



Scholz & Neumeier-Geschäftsführer Sebastian Scholz stellte auf der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg seinen neuen Herd für den „Weihenstephaner am Platz“ vor. Mehr Küchen-Power sei aktuell kaum zu finden. Eine maßgeschneiderte Spezialanfertigung des Premium-Herstellers Lohberger, energieoptimiert und dennoch enorm leistungsstark und belastbar.

KÜCHENTECHNIK

Dauer-Brenner für’s Brenner

Unser Unternehmens-Bereich Küchentechnik setzte 2025 eine Reihe hochinteressanter Projekte aller Größenordnungen um. Besonders stolz ist Sebastian Scholz auf Küchentechnik-upgrades im Münchner Gastro-Klassiker „Brenner“. Hier werden täglich rund 2.000 Essen serviert – eine enorme Herausforderung für die Küche, die wir vor einigen Jahren umfassend umbauten.

Unser Küchenplaner-Team erneuerte dieses Jahr die komplette Restaurant-Bar. Parallel bleibt der offene Grill mitten im Gastraum weiterhin das flammende Herzstück des Lokals und ein neu designter Küchenpass

verleiht dem gesamten Bereich ein frisches und modernes Erscheinungsbild.

Nicht sichtbar im Untergeschoss, aber dennoch entscheidend: Auch die gesamte Vorbereitung und die Küchen-Logistik – Lager, Vorbereitung, Kochen, Spülen u.a.m. – stellten wir auf neue Beine: modernisiert, energieeffizienter, nachhaltiger und funktional optimiert. „Auch in Spitzenzeiten funktionieren alle Abläufe nun noch rationeller. Hier ist unseren Küchen-Planern ein echtes Meisterwerk gelungen“, so Neumeier-Gastronomieberater Bernhard Klier.



Für die Fa. MULTIVAC in Wolfertschwenden/Allgäu konzipierten und installierten wir für die rund 2.500 Mitarbeiter zwei neue Groß-Kantinen, die täglich eine Auswahl an Gerichten anbieten.

NEUMEIER SERVICES

Top-Architektur und -Eingabeplanung



Die Neumeier 360°-Beratung – was verbirgt sich dahinter? Ganz einfach: die All inclusive Services und Projektbetreuung. Alles aus einer Hand, von der Idee und Planung zum schlüsselfertigen Einbau inkl. Küche – das kennen Sie von uns bereits. Unser erfahrener Architekt Matthias Hajek zeichnet bei uns im Hause für Architektur-Leistungen verantwortlich.

Matthias Hajek erledigt alle Neubau- und Eingabeplanungen bis zur Durchführung von Bau- und Sanierungsmassnahmen. Alle Projekt-Details bleiben somit bei uns im Hause, es gibt keinen zusätzlichen Ansprechpartner, das spart Zeit und Geld und schafft kürzeste Wege in der Projektrealisierung. Ein solches Servicepaket sucht in der DACH-Region seinesgleichen.

UNSERE WERKSTÄTTEN



Unsere Zeichnungs-Berechtigte



Mitentscheidend für die erfolgreiche, wirtschaftliche Umsetzung unser Projekte sind die Vorentwürfe unserer erfahrenen Innenarchitektin und Designerin Moni Stolka. Ihre handgezeichneten Perspektiven sagen mehr als tausend Worte. Schon anhand ihrer ersten Skizzen nach Briefing können sich unsere Kunden einen detaillierten Eindruck vom kreativen Konzept verschaffen und erhalten wertvolle Entscheidungshilfen für die weitere Projekt-Konkretisierung und -Realisierung.

Aktuelles Beispiel: die sog. Knödeliebe-Alm für Verkostungen, Tagungen und Veranstaltungen auf dem Gelände der Fa. Burgi's, einem der größten Knödel-Produzenten Europas. Die Alm bekam ein neues, moderneres und frischeres Innenleben. Die handgezeichneten Pläne unserer Innenarchitektin Moni sahen neben vielen anderen kreativen Details Burgi's-blaue Glas-Trennwände vor, die das große Alm-Innere angenehm unterteilen. Die Alm beherbergt nun auch eine offene, in die Theke integrierte Burgi's blau geflieste Küche – ein echter Hingucker.

