

**EXTRAITS DE NOS REFERENCES EN MAITRISE D'OEUVRE
SECTEUR CUISINES CENTRALES**

Construction de la cuisine centrale de la Région Rhône Alpes

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre.

Production : 5 jours sur 7 - 2500 repas / jour

Montant de l'opération : 4,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : CG 69

Livrée en 2012.

Construction de la cuisine centrale du CH de Charles PERRENS (33)

Architecte B.PERSON

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Production : 5 jours sur 7 - 3500 repas / jour en liaison froide.

Montant de l'opération : 4 M € HT (hors honoraires)

Livrée en 2010.

Réhabilitation de l'UCP de L'hôpital spécialisé de ROUFFACH (68).

Mission : Mandataire de l'équipe de MOE.

Production : 1500 repas / jour - liaison Chaude 7J/7 avec continuité de service pendant les travaux.

Travaux réalisés en site occupés (phasage de l'opération avec continuité de fonctionnement).

Montant de l'opération : 780 000€ HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : CH de ROUFFACH

Livrée en 2009.

Construction de la cuisine centrale du CH de Paray le Monial (71).

Architecte Groupe 6

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Production : 5 jours sur 7 - 3500 repas / jour en liaison froide.

Montant de l'opération : 4,3 M € HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : CH de PARAY le MONIAL

Livrée en 2009.

Hôpital du Blanc (36), réhabilitation de la cuisine centrale existante - 2009/2010.

Production : 1 200 Repas jour 7J/7.

Montant travaux : 560 000 € H.T (hors honoraires)

Nature de l'opération : restructuration - Travaux réalisés en site occupés (phasage de l'opération avec continuité de fonctionnement).

Mission : En équipe de MOE

Maître d'ouvrage : Hôpital du Blanc

Livrée en 2011.

Construction de la cuisine centrale de Courchevel
Production : 600 Repas jour 7J/7.
Montant travaux : 2 300 000 € H.T (hors honoraires)
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.
Maître d'ouvrage : Commune de Courchevel
En cours de réalisation : Phase ACT

Construction de la cuisine centrale de la Ville d' Annecy
Production : 8000 Repas jour 5J/7.
Montant travaux : 6 000 000 € H.T (hors honoraires)
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.
Maître d'ouvrage : Commune d'Annecy
En cours de réalisation : Livraison 2017

Réhabilitation et extension de la cuisine centrale inter-hospitalière du CH d'Auxerre
Production : 3000 Repas jour 5J/7.
Montant travaux : 3 000 000 € H.T (hors honoraires)
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.
Maître d'ouvrage : CHA
En cours de réalisation : Phase ESQ

Retenu dans les 3 équipes à concourir :

Cuisine centrale de la Ville de Villeurbanne : 4500 repas jour.
Cuisine centrale du CH du Vinatier : 3500 repas jour.
Cuisine centrale du CH de Givors : 2000 repas jour.
Cuisine centrale du CH du Bischwiller : 2800 repas jour.
Cuisine centrale du CH du Limoges : 2500 repas jour.
CONCEPTION ET REALISATION DU POLE SANITAIRE OUEST de la Réunion - Cuisine centrale du CH: 3000 repas jour.
Cuisine centrale intercommunale de Chilly / Mazarin: 4500 repas jour.

EXTRAITS DE RÉFÉRENCES EN ASSISTANCE À MAITRISE D'OUVRAGE SECTEUR CUISINE CENTRALE

Construction de la cuisine centrale municipale de BLAGNAC (31)

Date d'exécution : 2009-2010

Montant opération : 7 M. € HT

Nature de l'opération : Faisabilité / Programmation / AMO en phase consultation et concours

Maître d'ouvrage : Ville de Blagnac

Production : 4500 repas jour/ liaison Froide.

Interlocuteur : Mme PORAL 05 61 71 72 00

Mission BETR achevée en 2011.

ATMO pour la réalisation de la future cuisine centrale Communale de Ensues la Redonne.

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation / ATMO en phase Etude et réalisation jusqu'en fin de la GPA.

Production : 5 jours sur 7

600 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 1,4 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Ensues la Redonne.

