

CUISINE CENTRALE

LE POIRÉ SUR VIE (85)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : Mairie Le Poiré sur Vie

Architecte : 2A-BG

Couverts / Production : 500 repas/jour

Montant de l'opération : 1 403 000 € HT

Montant des équipements : 300000 € HT

SHON : 740 m²

BIM : Non

Etat : En service

Date d'achèvement : 29/08/2008

DESCRIPTIF

La construction de la cuisine centrale sur le site de l'Idonnière a été décidée par la commune du Poiré sur Vie après la conclusion d'une étude montrant l'intérêt pour celle-ci de se doter d'une restauration collective.

Objectifs visés :

- fournir les repas des trois écoles publiques, en liaison chaude, dans un souci de qualité nutritionnelle, d'équilibre alimentaire et de respect des règles d'hygiène très strictes.
- distribuer les repas pour les accueils de loisirs.
- assurer le portage des repas en liaison froide pour d'autres services municipaux (portage à domicile pour les personnes âgées).

De plus, la commune désirant un impératif de fonctionnement dès la rentrée scolaire 2008, une construction rapide a été envisagée grâce à des éléments modulaires permettant une architecture durable et esthétique.

La cuisine centrale fabrique 500 repas/jour en période scolaire, et une salle de restauration sur site est à la disposition des élèves et des

207 179

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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