ÜBER NEUMEIER INTERIOR

Alles unter einem Dach



Gegründet 1973 +++ Planungsbüro, Architekturbüro und Handwerksbetrieb +++ schlüsselfertige Umsetzung von Klein- und Großprojekten für Hotellerie, Gastronomie und Privat inkl. Küchen- und Bartechnik +++ bereits rund 350 Projekte erfolgreich umgesetzt +++ 38 Mitarbeiter garantieren „Alles aus 1 Hand“ : Geschäftsleitung, Beratung, Administration, Architektur, Planer, Schreiner, Maler, Bodenleger, Polsterer, Metallbauer, Trockenbauer, Näherinnen und Montageteam +++ über 3.500 qm Gebäudefläche inkl. Showroom, Stoffe- und Materiallager +++ Kunden-Parkplätze +++ zentraler, verkehrsgünstig gelegener Standort südlich von München und mitten in Oberbayern.

WIR SIND DIE NEUMEIER-GRUPPE:



Interior, Planung & Einrichtung:
Neumeier GmbH & Co KG
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen

Beratung Gastronomie & Hotellerie:
Klier & Neumeier GmbH
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen



Küchentechnik:
Scholz & Neumeier GmbH
Raiffeisenstraße 8
83607 Holzkirchen



Kupfer und Holz GmbH
Raiffeisenstraße 8
D-83607 Holzkirchen

Wir sind ein ausgezeichnetes Unternehmen:



Mit Stolz dabei:



Mitglied der Schreinerinnung
Miesbach, Bad Tölz, Wolfartshausen

Bayerische
Architektenkammer



@ Agentur Maier Marketing GmbH,
München, www.agentur-maier.de

PERSPEKTIVEN

Offizielle Kundenzeitung von Neumeier Interior



Foto: © Dallmayr, James McDonald

NACHTSCHICHTEN
INKLUSIVE

Dallmayr Delikatessenhaus, München

SERVICE
GROSSGESCHRIEBEN

Hansa-Park, Sierksdorf/Lübeck

MIT EINGEBAUTER
WOHLFÜHL-NOTE

Marstaller Werksverkauf, Osterwangau



Foto: © Dallmayr, James McDonald

Beim Umbau des legendären Dallmayr Delikatessenhauses integrierten wir traditionelle Elemente mit viel Feingefühl in ein modernes Ambiente – so setzten wir beispielsweise die 11 berühmten handbemalten Kaffeefasen aus der Porzellanmanufaktur Nymphenburg neu in Szene und führten ein Stück Dallmayr-Tradition behutsam fort. Unsere Innenausbau-Montagen erfolgten bei laufendem Geschäftsbetrieb – tagtäglich besuchen tausende Kunden das Geschäft – und in 4 Bauabschnitten, teilweise sogar nachts und in den frühen Morgenstunden. Die Thekentechnik für Pâtisserie & Coniserie wurde gemeinsam mit unserer Schwesterfirma Scholz & Neumeier Gastronomie-technik komplett in unserem Hause geplant und gefertigt.



Foto: © Hansa-Park

Jährlich strömen rund 1,4 Mio. Besucher in den riesigen Hansa-Park an der Ostsee. Um sich hier gut zurechtzufinden sind im zentralen Service-Center im Eingangsbereich hinter dem Holsten-tor die Kassen, Info-Points und umfangreiche Infrastruktur untergebracht. Die Hansa-Park-Geschäftsleitung beauftragte uns, das Service-Center nach neuesten Maßstäben neu zu gestalten und dabei sowohl Abläufe als auch Wege effizienter zu planen und zu rationalisieren. Passend zur Außenfassade realisierten wir im Inneren einen Design-Mix aus Hanse-Kontor, Bibliothek und Büros im englischen Stil. Britische schwarz-weiß Großformat-Bilder dienen als ordnende Raumtrenner. Über 2 Etagen hohe Bücherwände weisen den Weg über einen Lichthof zu den Lockern und Toiletten im Untergeschoss.