Mission en cours (DET).

Construction de la cuisine centrale de IFS et réhabilitation des offices

Mission: Diag / Faisabilité /PTD / AMO rédaction des pièces de la consultation.

Production : 5 jours sur 7

600 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de IFS

Mission BETR achevée en 2012.

Interlocuteur : Mme KRISTEL DURAND 06 13 43 03 61

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Gonfreville l'Orcher et réhabilitation des offices

Mission: Diag / Faisabilité /PTD.

Production : 5 jours sur 7

2500 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,8 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Gonfreville l'Orcher

Mission BETR achevée en 2012.

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Carpentras.

Mission: Diag / Faisabilité /PTD.

Production : 5 jours sur 7

2000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,2 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Carpentras

Mission BETR achevée en 2014.

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Monts.

Mission: Diag / Faisabilité.

Production : 5 jours sur 7

1500 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 1,6 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Monts

Mission BETR achevée en 2013.

Mission d'aide à la décision sur le devenir de la cuisine centrale de Bron.

Mission: Diagnostic / Faisabilité.

Production : 5 jours sur 7

8100 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 4,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Bron

Mission BETR achevée en 2013.

Construction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Vologne.

Mission: Diagnostic / études prospective auprès de la filière BIO / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1200 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com de la Vologne.

Mission BETR achevée en 2014.

Construction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Petite Camargue.

Mission: Diagnostic / études prospective auprès des communes voisines / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1400 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com de la Petite Camargue.

Mission BETR achevée en 2015.

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Wissous

Mission: Diagnostic / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

850 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 1,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Wissous.

Mission BETR en cours.

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Septèmes les Vallons

Mission: Diagnostic / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1200 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 2 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Septèmes les Vallons.

Mission BETR en cours.

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Région PACA et de sa légumerie centrale

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

5000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 4 M. € HT

Maître d'ouvrage : Région PACA.

Mission BETR en cours.

Construction de la cuisine centrale du SIVOM de Frontignan

Mission: AMO pour la rédaction des pièces de consultation / AMO dans l'analyse des projets et l'aide au choix du lauréat / AMO en phase étude et réalisation jusqu'à la réception du bâtiment.

Production : 5 jours sur 7

2500 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 2,2 M. € HT

Maître d'ouvrage : SIVOM de Frontignan
Mission BETR en cours.

Reconstruction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Hague.
Mission: Diagnostic / études prospective auprès de la filière BIO / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.
Production : 5 jours sur 7
3000 repas / jour en liaison froide
Montant de l'opération : 2,9 M. € HT
Maître d'ouvrage : Com de Com de la Hague.
Mission BETR en cours.

EXTRAITS DE RÉFÉRENCES EN ASSISTANCE À MISE EN SERVICE

Cuisine centrale inter-hospitalière de Basse Terre.
Préparation et mise en route de la cuisine centrale inter-hospitalière de Basse Terre [Guadeloupe]:
3000 repas par jour, 50 personnels
Accompagnement complet 89 jours de mission.
Monsieur Campestre Tel :0.590.805.432

Cuisine centrale de l'armée de terre à SATORY.
24000 repas /jour 80 agents d'état et militaires.
Première cuisine centrale militaire opérationnel HACCP dès l'ouverture.
Prix d'excellence de conseil en Management pour la mise en service de la cuisine centrale de l'armée de terre à SATORY (78). (FCSI . Capri 2001).
Informations près de Monsieur le Commandant JB. CHARDON Tel : 0.139.673.719

Cuisine centrale Communale de Suresnes.
Préparation et mise en route de la cuisine centrale de la Ville de Suresnes
4500 repas par jour, 58 personnels
Ouverture réalisée en septembre 2011
Accompagnement complet 120 jours de mission.
Madame BRUN Tel : 01 48 18 15 24

Cuisine centrale de Boulogne Billancourt.
Préparation et mise en route de la cuisine centrale de la Ville de Boulogne Billancourt
5000 repas par jour, 62 personnels
Ouverture réalisée en septembre 2008
Accompagnement complet 140 jours de mission.