

Książka Referencyjna

Potwierdzenie naszych
kompetencji



PLAC NOWY 1

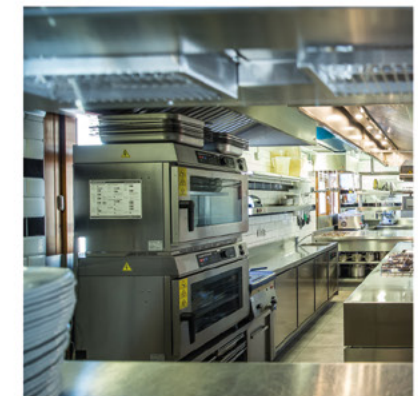
Robert i Wojtek swojego czasu prowadzili własny lokal w przemysłowej części Krakowa. Lokal odnosił spore sukcesy. Zrezygnowali jednak z własnego biznesu, aby podjąć wyzwanie prowadzenia dużej restauracji w centrum krakowskiego Kazimierza.

Restauracja działała bardzo dobrze, dlatego padła decyzja o rozbudowie na kolejne piętra. Początkowy projekt, który Panowie otrzymali od warszawskiego dostawcy, był typowo zaprojektowaną kuchnią z modułowymi urządzeniami oraz typowymi meblami. Po dłuższej rozmowie, przedstawieniu argumentów za i przeciw, całość została przeprojektowana.

Kuchnia została ułożona na murowanych cokółach dla łatwego czyszczenia, wszystkie blaty zostały wykonane w dużych elementach, stoły chłodnicze zabudowane tworząc całość. W samej wyspie znalazły się palniki gazowe najwyższej jakości, plancha indukcyjna, piekarnik, stół chłodniczy oraz ultra szybki salamander. Najładniejsza kuchnia na Kazimierzu już działa.

Sprawdź film z realizacji:

 www.youtube.com/watch?v=X0h0g9dB2UI&t=32s



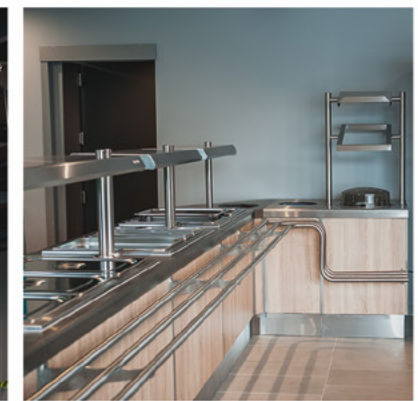
ASTRIS

Z Panem Sylwestrem, ale właściwie już Sylwkiem znamy się długo. Przez prawie 10 lat znajomości obserwowaliśmy rozwój jego firmy.

Z początku prowadził pizzerię, w której sprzedawali również dania obiadowe. Później garmazzeria i kilkanaście własnych sklepów.

Dziś zarządzają dodatkowo trzema kantynami w Krakowie. Z każdym kolejnym lokalem rozmach jest coraz większy bo i doświadczenia inne.

Kantyna pracownicza w biurowcu Astris to flagowy lokal, który ma przyciągnąć kolejne lokalizacje. Trzymamy kciuki.



URBAN GARDEN

Pani Ewelina napisała do nas w sprawie modernizacji kuchni. Tak naprawdę niedawno wyposażyła zaplecze, jednak nie do końca była z niego zadowolona.

Urban Garden to nieduży lokal w sercu Krakowa, połączony z apart hotelem. Rano serwuje śniadania dla gości a popołudniu zamienia się w przytulną restaurację.

Kuchnia połączona jest z barem i prawie w całości otwarta. Od początku było wiadomo, że całość musi prezentować się pięknie a zarazem być funkcjonalne. Wyspa okazała się idealnym rozwiązaniem ze względu na możliwość dopasowania jej do zastanej przestrzeni. Razem ze szklanym okapem oraz meblami nierdzewnymi zabudowanymi kamieniem, drewnem oraz szkłem prezentuje się niesamowicie.



7 POKOI

Pan Paweł działał w branży wyposażenia wnętrz oraz winiarskiej. Postanowił otworzyć nietuzinkową restaurację w Kieleckim Centrum Kultury.

