

Matériel semi-suspendu sur cloisonnement isotherme



ESAT Nouveaux Horizons d'Erstein

Notre mission :

Construction neuve d'un bâtiment dédié exclusivement à la restauration sur le site de l'ESAT Erstein. Cuisine de production pour 1500 repas par jour en liaison froide

Caractéristiques du projet :

Conception d'une unité de production de repas pour une vingtaine de travailleurs handicapés avec une gestion déléguée à un prestataire de services extérieur

Dossier suivi par les services vétérinaires pour aboutir à l'obtention d'un agrément sanitaire européen

Production à partir de produit frais

Zone de légumerie à température contrôlée

Vitrage interlocaux pour une bonne visibilité entre les espaces de travail

Restaurant avec self-service dissocié (scramble) d'une capacité de 250 repas ouvert aux déjeuners pour les travailleurs du site et tout public.

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opération | Construction d'un restaurant et d'une cuisine centrale sur le site de l'ESAT Erstein rue Georges Besse |
| Maître d'ouvrage | Association Nouveaux Horizons Rue Ettore Bugatti 67150 ERSTEIN |
| Référent de l'ouvrage | Monsieur JUILLES BARAUD Tél : 03 88 59 88 90 |
| Maître d'œuvre | NKS et A2BV |
| Type de mission | maîtrise d'œuvre : BET Cuisine |
| Livraison du projet | 2018 |
| Montant HT des équipements de cuisine | 660 000 € |
| Surface de la cuisine | 1 200 m ² |



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE



ESAT Nouveaux Horizons d'Erstein



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE