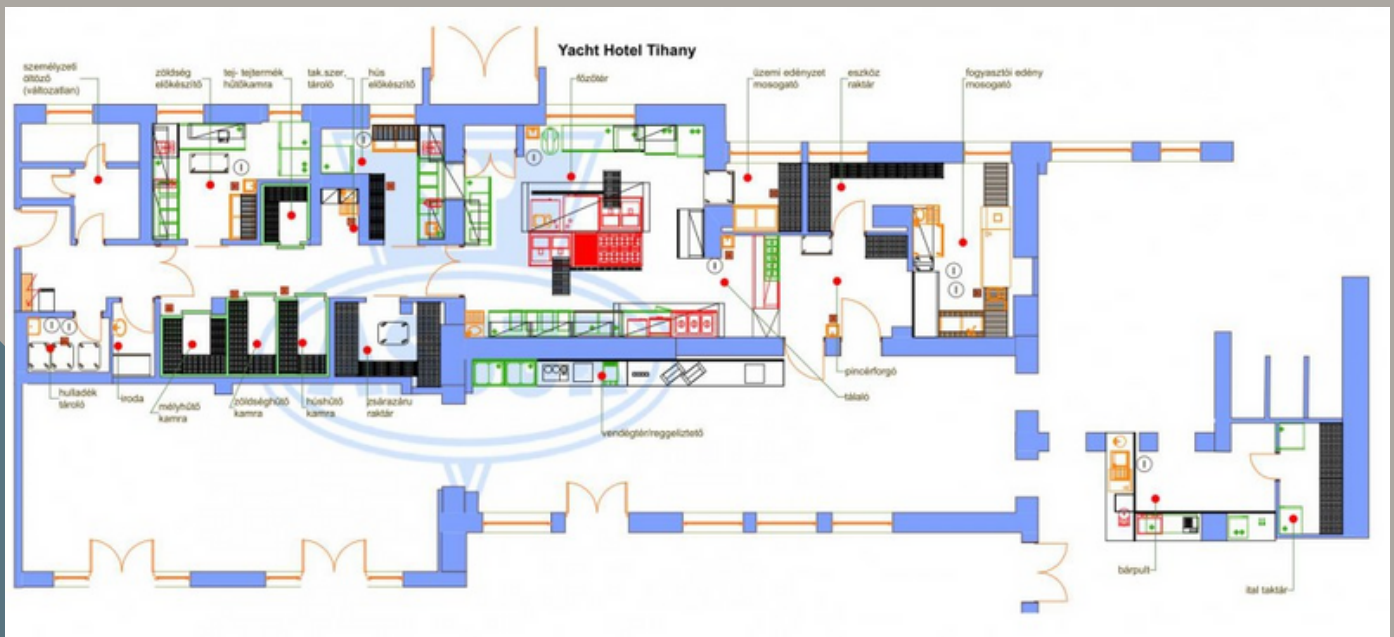
Helyszín: Murau

Év: 2007

Készítette: Gál Sándor

2 HOTELEK

4. Projekt neve: YACHT Hotel Tihany



Leírás: YACHT Hotel Tihany
konyhatechnológiai
tervezése

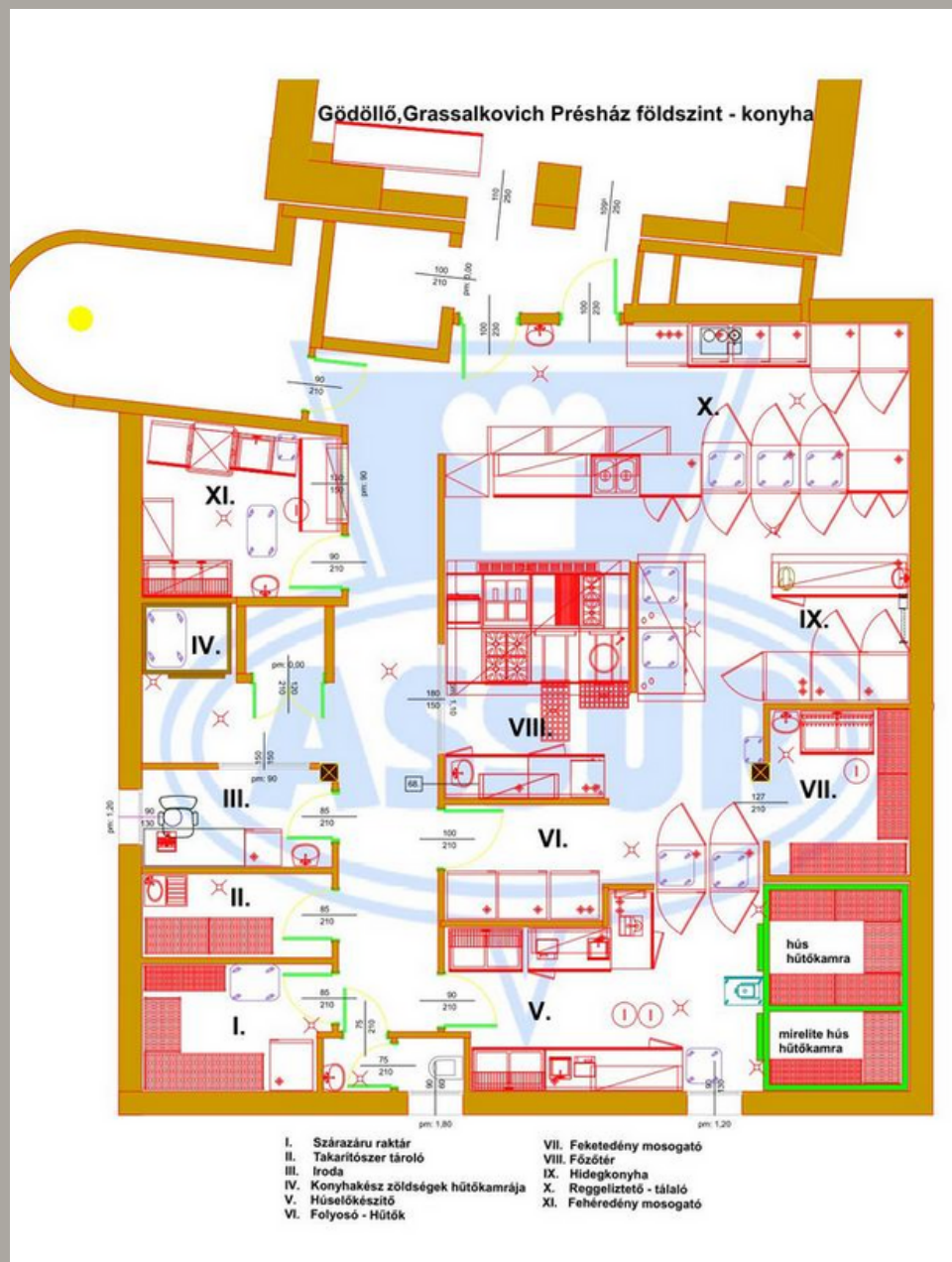
Helyszín: Tihany

Év: 2018

Készítette: Gál Sándor

2 HOTELEK

5. Projekt neve: Grassalkovich Présház



Leírás:
Grassalkovich Présház
konyhatechnológiai
tervezése

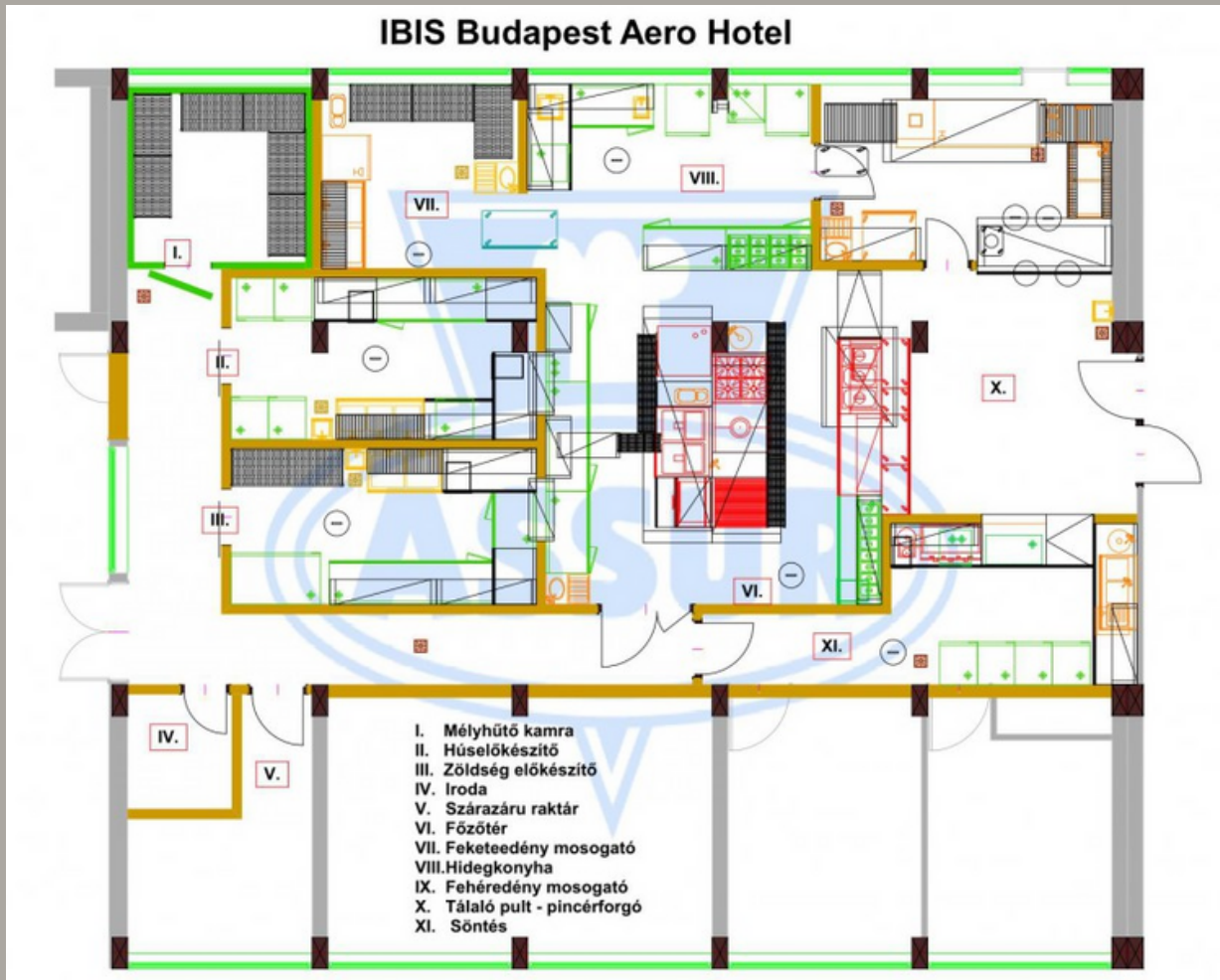
Helyszín: Gödöllő

Év: 2007

Készítette: Gál Sándor

2 HOTELEK

6. Projekt neve: IBIS Hotel Aero Volga



Leírás:
IBIS Hotel Aero Volga
konyhatechnológiai tervezése

Helyszín: Budapest

Év: 2018

Készítette: Gál Sándor

3 KÖZPONTI FŐZŐKONYHÁK

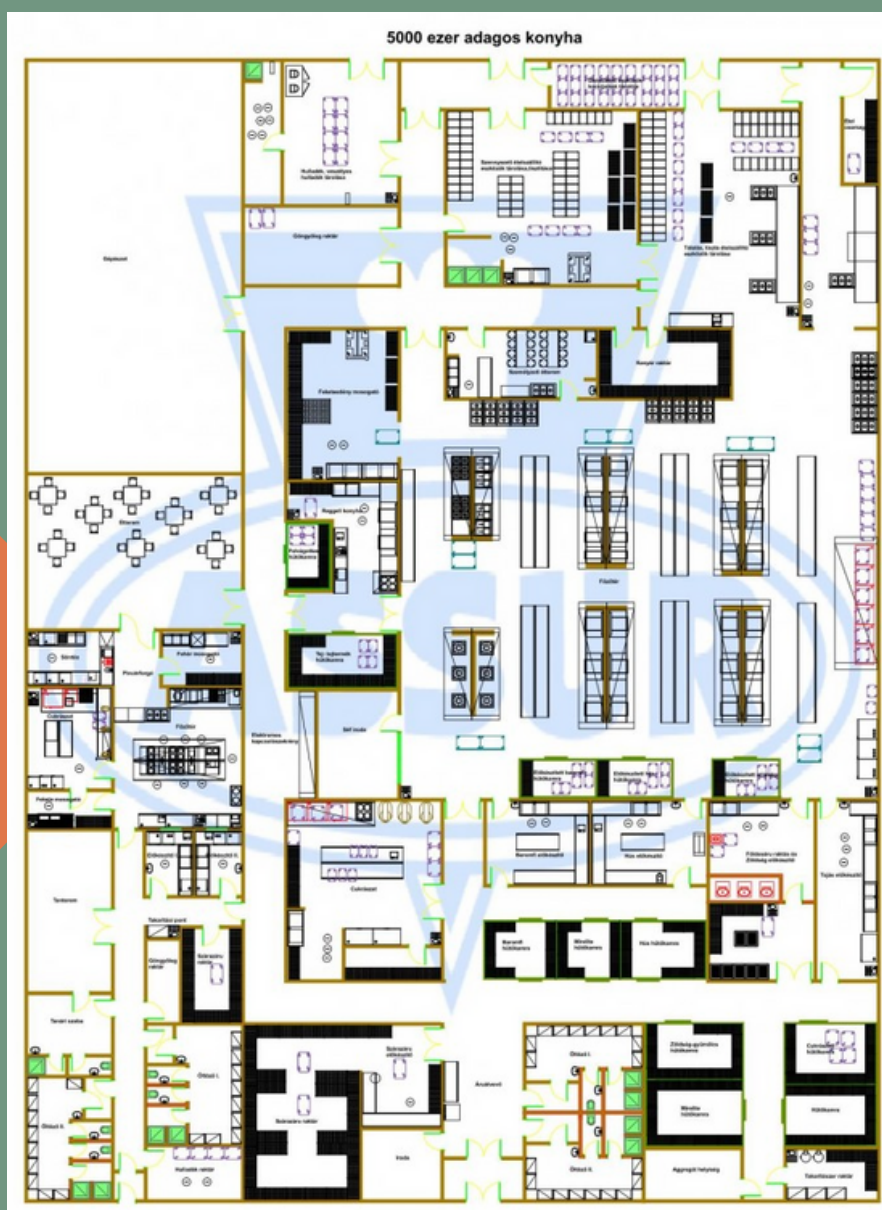
1. Projekt neve: 5.000 adagos főzőkonyha