Taschen, Geldbörsen, Gürtel, Interieur... seit 1893 verarbeitet Marstaller Leder in Handarbeit zu hochwertigen Produkten. In das 2024 neu erbaute Firmengebäude mit Werksverkauf in Osterwangau wurde für Events aller Art eine Eventlocation integriert. Wir erhielten den Auftrag für deren komplettes Interior. Ziel war es, trotz der Raumgröße eine helle, einladende Atmosphäre zu schaffen. Dafür planten wir mit warmen Holzböden, offen-eleganten Lofttüren, direkten Blick in die Werksverkauf-Räume nebenan und heller Holz-Einrichtung. Unser Küchentechnik-Profi Sebastian Scholz konzipierte den Küchenrückbereich und eine Bar für die optimale Bewirtung der Marstaller-Gäste.

Innenarchitektur als
Lebensqualität. Als
repräsentativer Ausdruck
der Persönlichkeit.

TITEL-STORY

Still und leise
umgebaut

Das Traditionshaus Dallmayr ist die erste Adresse im Herzen Münchens, wenn es um Delikatessen und Feinkost geht. 2025 wurde es in seinen Abteilungen Kaffee, Pâtisserie, Coniserie & Tee behutsam und zugleich umfassend erneuert. Am aufwendigen Innenausbau sowie der neuen Möblierung aus edlen, klassischen Materialien mit höchstem Qualitätsanspruch war unter anderem unser Team von Neumeier Interior nach Designvorgaben des renommierten Innenarchitekten Lumisol maßgeblich beteiligt – und das während laufendem Geschäftsbetrieb.



„Das gesamte Team von Neumeier Interior wünscht Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein gutes neues Jahr 2026!“



Alles von Meister-Hand

WILLKOMMEN
IM CLUB

Coffee Club im Dallmayr Haus, München



Nach der aufwändigen Renovierung im Dallmayr Delikatessenhaus packten wir den Innenausbau des neuen Dallmayr Coffee Clubs neben dem Stammhaus an, mit dem unser Kunde sein Gastro-Konzept erweitert. Er setzt auf ein hochwertiges Kaffee-to-go-Konzept, in dem Tradition und Zeitgeist stilvoll zusammenfinden. Die architektonische Planung setzte Dallmayr mit dem Büro arnold/werner um. Unser Team realisierte binnen nur 14 Tagen den Innenausbau, der mit Terrazzoböden und ausgewählten Designerstücken Eleganz und Moderne verbindet. Die Möblierungen hierfür wurden aus edlem Ulmenholz geliefert, Arbeitsplatten und Wandverkleidungen aus hellem Marmor. Die Bar-technik plante und installierte Scholz & Neumeier auf gewohnt hohem Niveau.

GESCHÄFTSERFOLG MIT
EINGEBAUT

Max Emanuel Brauerei, München



Ein ganz besonderes Lob erreichte uns dieser Tage. Konstantin Schottenhamel (re.), einer der drei Wirte des Münchner Wirtshauses Max Emanuel Brauerei, bedankte sich bei unserem Gastro-Berater Bernhard Klier für das perfekte Konzept und die Top-Qualität bei der kompletten Umgestaltung ihres Großgastro-Betriebes – wohlgermerkt drei Jahre nach Fertigstellung 2022! Viele Gäste würden nach wie vor die kreative Gemütlichkeit der Räume loben. Anerkennung folgte on top vom Küchen-Team, das sich täglich über die intelligente Ablaufplanung und leistungsstarke Geräte-Qualität freute, die wir seinerzeit installierten. Sie ermöglichte ein rationelles Arbeiten und somit schnelles Bedienen der Gäste – die Erfolgsbasis des Betriebes.

