

## 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 m<sup>2</sup>  
**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