Leírás:
5000 adagos főzőkonyha
tervezése

Helyszín: Budapest

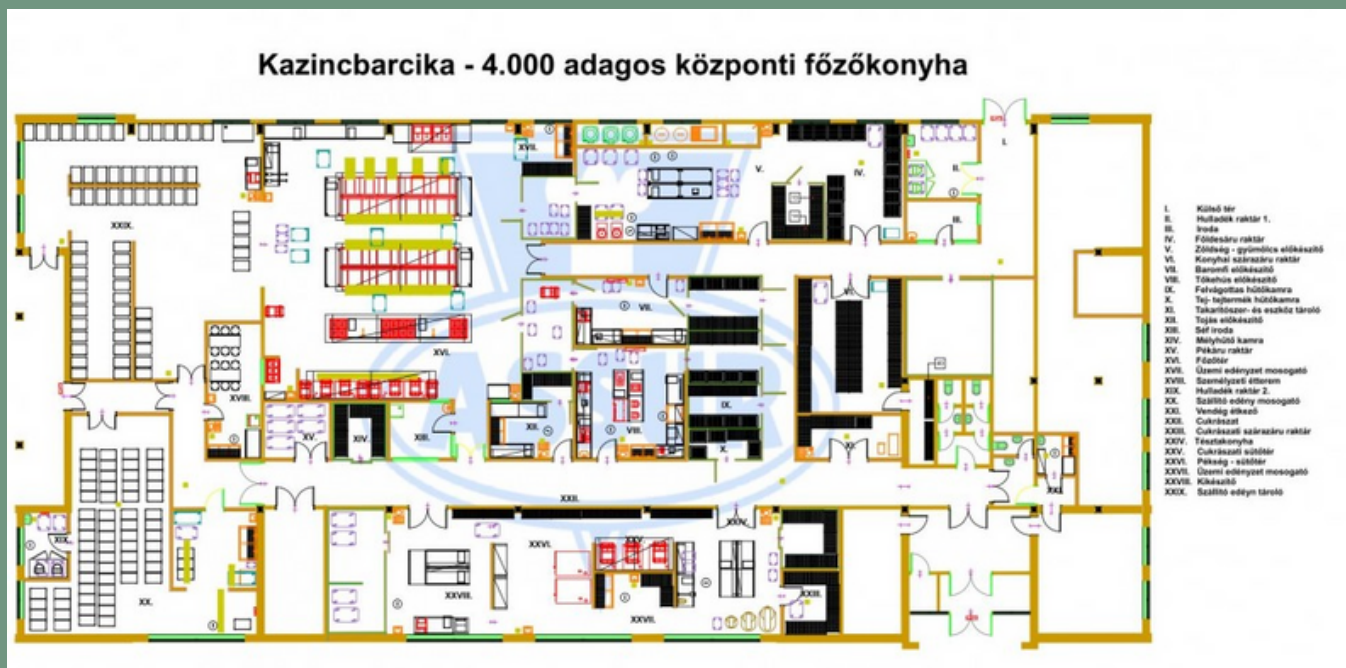
Év: 2010

Készítette: Gál Sándor



3 KÖZPONTI FŐZŐKONYHÁK

2. Projekt neve: 4.000 adagos főzőkonyha



Leírás:
4000 adagos főzőkonyha
tervezése

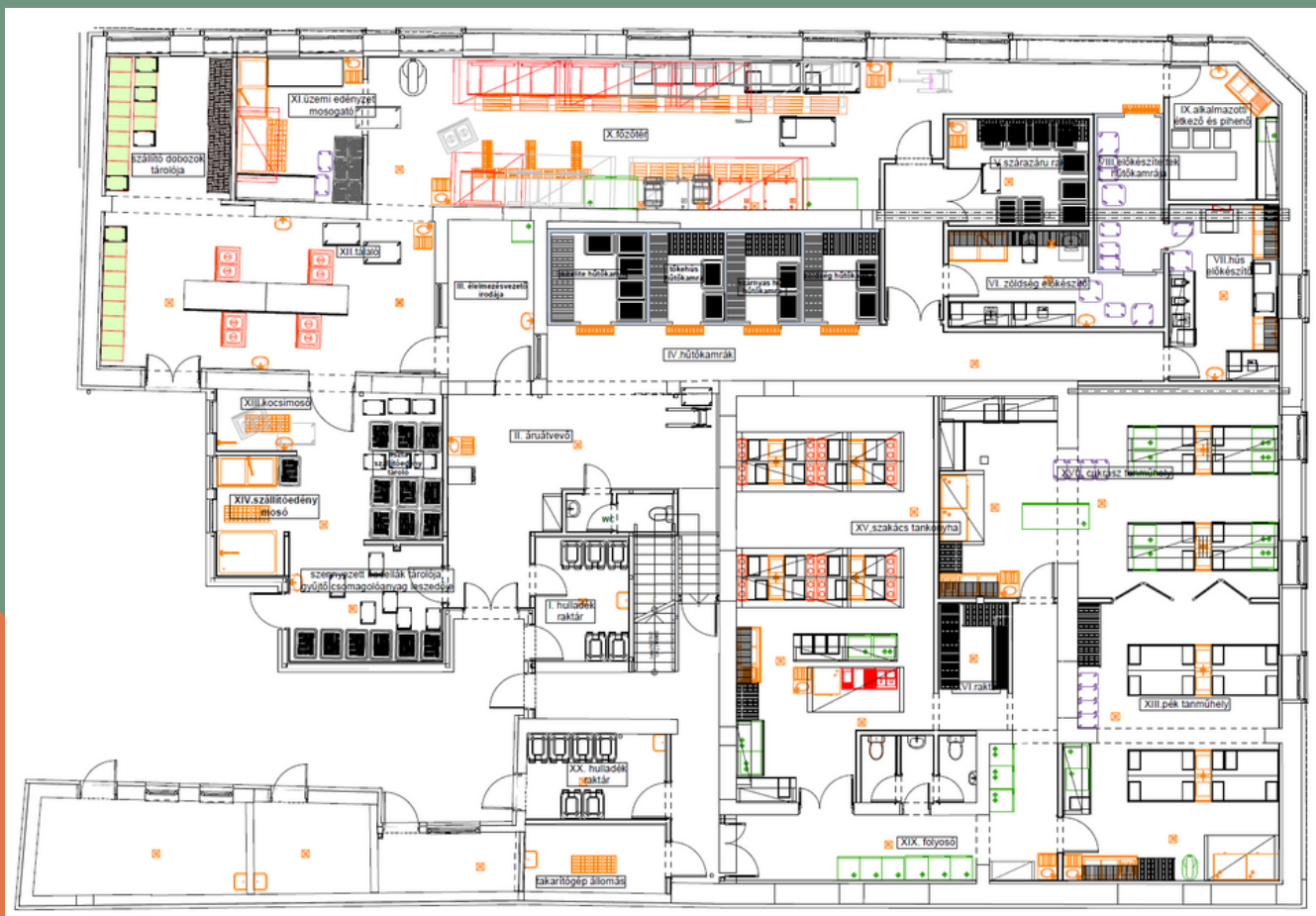
Helyszín: Kazincbarcika

Év: 2014

Készítette: Gál Sándor

3 KÖZPONTI FŐZŐKONYHÁK

3. Projekt neve: 2.000 adagos főzőkonyha és tanműhelyek



Leírás:
2000 adagos főzőkonyha és
tanműhelyek tervezése

Helyszín: Miskolc

Év: 2023

Készítette: Gál Sándor

4

INTÉZMÉNYI ÉTKEZTETÉS

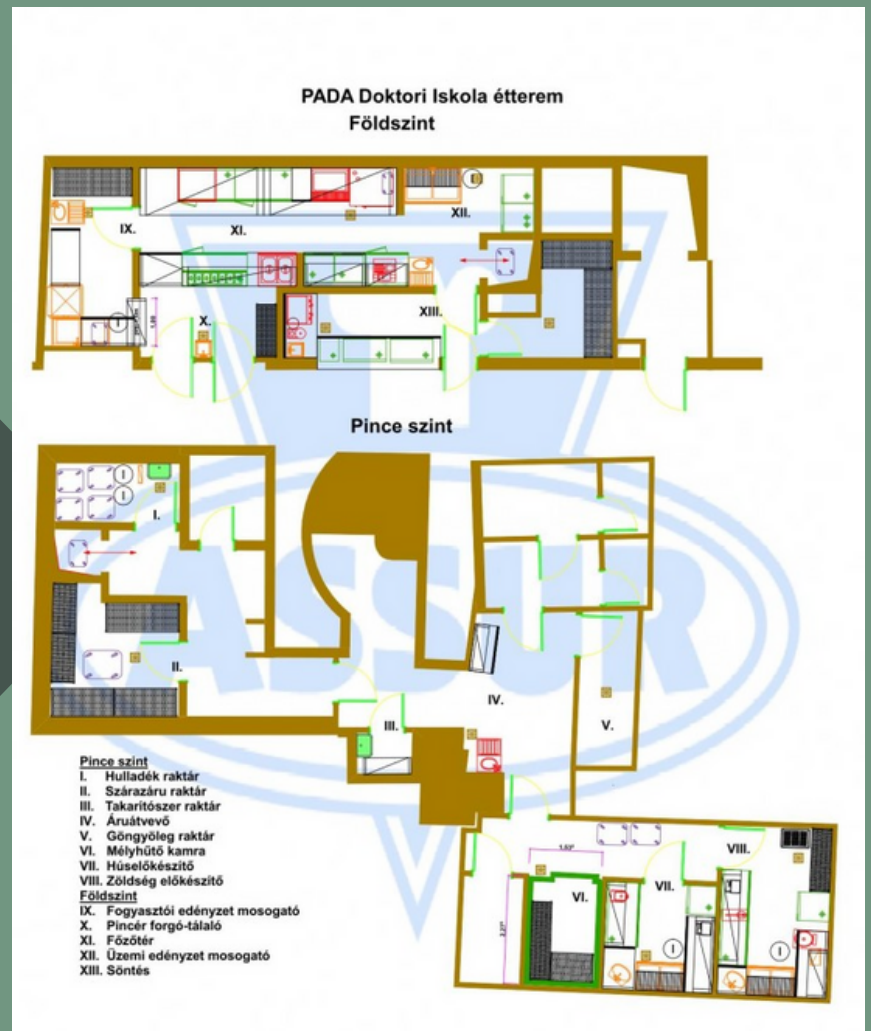
1. Projekt neve: Pada Doktori Iskola

Leírás:
Pada Doktori Iskola
konyhatechnológiai
tervezése

Helyszín: Budapest

Év: 2015

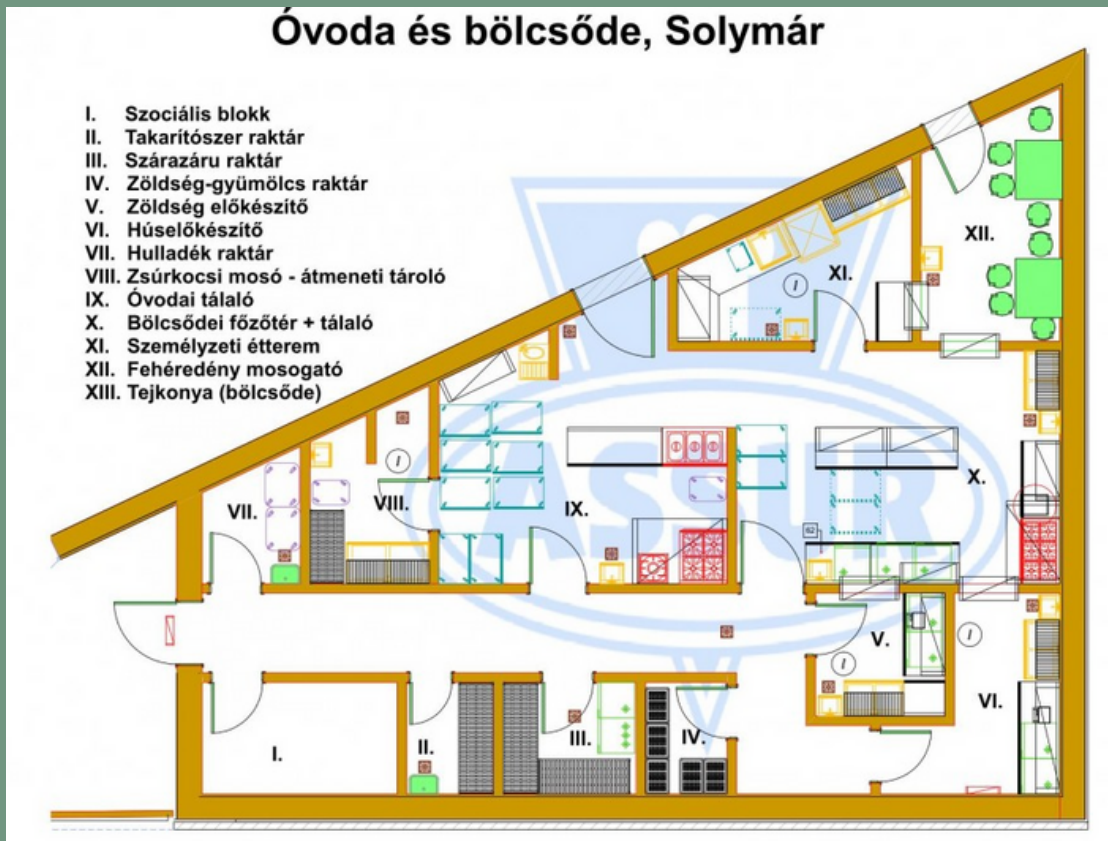
Készítette: Gál Sándor



4

INTÉZMÉNYI ÉTKEZTETÉS

2. Projekt neve: Óvoda és bölcsőde



Leírás:

**Óvoda és bölcsőde
konyhatechnológiai tervezés**

Helyszín: Solymár

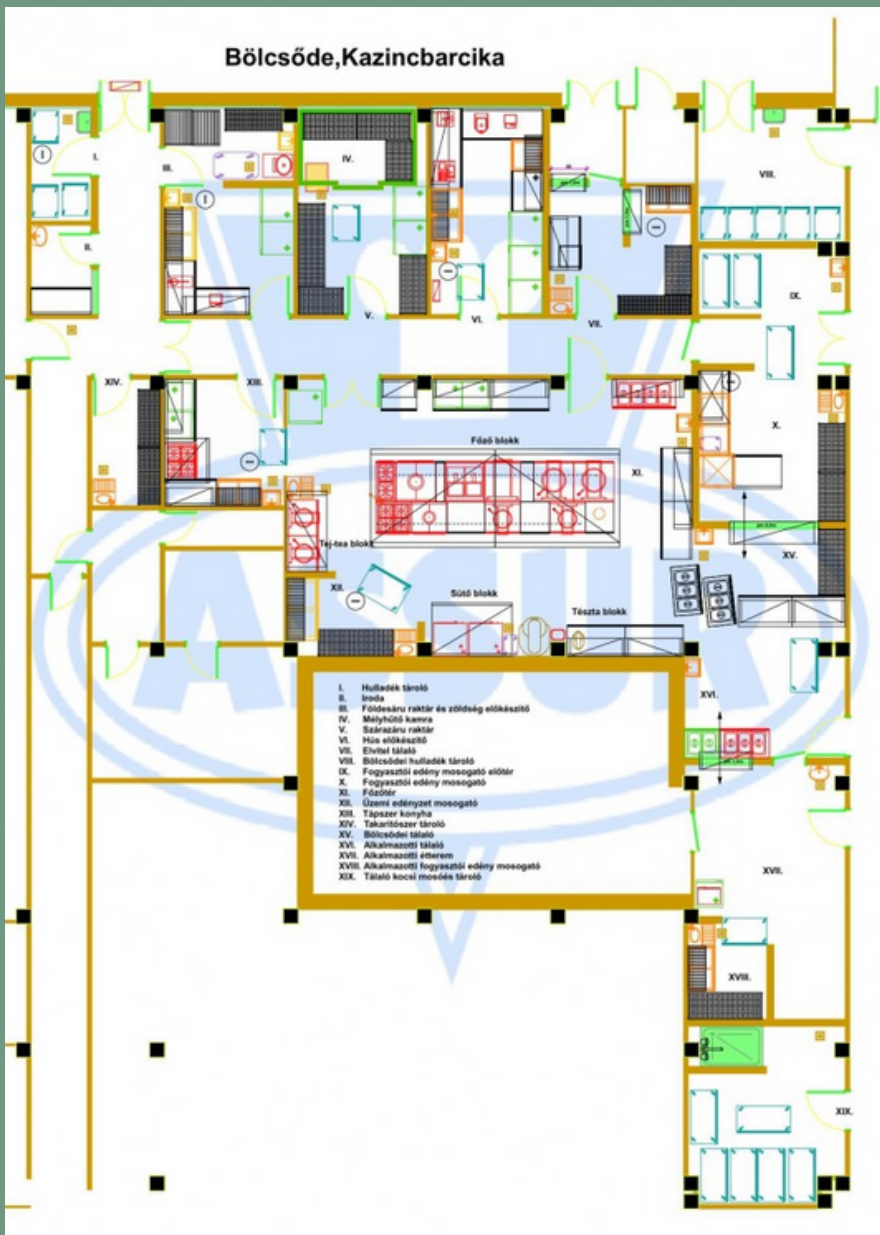
Év: 2010

Készítette: Gál Sándor

4

INTÉZMÉNYI ÉTKEZTETÉS

3. Projekt neve: Bölcsőde és ételkiszállítás



Leírás:
Bölcsőde
konyhatechnológiai
tervezés

Helyszín: Kazincbarcika

Év: 2013

Készítette: Gál Sándor

4

INTÉZMÉNYI ÉTKEZTETÉS

4. Projekt neve: Gyök - általános iskola

Gyök Város Önkormányzata - általános iskola konyha



Leírás: Általános Iskola
konyhatechnológiai tervezése

Helyszín: Gyök

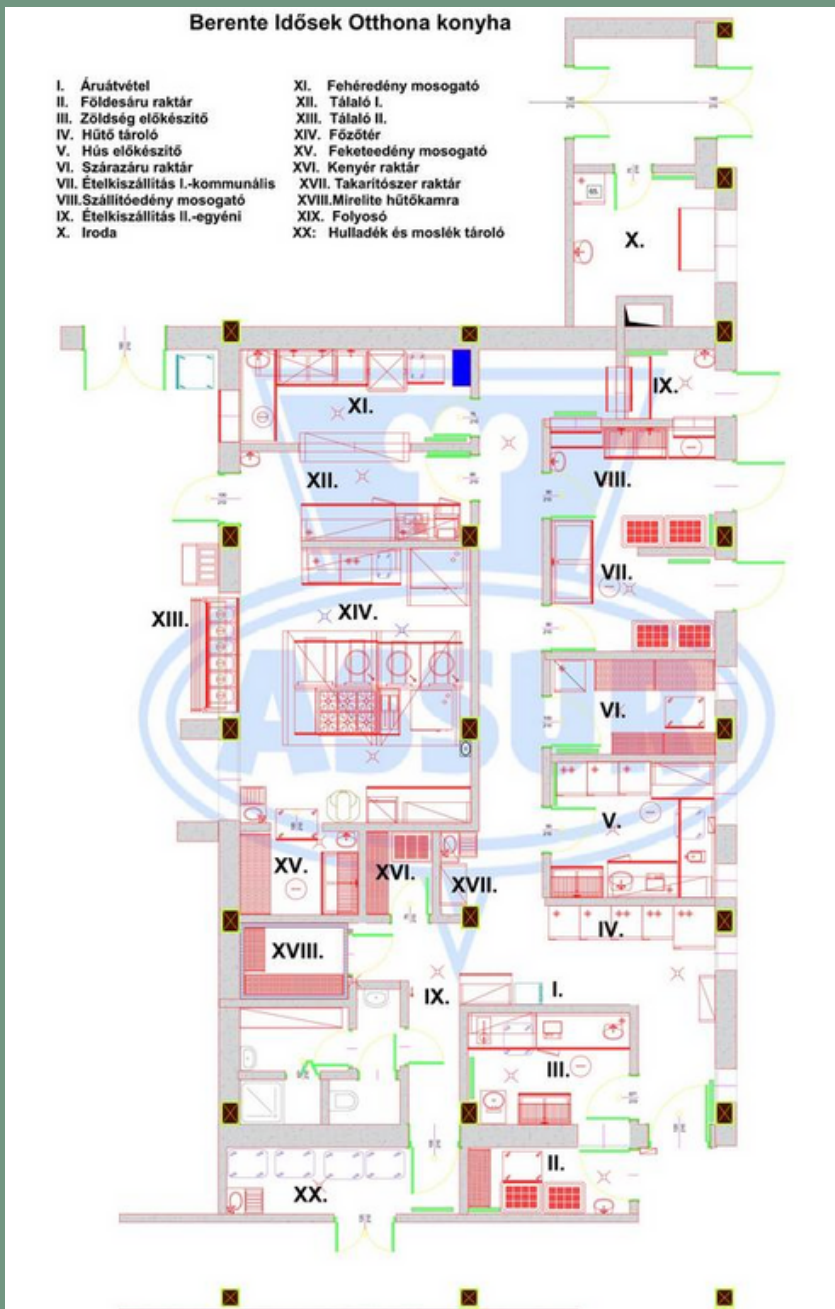
Év: 2015

Készítette: Gál Sándor

4

INTÉZMÉNYI ÉTKEZTETÉS

5. Projekt neve: Idősek Otthona



Leírás:
Idősek Otthona
konyhatechnológiai
tervezése és kivitelezése

Helyszín: Berente

Év: 2007

Készítette: Gál Sándor

5 ÉTTERMEK

1. Projekt neve: Halászbástya étterem



Leírás:
Halászbástya étterem
konyhatechnológiai