GEHEIMTIPPS AM FUSSE
DER ZUGSPITZE

Eibsee-Hotel, Grainau



Über unsere beiden prominentesten Bauvorhaben am Eibsee wurde bereits umfangreich berichtet: Der Eibsee-Pavillon (German Design Award 2021, R&B Award schönste Restaurants des Jahres) und das Eibsee Hotel Hauptrestaurant mit dem sehenswerten Film zum Projekt (siehe QR Code). Die Eibsee Gastronomie kann aber auch mit zwei echten Geheimtipps aufwarten. Zum Einen renovierten wir heuer behutsam die urig-bayrische Eibsee-Alm oberhalb der Zugspitzbahn Talstation. Zum Anderen an dieser Stelle auch zwei Fotos des Lieblingsrestaurants unseres Firmenchefs, die Eibsee Taverne im Seegesschoß des Hotels: Hier holten unsere Designer die 7 umliegenden Gipfel und Gebirgszüge fein in Gips modelliert ins Haus.



Neumeier im
Gespräch

Der Geschäftsführer der farlo projektmanagement gmbh Florian Schuster.



INTERVIEW



PERSPEKTIVEN sprach mit Florian Schuster von der Fa. farlo projektmanagement über die jüngst abgeschlossenen Umbauten im Hause Alois Dallmayr.

PERSPEKTIVEN: Herr Schuster, die Firma Dallmayr beauftragte Sie mit der Projektsteuerung der aktuellen Umbaumaßnahmen. Wie umfangreich waren sie?
Schuster: Dallmayr wollte die Bereiche Confiterie, Pâtisserie, Kaffee und Tee im Erdgeschoss mit mehr Details anreichern und neuen Konsumtrends anpassen. Und da das Thema Tradition im Hause einen hohen Stellenwert genießt ließ man sich dabei von historischen Fotos inspirieren. Inspiration ist das eine, deren Umsetzung aber eine ganz andere „Hausnummer“. Ich finde, das Resultat kann sich jetzt nach Abschluß aller Arbeiten mehr als sehen lassen.

PERSPEKTIVEN: Umbaumaßnahmen bei laufendem Geschäftsbetrieb kann man durchaus auch ein „Abenteuer“ nennen...
Schuster: Allerdings. Dallmayr zählt tagtäglich tausende Kunden – und die sollten bei ihren Einkäufen von unseren Arbeiten möglichst wenig mitbekommen. Eine echte Herausforderung, die wir im Team mit allen beteiligten Gewerken aber großartig bewältigten.

PERSPEKTIVEN: Wie genau lief das ab?
Schuster: Die Arbeiten mussten sehr intelligent und vorausschauend eingetaktet werden. Zudem musste bei den Innenausbauarbeiten ein hoher Grad an Vorfertigung erreicht werden, damit die Montagezeiten vor Ort so kurz wie möglich waren. Die Firma Neumeier Interior war hier durch die hausinterne Projektleitung und hausinterne Schreinerei der richtige Partner. Teilweise rückten die Neumeier-Schreiner nachts an, um die vorgefertigten Möbel in den Ladenbereich einzubringen, damit während der Öffnungszeiten der Kundenfluss nicht behindert war. Das macht nicht jeder Innenausbauer mit.

PERSPEKTIVEN: Wie kamen Sie auf die Firma Neumeier Interior?
Schuster: In München nächtigte ich stets im Hotel Blauer Bock. Dort gefällt mir das Einrichtungskonzept prima – und das hat Neumeier Interior vor ein paar Jahren entwickelt. Im Internet recherchierte ich weitere schöne, überzeugende Referenz-Objekte von Neumeier. Es folgte ein Telefonat und für das Projekt Dallmayr kamen wir dann schnell zusammen. Transparenz, hohes Engagement und absolute Budgettreue zeichnen das Neumeier-Konzept aus. Unser nächstes Projekt, ein denkmalgeschützter Bau mit Gastronomie in Süd-Bayern, ist schon auf's Gleis gesetzt.

AUS UNSEREM TEAM

„Mehr München geht nicht!“



Hier vergeht die Zeit
wie im Flug.