Pomysł – 7 różnych przestrzeni w jednym wnętrzu. Poprzeczka postawiona wysoko. Architekci mieli spore wyzwanie przed sobą, aby całość dobrze zagrała. Sama kuchnia również miała być inna... Ciekawsza niż te spotykane na co dzień, a zarazem wygodna w pracy. Wyspa oparta na płytach ceramicznych z dodatkowo wbudowaną płytą grillową okazała się optymalnym urządzeniem. Ciekawego wyglądu nadały jej elementy malowane.



SANTORINI

Znaliśmy się z Panem Zbigniewem - zamawiał drobne sprzęty i akcesoria, ale kontaktu nie było już dłuższy czas. Zadzwoił pewnego dnia, powiedział, że chciałby coś zmienić - zrobić w swoim hotelu kuchnię na nowo. Ma plan, ale musi go przedyskutować z profesjonalistą.

Szczerze? Końcowy efekt ma mało wspólnego z planem Pana Zbigniewa z tamtego dnia. Dyskusji było wiele, spotkania z kucharzami i obsługą. Ostatecznie wykonaliśmy praktycznie wszystkie meble w jednych blatach.

Zoptymalizowaliśmy miejsca pracy. Kuchnia jest funkcjonalna, łatwa w czyszczeniu. Nowocześnie i wygodnie rozplanowana. Nie zapomnieliśmy przy okazji o jej wyglądzie. Na co dzień cieszy oko. Z Panem Zbigniewem działamy dalej...

Sprawdź film z realizacji:

 www.youtube.com/watch?v=0UbkFPU_V5k&t=13s



HOTEL W SZCZYRKU

Pan Piotr swój majątek zbudował w branży internetowej głównie sprzedając domeny.

Przy realizacji Hotelu w Szczyrku poszukiwał partnera do projektu i wykonania zaplecza kuchennego.

Nasza firma miała przyjemność wykonać całość kuchni przygotowanej pod restaurację a la carte oraz obsługę gości.



KARCHER KRAKÓW

Pani Anna prowadziła stołówkę w szkole. Do tej pory pracowała na typowych kuchniach modułowych.

Podczas rozmów o nowej inwestycji – kantine pracowniczej w firmie Karcher zostały jej pokazane monoblocki. Na początku sceptycznie podchodziła do tematu – bała się nowości. Z czasem jednak racjonalne argumenty oraz poznanie urządzeń bliżej pozwoliły na świadomą decyzję.

Dziś na co dzień pracuje na Retorcie Modern i nie zamieniłaby jej na żadną inną kuchnię.



WIERZYNEK

Bar w sercu Krakowa, w jednej z najbardziej znanych restauracji w Polsce - w Wierzyńku.

