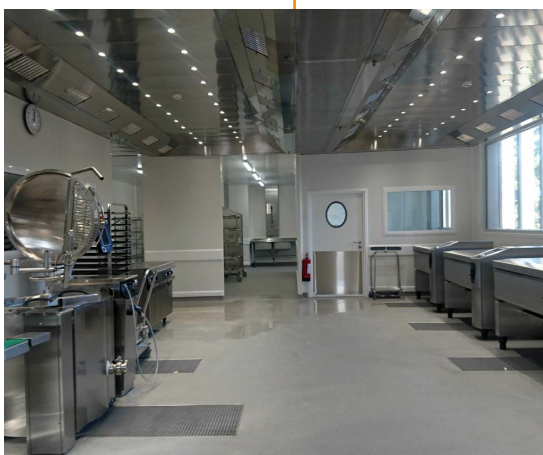


CUISINE CENTRALE

GARDANNE (13)

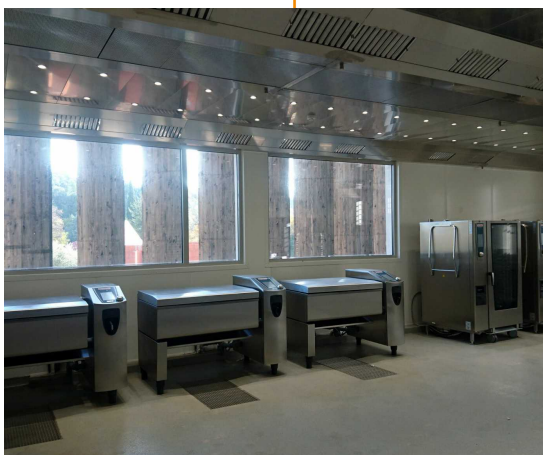


Mission : Base loi MOP – Construction
Maître d'ouvrage : SPLA Pays d'Aix territoires
Architecte : Tectus
Couverts / Production : 3 000 repas/jour
Montant de l'opération : 3 600 000 € HT
Montant des équipements : 913 420 € HT
SHON : 1 450 m²
BIM : Non
Etat : En service
Date d'achèvement : 31/10/2019



DESCRIPTIF

La cuisine centrale de Gardanne produit environ 3000 repas/jours en liaison froide. Les différents secteurs sont organisés dans un ordre logique pour que l'enchaînement entre eux facilite le travail du personnel et favorise le déplacement des denrées sans risque de contamination.



215 260

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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