



## Ehpad de Beaucourt - Cuisine centrale

### Notre mission :

-A partir d'un bâtiment existant et d'une cuisine sur deux niveaux, restructuration totale pour créer une cuisine centrale de 800 repas/jour en liaison froide dont 50 repas livrés à domicile

### Objectifs atteints :

- Agrément sanitaire européen (obligatoire pour l'exploitation du site) obtenu par un travail de collaboration avec les services vétérinaires
- Création d'ouvertures sur l'extérieur afin d'améliorer les conditions de travail des personnels
- Cloisonnement en panneaux isothermes
- Installation d'un système de récupération de chaleur sur les équipements frigorifiques
- Installation d'un broyeur déshydrateur de déchets pour la réduction de volumes des bio-déchets

<b>Opération</b>	Restructuration complète d'une cuisine de production
<b>Maître d'ouvrage</b>	Fondation Arc-en-Ciel 44 rue du Bois Bourgeois 25200 MONTBÉLIARD
<b>Référent de l'ouvrage</b>	M. DENIS SCHULTZ - directeur du site 03 84 57 19 00
<b>Maître d'œuvre</b>	DRLW MULHOUSE
<b>Type de mission</b>	maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
<b>Livraison du projet</b>	JANVIER 2018
<b>Montant HT des équipements de cuisine</b>	370 000 € pour le lot cuisine dont 53 000 € de cloisons isothermes
<b>Surface de la cuisine</b>	280 m <sup>2</sup> au rdc & 211 m <sup>2</sup> à l'étage



**CONSULTANT**  
Bureau d'Études Cuisine



## Ehpad de Beaucourt - Cuisine centrale



**CONSULTANT**  
Bureau d'Études Cuisine