Fliegerclub-Vereinsheim, Warngau

Der Motorflieger-Club Warngau feiert im kommenden Jahr sein 70-jähriges Bestehen mit einem Flugplatzfest am Wochenende 19./20. September 2026. Also Termin schon mal vormerken, ein schönes Rahmenprogramm ist geplant – mit etwas Glück gibt es einen Alpenrundflug mit unserem Firmenchef inklusive. Für diejenigen, die sich das kürzlich von Neumeier Interior renovierte Propellerstüberl noch nicht angeschaut haben, ist dies die ideale Gelegenheit, das nach-



Jetzt noch fein auf Papier, im Sommer 2026 heißt es „Aufgesperrt ist!“. Dann wird hier am berühmten Münchner Platzl das erste Weihenstephaner Bier-Fassl angezapft.

Anstrengende Wochen liegen hinter unserem „Gastronauten“ Bernhard Klier. Fördernd, aber überaus erfolgreich, besonders in der Münchner City. Denn nach vielen intensiven Beratungen mit der Brauerei Weihenstephan bekamen wir nun auch den Komplett-Auftrag für das „Weihenstephaner am Platzl“.

Das Konzept für das neue Wirtshaus in Münchens Wohnzimmer sieht einen Spezialauschank von Weihenstephan mit rund 180 Plätzen plus Außenbereich vor, der die anspruchsvolle Bierkultur und Biervielfalt mit feiner bayerischer Esskultur verbindet. Dazu Highlights wie u.A. ein begehbares Fasslager und eine original alte Münchner Stube

Ob Neubau, Umbau oder Renovierung: Wenn Sie eine persönliche Projekt-Beratung wünschen ist Bernhard Klier gerne für Sie da: eMail: bernhard.klier@neumeier.de



SEHR GEEHRTE KUNDEN UND
GESCHÄFTSFREUNDE,

Qualität hat immer Konjunktur – wie wahr dieser Spruch ist hat uns das zurückliegende Geschäftsjahr 2025 erneut gezeigt. Top-Qualität bieten wir seit jeher auf allen Ebenen an: in der kundenorientierten Beratung, in der Planung durch unsere erfahrenen Innenarchitekten, in der Produktion durch unsere hauseigene Schreinerei gemeinsam mit Kupfer und Holz, durch unsere Küchentechnik-Spezialisten und letztendlich in der Montage beim Kunden vor Ort. Dieser hohe Neumeier-Qualitäts-Level ist in der Gastro- und Hotellerie-Branche bestens bekannt und bescherte uns wieder hochinteres-

sante Projekte. Umbau des Dallmayr Delikatessenhauses, Dallmayrs neuer Coffee Club, Sanierungen im Restaurant Brenner, das Hansa-Park Service Center, Burgi's Knödel-liebe Alm, neue Gastrotechnik in der legendären Münchner Bar Centrale, aber auch einige private Häuser und Wohnungen, unter Anderem in Kroatien und viele andere mehr. Und nun bekamen wir auch den großartigen Auftrag für das Weihenstephaner am Platzl mit Eröffnung im Sommer 2026... die Münchner City wird mehr und mehr zum Neumeier-Hotspot. Für all dies muss auch der logistische und personelle Unterbau stimmen. Mit Matthias Hajek – zuvor immer wieder mal freiberuflich für uns tätig – ist seit diesem Jahr auch ein vorlageberechtigter Architekt fest bei uns im Team. Dies trägt erste Früchte, z.B. wurden wir mit der Eingabeplanung für einen Hotel-Neubau mit Wirtshaus im Münchner Süden und der Genehmigungsplanung von mehreren privaten Wohnbauprojekten beauftragt. Wir danken unseren Kunden für das große Vertrauen, das sie uns im vergangenen Jahr entgegengebracht haben und für die gute, wertschöpfende Zusammenarbeit.



Bestes Beispiel für eine kundenfreundliche Planung ist das kleine Café Carlotta in München: auf den handgezeichneten Entwurf unseres Design-Teams folgt die Umsetzung Hand in Hand mit unseren Gastrotechnik-Planern. Mit soviel Platz hatte der Wirt gar nicht gerechnet!

Mein Team und ich stehen Ihnen für individuelle Beratungen gerne zur Verfügung.

Ich wünsche Ihnen, Ihren Mitarbeitern und Familien eine schöne Weihnachtszeit.

Ihr Martin Neumeier