



RESTAURANT MARK i København. Kompromisløs indretning af meget velfungerende køkken med fokus på workflow, indeklima, optimale betingelser for rengøring og en imponerende rund spisebar i restauranten.



Foto: Søren Gammelmark

ALCHEMIST er ikke kun verdens femtebedste restaurant – det er også et prep-køkken med velorganiseret indretning i en liga for sig.



ALSIK HOTEL i Sønderborg. En opgave i international klasse med Jesper Koch som frontfigur for indretning, udstyr og service til 3 flotte restauranter, 2 meget velfungerende køkkener og et unikt, eksternt eventsted.

Handler det om at bygge om eller bygge nyt? Har du brug for en enkelt disk eller et komplet køkken? Skal en buffet eller arbejdsgang optimeres? Vi omsætter dine tanker og behov til en velfungerende løsning. Vi tager os af alt det praktiske fra start til aflevering og instruktion, og vi tager ansvar for, at du får kvalitet, der fungerer – til aftalt tid og pris. Her er et lille udpluk af vores referencer – der er mange flere på bentbrandt.dk

RESTAURANT HAVNÆR på Aarhus Ø har været en megasucces fra første dag i 2021. Plads til 200 til a la carte og events – med et kompakt, meget velfungerende køkken indrettet stort set uden ændringer fra første tegning til nu.



RESTAURANT FIGARO i Tivoli. Koncept med robuste bar- og cafédiske med optimale arbejdsbetingelser under stort rykind. Fronten af baren kan nemt skifte udseende med tiden.



DET GLADE VANVID er en del af et årelangt samarbejde med brødrene Koch. Flere restauranter og et køkkenkoncept, hvor intet er tilfældigt.



AARHUS UNIVERSITETSHOSPITAL samlede 3 hospitalskøkkener i ét nyt. Efter 2 års planlægning af alle detaljer mellem hospitalskøkkenet og BENT BRANDT blev udstyr og mere end 170 maskiner flyttet og klargjort til brug på én nat. 15 nye køle- og 4 frostrum med CO₂-kølemiddel blev installeret.





HOTEL ARCTIC i Illulissat præsenterer elegant grønlandsk gastronomi i et gennemtænkt funktionelt front cooking-koncept produceret i Danmark. Diskene er leveret samlede, klar til indflytning.



RESTAURANT DOMÆNE i Herning tilbereder Michelin-gastronomi i et mindre, kileformet køkken med rund bagvæg – men med et perfekt flow i opdelte sektioner, hvor ingen plads går til spilde takket være små, specialbyggede løsninger.



ISMAGERIET I KØDBYEN i København er en imponerende isbar, hvor 40 forskellige isvarianter produceres hen over dagen og præsenteres optimalt i den store, specialbyggede disk med plads til 400 liter. En velfungerende arbejdsplads og blikfang.

Det handler om den fuldendte løsning. Vi kan bidrage med en meget omfattende viden og erfaring om de detaljer, der får arbejdet og flowet i et hektisk køkken til at fungere. Vi ved noget om, hvordan opbevaring bliver optimal og hvordan, hygiejne, rengøring, ergonomi, energiforbrug og holdbarhed optimeres. Og vi ved, hvordan gæster bevæger sig ved en buffet. Læs mere om vores projekter på bentbrandt.dk



NORMAL i Hedensted er et gigantisk logistikcenter, hvor kantinekøkkenets indretning og valg af Figgjo service tegner billedet af et ambitionsniveau ud over det normale for centrets 750 medarbejdere.



HOTEL NYBORG STRAND tænker med 270.000 gæster om året stort i alle detaljer. Derfor er det 1.300 m² store køkken gennemtænkt og udstyret til både de helt store arrangementer og til a la carte.



WICOTECH KIRKEBJERG A/S i Taastrup har et kantinekoncept og en køkkenindretning, der tiltrækker ambitiøse restaurantkokke. På buffetborde med hjul dækkes op til dagligt varierede, portionsanrettede buffetoplevelser.

