



PETITE ROSSELLE - Rose des Vents

Notre mission :

Partir d'un bâtiment existant comportant une cuisine de production de 95m² + 92m² au sous-sol en stockage et son restaurant attenant, et le transformer en une cuisine centrale en liaison froide de 250m² + 92m² au sous-sol en stockage, le tout pour une capacité de 500 repas par jour.

Caractéristiques du projet :

Travail en collaboration avec les services vétérinaires pour aboutir à un outil apte à recevoir l'agrément sanitaire européen.

Conception répondant aux besoins de production, aux exigences d'hygiène, aux besoins de fonctionnalité, et à la compacité des structures existantes.

Cellules de refroidissement rapide de grosse capacité avec groupes spécifiques en toiture.

Equipements de la salle à manger avec mobilier de service pour une cinquantaine de personnes.

Laverie vaisselle ergonomique avec relevage automatique du capot.

Lavage des bacs par système à granules.

Zone de production chaude toute équipée en matériel électrique performant et innovant.

Gestion de la récupération de matériel existant sur 2 sites dont la production a été arrêtée.

Opération	Transformation de la cuisine actuelle en cuisine centrale sur le site de la Rose des Vents du CAT de Petite-Rosselle
Maître d'ouvrage	CAT de Petite-Rosselle Rue du Puits Gargan – BP 10204 57540 Petite-Rosselle
Référent de l'ouvrage	Madame Isabelle BRUNEL 06 46 90 30 75
Maître d'œuvre	Topic Architectes
Type de mission	Maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
Livraison du projet	Septembre 2019
Montant HT des équipements de cuisine	280 000 €
Surface de la cuisine	342m ² de cuisine et 69m ² de vestiaires



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE



PETITE ROSSELLE - Rose des Vents



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE