



## TERTIAIRE

Les attendus : La cuisine étant vétuste, le client a souhaité restructurer la cuisine avec le désamiantage et la restructuration de l'ensemble du site.

### La solution proposée

- Élaboration du plan de fonctionnement de la cuisine
- Définition des équipements cuisine et leurs coûts
- Descriptif technique des lots « cuisine » (CCTP/DPGF)
- Analyse des offres de prix des lots cuisine
- Vérification des plans de réservations des lots cuisine
- Suivi et réception des travaux des lots cuisine

### Résultats obtenus

- Cuisine ouverte et lumineuse
- Optimisation de l'hygiène grâce à la mise en place de matériels suspendus
- Équipements de cuisine rationnels et optimisés
- Respect de la marche en avant des marchandises
- Optimisation des conditions de travail des personnels de cuisine

### Données techniques

- Création d'un restaurant administratif avec production sur place
- Distribution par self-service éclaté de type scramble
- Maitrise d'œuvre : les Architectes SA et OTE Ingénierie

### Chiffres clés

- Cuisine de 500 repas/service
- Coût des équipements de cuisine : 405 000 euros HT
- En cours de travaux

### Localisation

rue du Wacken  
67000 STRASBOURG

### Contact

Téléphone : 03 88 20 68 17  
Courriel : [contact@services.es.fr](mailto:contact@services.es.fr)