tervezése és kivitelezése

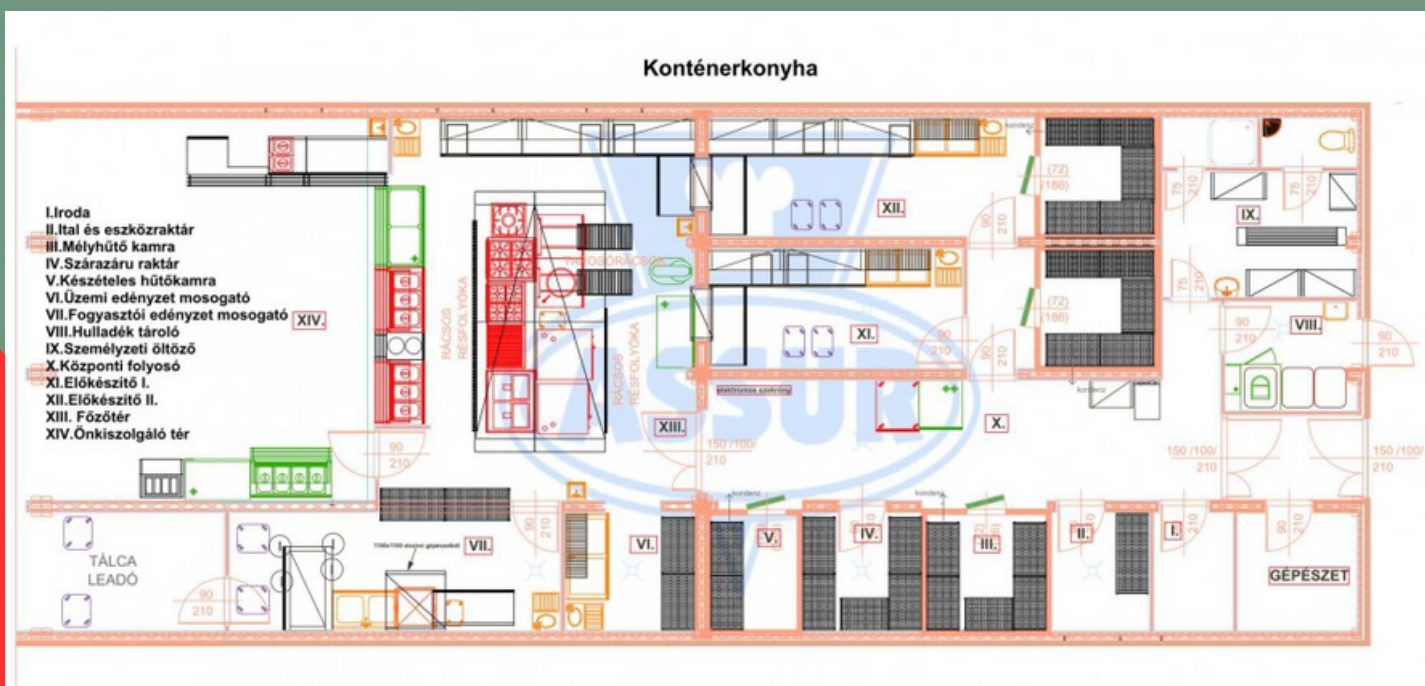
Helyszín: Budapest

Év: 2017

Készítette: Szabó Tamás

5 ÉTTERMEK

2. Projekt neve: Konténerkonyha



Leírás:
Konténerkonyha tervezése

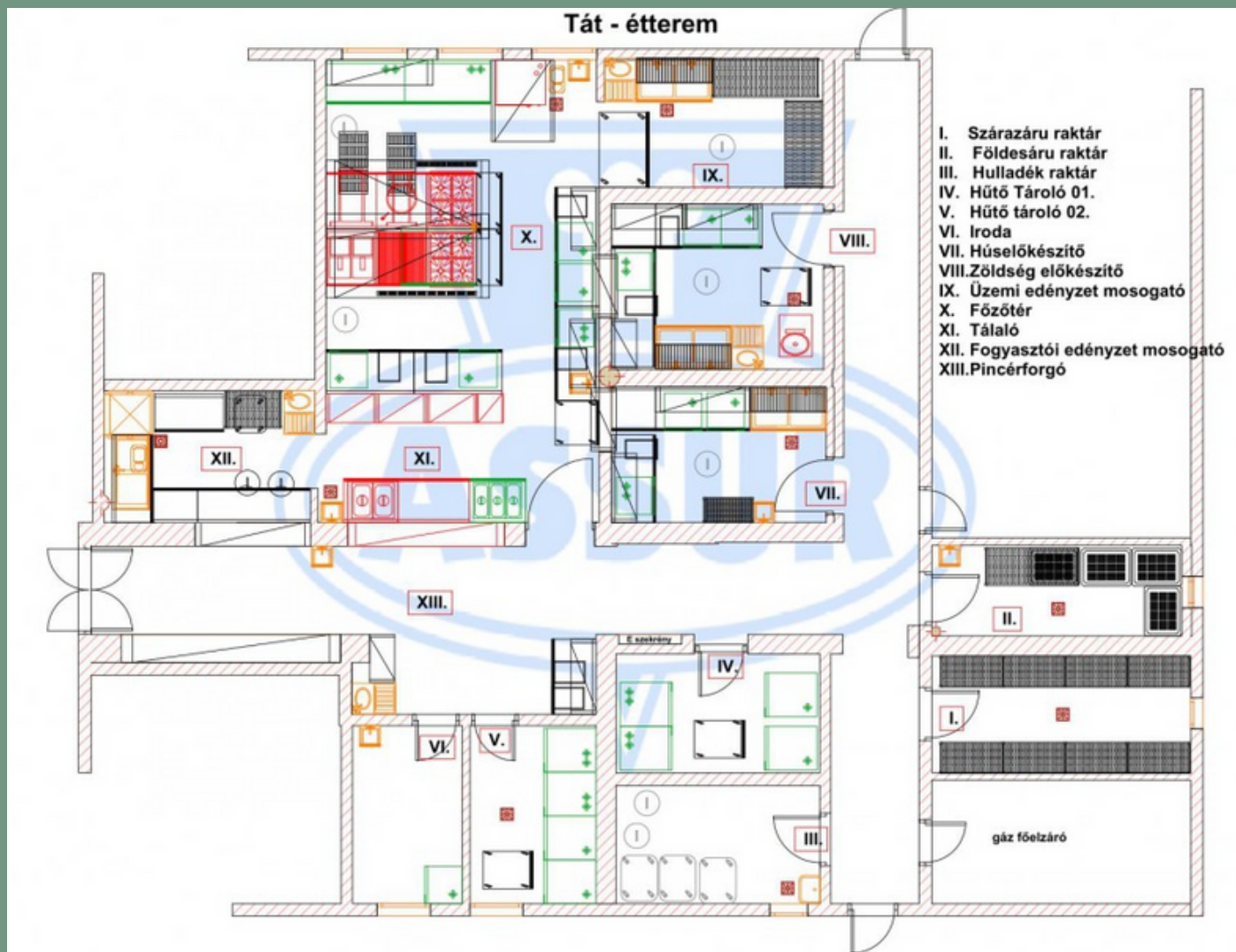
Helyszín: Kecskemét

Év: 2018

Készítette: Gál Sándor

5 ÉTTERMEK

3. Projekt neve: Tát Étterem



Leírás:
Konyhatechnológiai tervezés

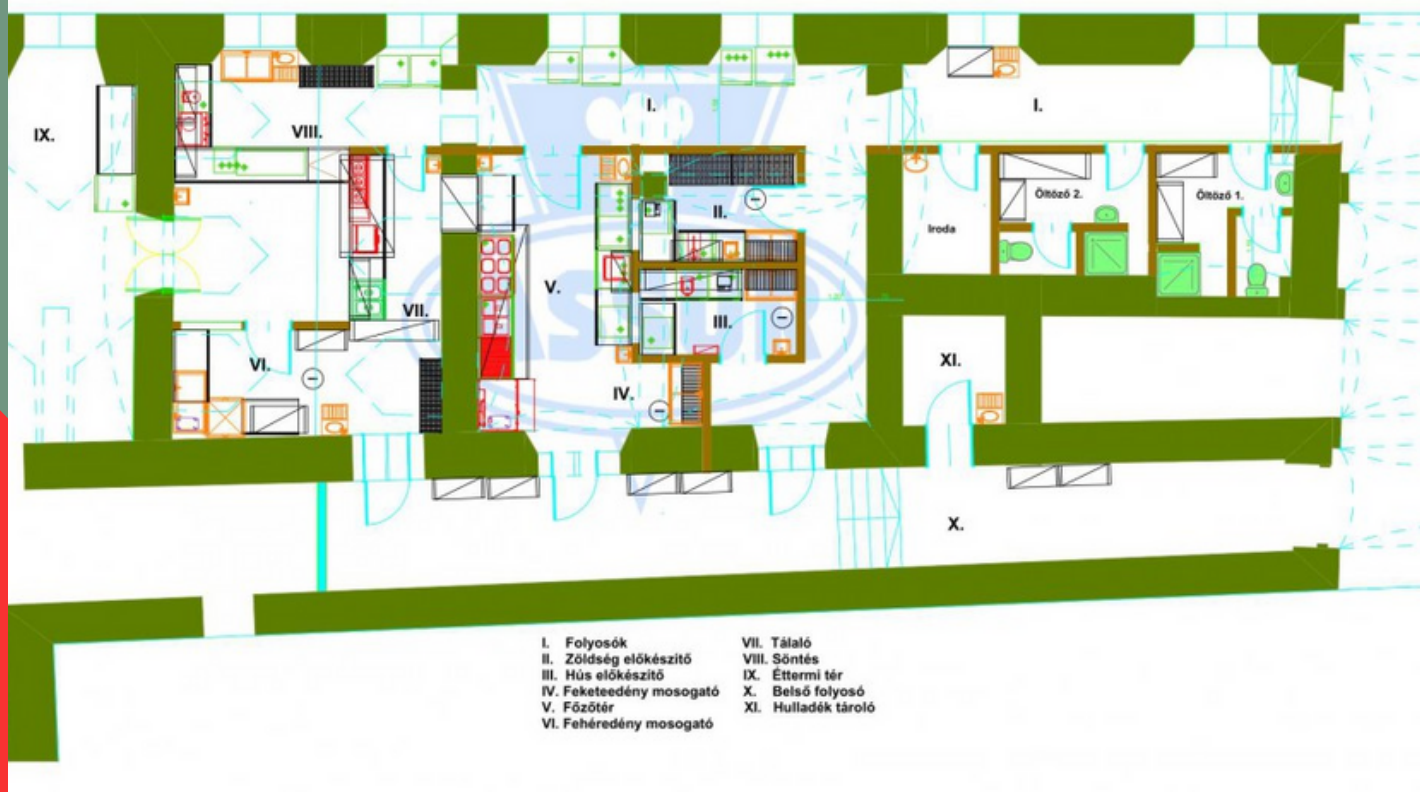
Helyszín: Tát

