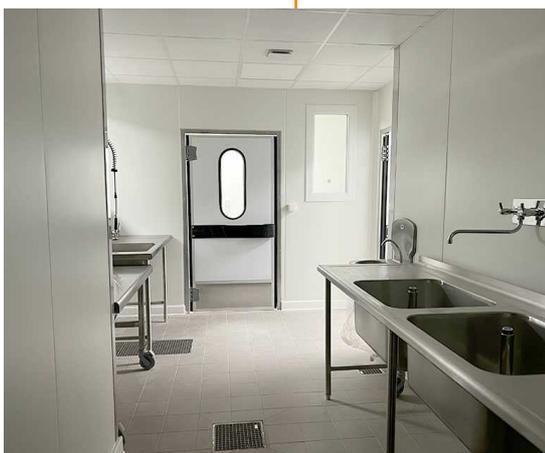


## HÔPITAL DE LA CORNICHE ANGEVINE

CHALONNES-SUR-LOIRE (49)



**Mission** : Base loi MOP – Construction  
**Maître d'ouvrage** : Anjou-Loire Territoire  
**Architecte** : Lazo & Mure  
**Couverts / Production** : 468 repas/jour  
**Montant de l'opération** : 21 800 000 € HT  
**Montant des équipements** : 323 400 € HT  
**SHON** : 390 m<sup>2</sup>  
**BIM** : Non  
**Etat** : En service  
**Date d'achèvement** : 31/03/2022



### DESCRIPTIF

La cuisine produit 468 repas/jour destinés à l'Ehpad, l'Upad, la médecine, le personnel de l'établissement. La production des repas du midi se fait le matin en liaison chaude et le soir en liaison froide.

L'acheminement des repas se fait par chariot de maintien et remise en température pour bacs multiportions pour les EHPAD et soupières électriques ; par chariot de maintien et remise en température pour bacs multiportions pour les UPAD ; en container isotherme dont 1 chauffant pour le PASA et en chariot de maintien et remise en température pour plateaux repas pour le service médecine et pour le personnel.

L'organisation du service se fait : en service à l'assiette pour les EHPAD, UPAD et le PASA ; plateaux repas pour les services médecine et le personnel ; dressage à l'assiette des plats chauds dans l'office des salles à manger, par le personnel de service ; hors d'œuvre et desserts sont dressés à l'assiette en cuisine ; service des petits déjeuners soit en chambre soit dans les salles à manger ;

214 230

**BEGC** concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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