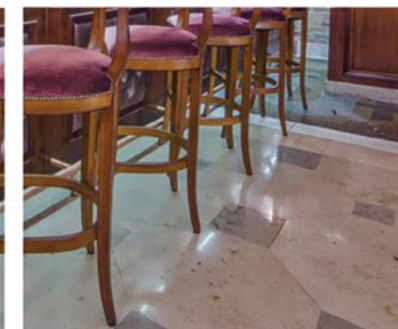
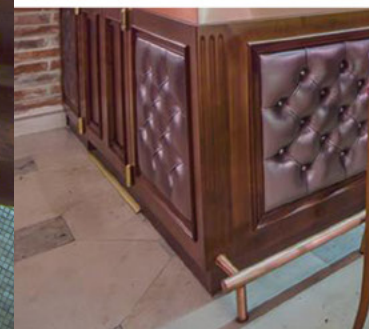
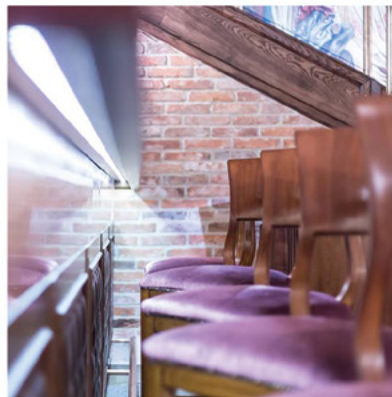
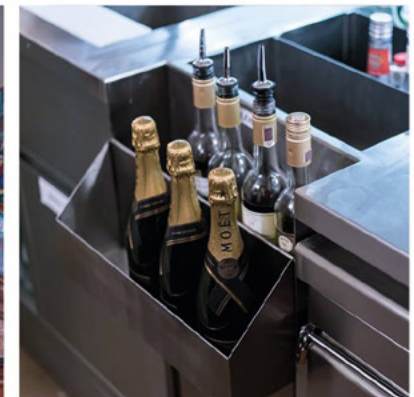
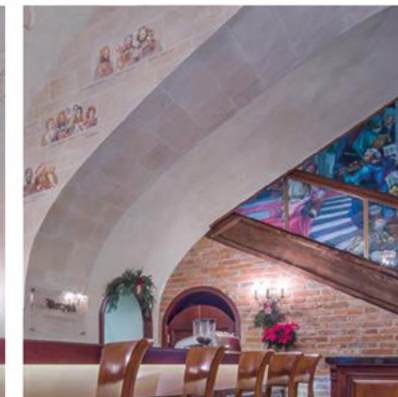
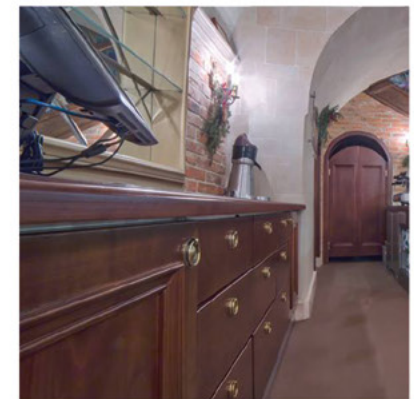
Bar w całości zaprojektowany przez naszą firmę. W zakresie zlecenia dostarczyliśmy nie tylko urządzenia oraz meble nierdzewne, ale również fronty, ramy, elementy ze szkła, kontuar.

W środku prawie 6 metrowy mebel w jednym elemencie. Tylna część wykonana ze stali nierdzewnej z blatem oraz frontami drewnianymi.

Wykończenie z litego drewna - wiśni, z elementami miedzianymi.

Sprawdź film z realizacji:

 www.youtube.com/watch?v=gte4SfkHLCA



RELAX

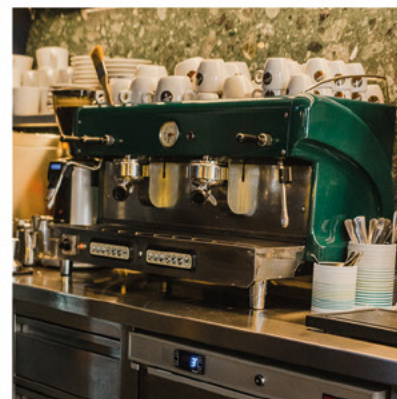
Właściciele Klubokawiarni Relax postanowili odświeżyć wnętrze lokalu po kilku latach pracy.

Wykonaliśmy zabudowę barową stanowiącą ważny element wystroju tego wnętrza.

Bar oprócz spełniania swojej głównej i zasadniczej funkcji miał ciekawie wyglądać, być elementem dekoracyjnym.

Tylna ściana została obłożona aglomarmurem, ten sam akcent znalazł się na froncie zabudowy.

Duże znaczenie w całym projekcie ma również oświetlenie - zarówno to pod półkami jak i pod kontuarem.



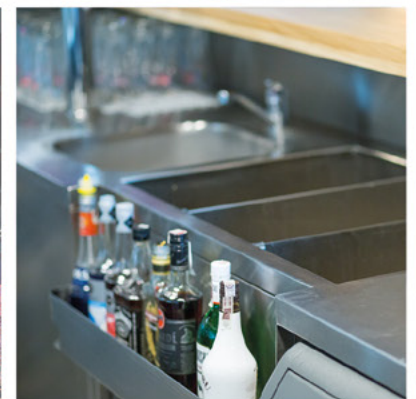
7 POKOI

Zabudowa wykonana w restauracji 7 Pokoi znajdującej się w Kieleckim Centrum Kultury.

Całość podzielona na dwie części - barową, służącą do przygotowywania napojów, koktajli oraz serwowania piwa oraz kawiarnianą, gdzie znajduje się ekspres do kawy, witryna na ciasta oraz miejsce do przygotowania świeżych soków.

Mebłe w strefie kawiarnianej zostały wykonane w nietypowy sposób, ze względu na malowane fronty szafek w kolorze dominującej w lokalu zieleni.

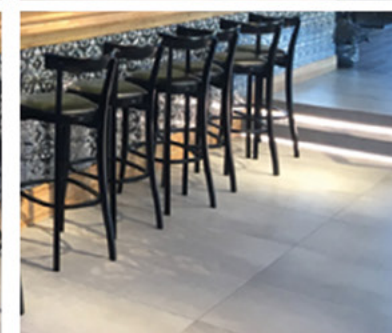
Całość baru zwieńcza wieszak na kieliszki, również wykonany przez naszą firmę.



PLAC NOWY 1

Restauracja znajdująca się pod adresem Plac Nowy 1 w sercu krakowskiego Kazimierza.

Bar zmontowany z kilku dużych elementów. Podwyższone ranty, wanny na lód, specjalne spryskiwacze do kufli. Całość zaprojektowana w taki sposób, aby z łatwością obsłużyć dużą ilość gości podczas weekendowych imprez.



Ciekawym elementem, który inwestor sobie zażyczył była nieduża, okrągła, izolowana wanna na lód, w której trzymana miała być wódka i serwowana wprost klientowi.



NOWY DOM

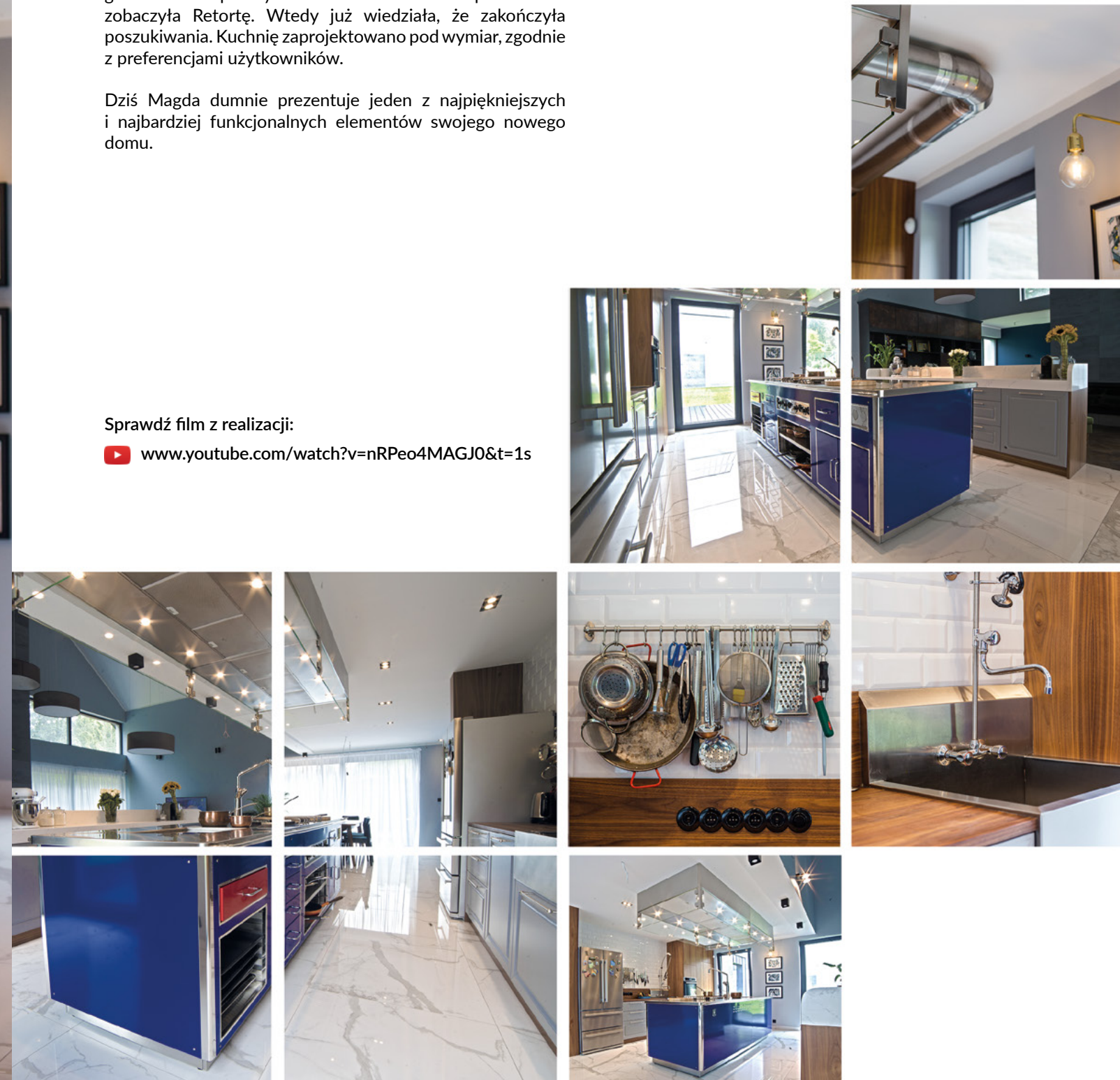
Magda budowała swój pierwszy dom. Miała wiele pomysłów na wnętrza. Wiedziała jak chce, aby wyglądał. Jedynie kuchnia była przestrzenią, której nie była pewna.

Architekci podpowiadali kolejne rozwiązania, ale żadne nie przypadło do gustu. To miało być pomieszczenie jedyne w swoim rodzaju. Miało zapraszać, zachęcać do gotowania. Do przebywania w kuchni. W trakcie poszukiwań zobaczyła Retortę. Wtedy już wiedziała, że zakończyła poszukiwania. Kuchnię zaprojektowano pod wymiar, zgodnie z preferencjami użytkowników.

Dziś Magda dumnie prezentuje jeden z najpiękniejszych i najbardziej funkcjonalnych elementów swojego nowego domu.

Sprawdź film z realizacji:

 www.youtube.com/watch?v=nRPeo4MAGJ0&t=1s



KUCHNIA MARZEŃ

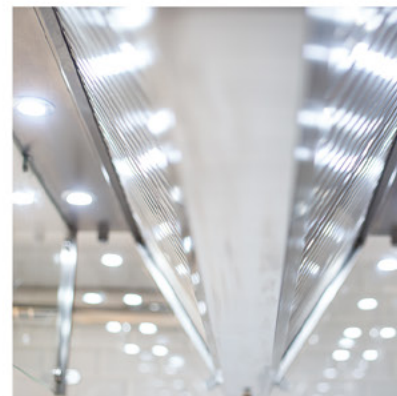
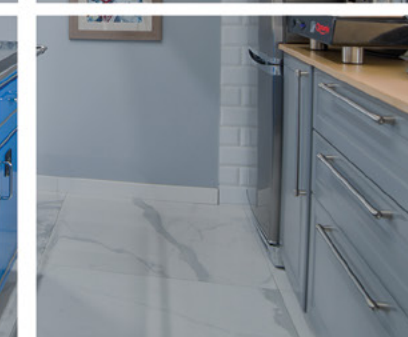
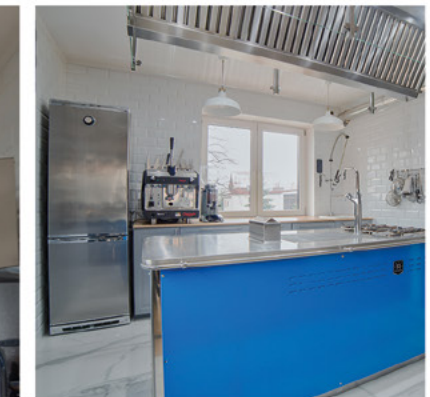
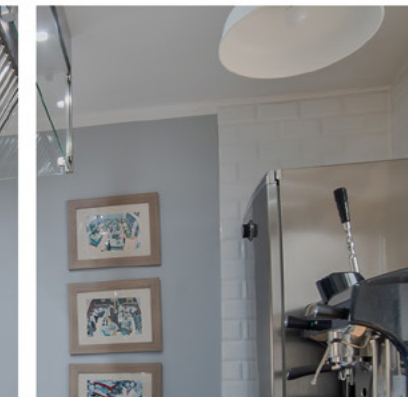
Kuba, od kiedy pierwszy raz zobaczył kuchnie monoblock – stylizowane, w stylu francuskim zapragnął mieć jedną z nich.