Készítette: Gál Sándor

5 ÉTTERMEK

4. Projekt neve: Püspöki Palota

Sümege Püspöki Palota - konyha



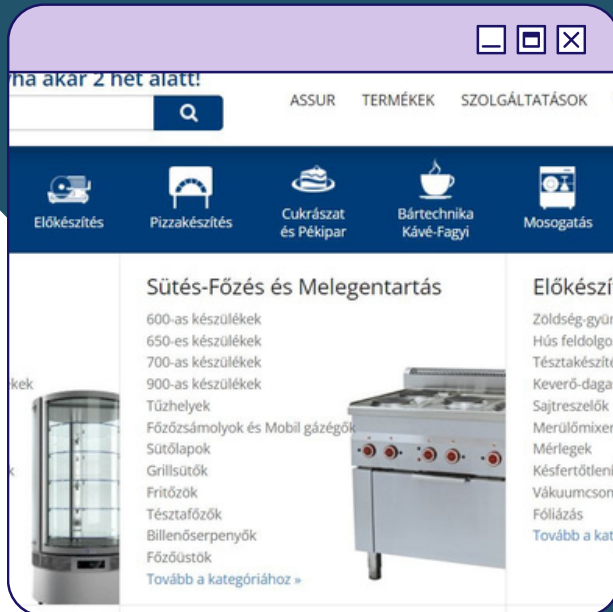
Leírás:
Konyhatechnológiai tervezés

Helyszín: Sümege

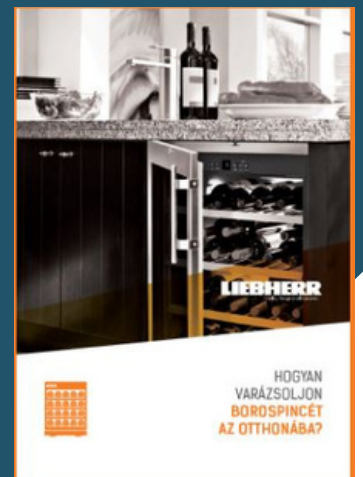
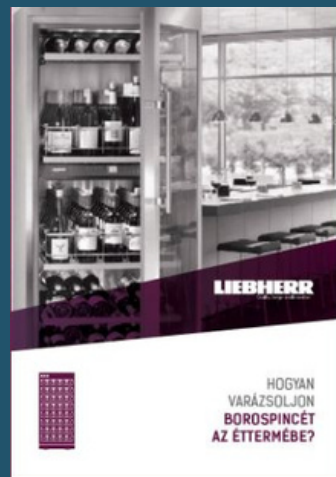
Év: 2012

Készítette: Gál Sándor

Látogasson el weboldalunkra...



Hogyan válasszon?



KAPCSOLAT

info@assur.hu

+3630/355-3779

assur@assur.hu

www.assur.hu