



## 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 in den Jahren umfassend umbauten.

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



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 schlüssel-fertigen 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.

## 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

## KUPFER UND HOLZ

Kupfer und Holz GmbH  
Raiffeisenstraße 8  
D-83607 Holzkirchen

Wir sind ein ausgezeichnetes Unternehmen:



Mit Stolz dabei:



Mitglied der Schreinerinnung Miesbach, Bad Tölz, Wolfratshausen



Wir beraten Sie deutschlandweit – kontaktieren Sie uns: Tel. +49 (0)8024 60889-0 und eMail info@neumeier.de.

Mehr über uns finden Sie auch auf [www.neumeier.de](http://www.neumeier.de)!

## UNSERE WERKSTÄTTEN



## Unsere Zeichnungs-Berechtigte



Mitentscheidend für die erfolgreiche, wirtschaftliche Umsetzung unserer 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. Knödelliebe-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 Bar-Technik +++ bereits rund 350 Projekte erfolgreich umgesetzt +++ 38 Mitarbeiter garantieren „Alles aus einer Hand“: Geschäftsführung, Vertrieb, Administration, Architektur, Planer, Schreiner, Maler, Bodenleger, Polsterer, Metallbauer, Trockenbauer, Nähern und Monatageteam +++ über 3.500 qm Gebäudefläche inkl. Showroom, Stoffe- und Materiallager +++ Kunden-Parkplätze +++ zentraler, verkehrsgünstig gelegener Standort südlich von München und mitten in Oberbayern.

## PERSPEKTIVEN

Offizielle Kundenzitung von Neumeier Interior



Foto: © Dallmayr, James McDonald

## NACHTSCHICHTEN INKLUSIVE

Dallmayr Delikatessenhaus, München



Foto: © Dallmayr, James McDonald

## SERVICE GROSSGESCHRIEBEN

Hansa-Park, Sierksdorf/Lübeck



Foto: © Dallmayr, James McDonald

## MIT EINGEBAUTER WOHLFÜHL-NOTE

Marstaller Werksverkauf, Osterwargau



Taschen, Geldbörsen, Gürtel, Interieur... seit 1893 verarbeitet Marstaller Leder in Handarbeit zu hochwertigen Produkten. In das 2024 neu erbaute Firmengebäude mit Werksverkauf in Osterwargau wurde für Events aller Art eine Eventlocation integriert. Wir erhalten 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 (TEIL 2)

## 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 Terrazzoboden 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 – wohlgerne drei Jahre nach Fertigstellung 2021! Viele Gäste würden nach wie vor die kreative Gemütlichkeit der Räume loben. Anerkennung folgte an top vom Küchen-Team, das sich täglich über die intelligente Ablaufplanung und leistungsstarke Geräte-Qualität freue, die wir seinerzeit installierten. Sie ermögliche ein rationnelles 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 Seegeschöß des Hotels: Hier holten unsere Designer die 7 umliegenden Gipfel und Gebirgszüge fein in Gips modelliert ins Haus.

Neumeier im  
Gespräch

Der Geschäftsführer der faro projektmanagement gmbh Florian Schuster.



## INTERVIEW



**PERSPEKTIVEN** sprach mit Florian Schuster von der Fa. faro 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 Confiturie, 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.



## AUS UNSEREM TEAM

## „Mehr München geht nicht!“

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, Dallmays neuer Coffee Club, Sanierungen im Restaurant Brenner, das Hansa-Park Service Center, Burgi's Knödelliebe 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.

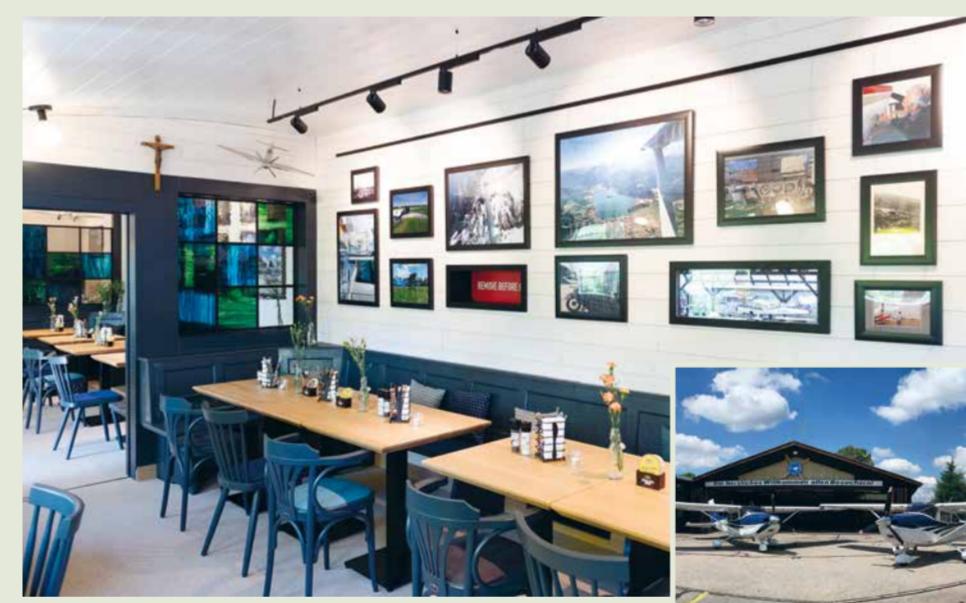


Bestes Beispiel für eine kundenfreundliche Planung ist das kleine Café Carlotta in München: auf den handgezeichneten Entwurf unseres Design-Teams folgt die Umsetzung Hand in Hand mit unseren Gastrotechnik-Planern. Mit soviel Platz hatte der Wirt gar nicht gerechnet!

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

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

Ihr Martin Neumeier

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. Fordernd, 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

mit Kachelofen. Der Weihenstephaner am Platzl wird also alles andere als ein „Wirts haus von der Stange“ – Wir stellen es ausführlich in der nächsten Ausgabe vor!

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

**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 Innenausbauten 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. Weitweise 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 entdeckt. 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 Südbayern, ist schon auf's Gleis gesetzt.