



CUISINE CENTRALE POIVRESEL & BOUT'CHOU

TERTIAIRE

Les attendus : Ce projet de construction d'une cuisine centrale pour le compte de l'ABRAPA et l'ALEF a été lancé pour permettre une production de 4000 repas/jour en liaison froide.

La solution proposée

- Définition des besoins
- Mise au point du plan de fonctionnement de la cuisine
- Définitions des équipements et chiffrage estimatif
- Rédaction des cahiers des charges pour les lots équipements de cuisine
- Analyse des offres de prix des lots cuisine
- Vérification et réalisation d'un plan de synthèse des réservations cuisine
- Suivi des travaux
- Réception des travaux des équipements de cuisine

Résultats obtenus

- Cuisine fonctionnelle et lumineuse
- Matériels de cuisine suspendus
- Respect de la marche en avant des marchandises permettant l'obtention de l'agrément
- Optimisation des conditions de travail des personnels de cuisine

Données techniques

- Maître d'Ouvrage : POIVRESEL & bout'chou
- Equipe de maîtrise d'œuvre : GILCH Architecte ; ETF Ingénierie ; BET BRENDLE
- Repas produits et livrés en liaison froide, et repas pour personnes âgées en portage à domicile et périscolaire en multipportions

Chiffres clés

- Capacité : 4000 repas
- Coût équipements cuisine : 630k €
- Coût total : 4200k €
- Surface : 1600 m²
- Durée des travaux : 13 mois
- Ouverture de la cuisine : janvier 2012

Localisation

POIVRESEL & bout'chou

Allée Forgerons
67960 Entzheim

Contact

Téléphone : 03 88 20 68 17
Courriel : contact@services.es.fr