

CENTRE HOSPITALIER

BÉZIERS (34)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : CH de Béziers

Architecte : François Fondeville / TLR

Couverts / Production : 5 350 repas/jour

Montant de l'opération : 6 355 000 € HT

Montant des équipements : 1 200 000 € HT

SHON : 1 700 m²

BIM : Oui **Niveau** : 1

Etat : En service

Date d'achèvement : 28/12/2017



DESCRIPTIF

Les locaux de cuisine sont organisés en secteurs de travail spécifiques pour chaque type d'opération. L'objectif était de faire travailler un maximum de personnes dans la meilleure ambiance de travail possible, en privilégiant l'apport de lumière naturelle. L'Unité Centrale de Production Alimentaire « Devèze » permet de produire environ 5 350 repas/jour en liaison froide, 5/7 jours et d'expédier les repas vers les sites de consommation en véhicules réfrigérés. Adaptation des sites distants (Perréal, Camille Claudel, Montimaran) en offices relais.



214 253

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

02.40.29.22.53 | administration@begc.fr | www.begc.fr