



## WÜRTH - Cuisine de restaurant d'entreprise

### Notre mission :

-Conception d'une cuisine de restaurant d'entreprise pour 500 repas/j dont 50 sont livrés au Musée Würth et 100 servis au dîner.

### Objectifs atteints :

- Travail réalisé en commun avec le prestataire de restauration
- Locaux rationnels et sobres avec un équipement complet et performant
- Module de récupération de chaleur sur le groupe froid négatif produisant de l'eau chaude utilisée en cuisine
- Self de distribution en îlots à thèmes

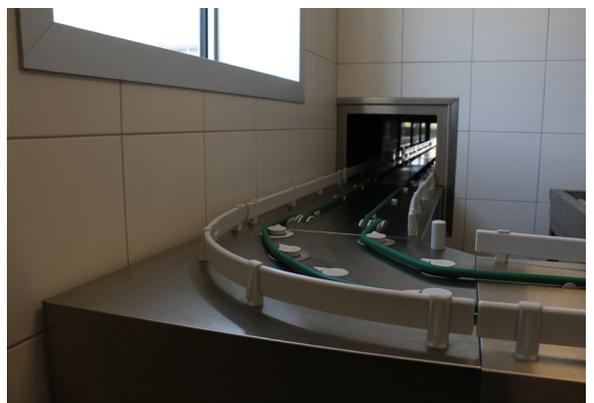
<b>Opération</b>	Construction d'un restaurant d'entreprise neuf
<b>Maître d'ouvrage</b>	WÜRTH Rue Georges Besse 67150 ERSTEIN
<b>Référent de l'ouvrage</b>	M. Vincent KRETZ - Responsable travaux et logistique 03 88 64 00 07
<b>Maître d'œuvre</b>	Patrick SCHWEITZER Architecte - Strasbourg
<b>Type de mission</b>	maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
<b>Livraison du projet</b>	2018
<b>Montant HT des équipements de cuisine</b>	313 000 €
<b>Surface de la cuisine</b>	413 m <sup>2</sup>



**CONSULTANT**  
Bureau d'Études Cuisine



## WÜRTH - Cuisine de restaurant d'entreprise



**CONSULTANT**  
Bureau d'Études Cuisine