



HERMÈS Paris - manufacture d'Allenjoie

Notre mission et éléments-clés :

- Concevoir une cuisine de production de 500 repas/j servis au déjeuner uniquement, et dont 150 sont livrés sur un autre site en livraison chaude.
- Travail en collaboration avec les chefs, le siège social de Hermès à Paris, et les prestataires de service sur place.
- Equipements de pointe, polyvalents, ergonomiques et économes en énergie et eau
- Locaux lumineux et ouverts sur l'espace de restauration.
- Distribution par self-service avec salad'bar & mur de micro-ondes
- Hotte avec système d'extinction automatique
- Évaporateur en zone préparations froides

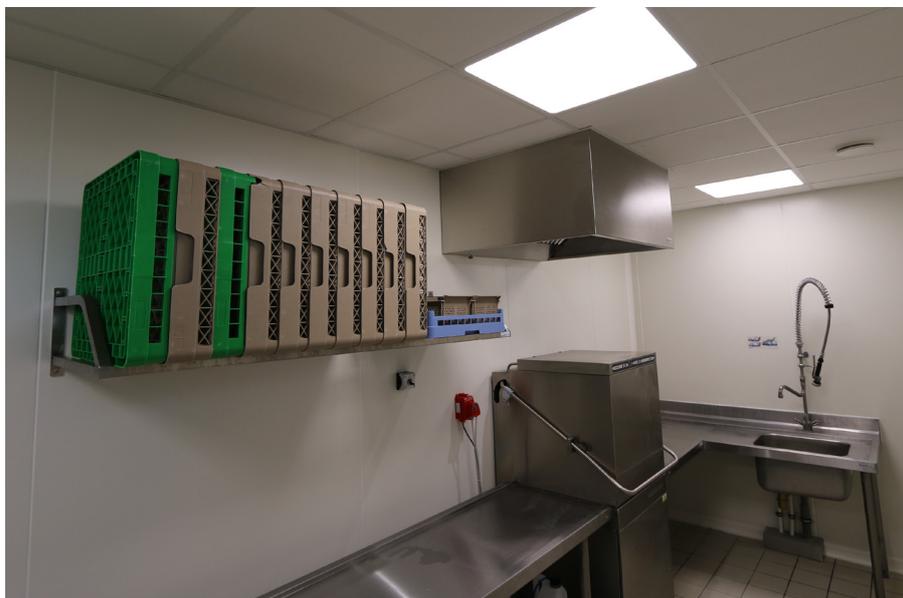
Opération	Cuisine de production pour 500 repas/j
Maître d'ouvrage	Hermès Paris
Référent de l'ouvrage	M. Guillaume DEVRUE - directeur de production 03.81.31.54.53
Maître d'œuvre	DRLW -- Mulhouse
Type de mission	maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
Livraison du projet	2018
Montant HT des équipements de cuisine	223 000 €
Surface de la cuisine	320 m ²



CONSULTANT
Bureau d'Études Cuisine



HERMÈS Paris - manufacture d'Allenjoie



CONSULTANT
Bureau d'Études Cuisine