W jego mieszkaniu kuchnia była zbiorem przypadkowych mebli i urządzeń, które dostał przy przeprowadzce. 5 lat czekał z remontem całego, ponieważ wiedział, że finanse nie pozwalają na jej realizację, tak jak sobie to wymarzył. Ale stało się. Wiedział, że nic innego niż monoblock nie wchodzi w grę.

Dziś cieszy oko oraz pozwala realizować pasję do gotowania. Spełniło się marzenie.

Sprawdź film z realizacji:

 www.youtube.com/watch?v=PlxHYQKP3B0

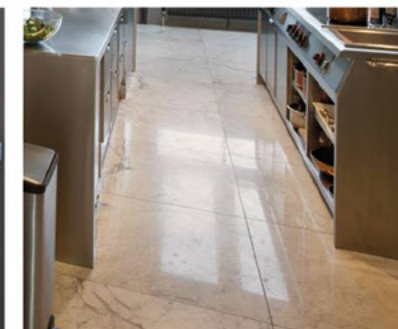
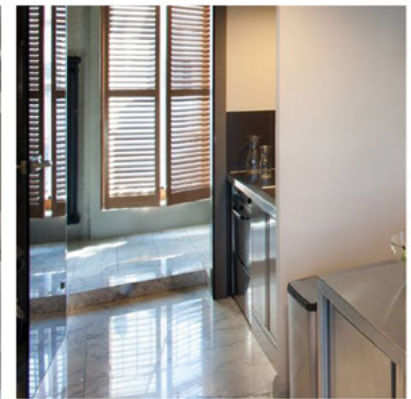
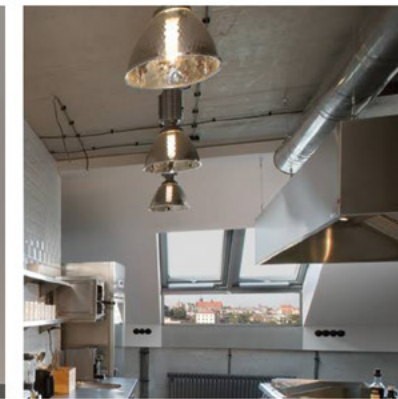
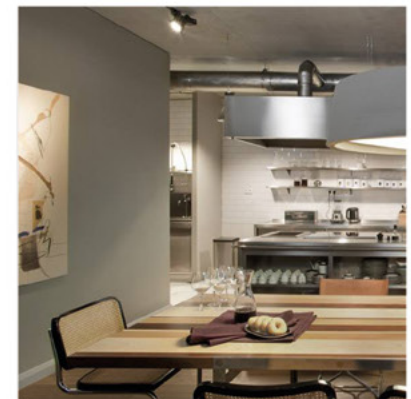


LOFT W KRAKOWIE

Kasia, doświadczona architektka z Krakowa, która projektowania uczyła się w Nowym Jorku, była właśnie na etapie realizowania nowej inwestycji – mieszkania w Krakowie. A właściwie pięknego loftu nad Wisłą.

Widziała, że kuchnia ma mieć industrialny wygląd, ale była otwarta na propozycję. Monoblocki od razu przypadły jej do gustu. Lubiła odważne projekty. Po przygotowaniu projektu, dodała kilka swoich „smaczków” i tak powstała piękna wyspa.

Paweł - inwestor - zapytany na koniec „czy jest zadowolony”? Czy podoba mu się kuchnia, którą ostatecznie stworzyliśmy? Powiedział krótko: „ładniejszej nie widziałem”.



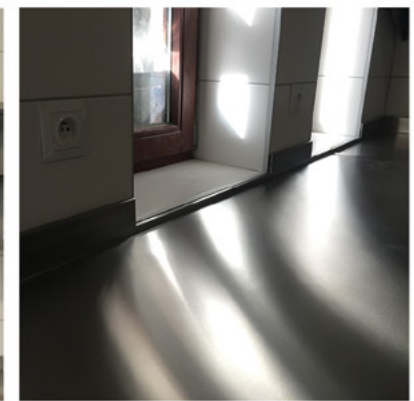
KUCHNIA „DOMOWA”

Kuchnia na terenie posiadłości inwestora, w budynku znajdującym się obok głównego domu mieszkalnego.

Kucharze na co dzień przygotowują posiłki dla rodziny, oraz okazjonalnie większe kolacje w przypadku wizyty gości.

Całość mebli na cokółkach, skręcona, z podwyższony rantami.

Na ścianie przygotowane miejsce do montażu podwieszanego pieca konwekcyjno-parowego



GŁĘBOKIE TALERZE

Bar serwujący zupy oraz dania jednogarnkowe.

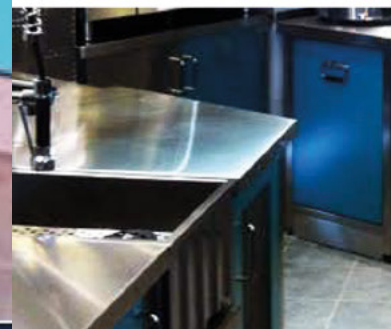
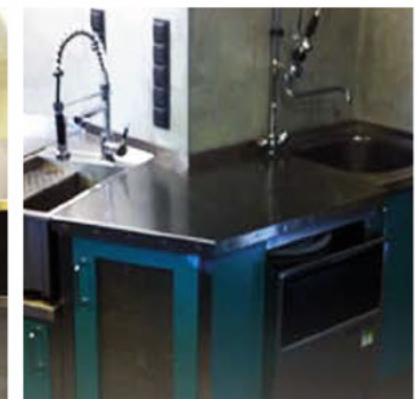
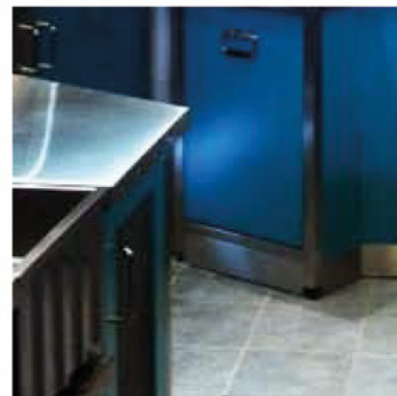
Nieduży bar usytuowany w okolicy biurów i uczelni specjalizujący się w zupach i daniach jednogarnkowych. Prosta, estetyczna zabudowa wykonana sklejką. Aby meble miały lepszy wygląd sklejkę dodano również, jako drzwi i boki tylnej szafki.



COFFEE PRZYSTANEK

Kawiarnia zlokalizowana przy ruchliwym przystanku serwująca kawę i szybkie przekąski na wynos.

Zabudowa meblowa w industrialnym stylu. Boki blatów oraz fronty nitowane, w szafkach wstawione kraty, blachy frontowe z widocznymi spawami, całość malowana proszkowo, tworząca loftowe wnętrze.



DOLCE FRUTTA

Dolce Frutta - Owocowa wyspa usytuowana w galerii handlowej w centrum Wiednia.

Zabudowa barowa punktu w galerii handlowej sprzedającego świeże soki, kanapki, sałatki oraz koktajle. Istotnym elementem dla zamawiającego był estetyczny wygląd baru z każdej strony, ze względu na jego usytuowanie. Całość wykonana na bazie witryn chłodniczych JG Gastro, z malowanymi frontami oraz oświetleniem LED w nadstawkach.





JG Gastro
Al. Dygasińskiego 42/3
30-820 Kraków

+12 658 21 09
887 448 836
info@jggastro.pl

Więcej zdjęć i realizacji na
www.facebook.com/jggastro