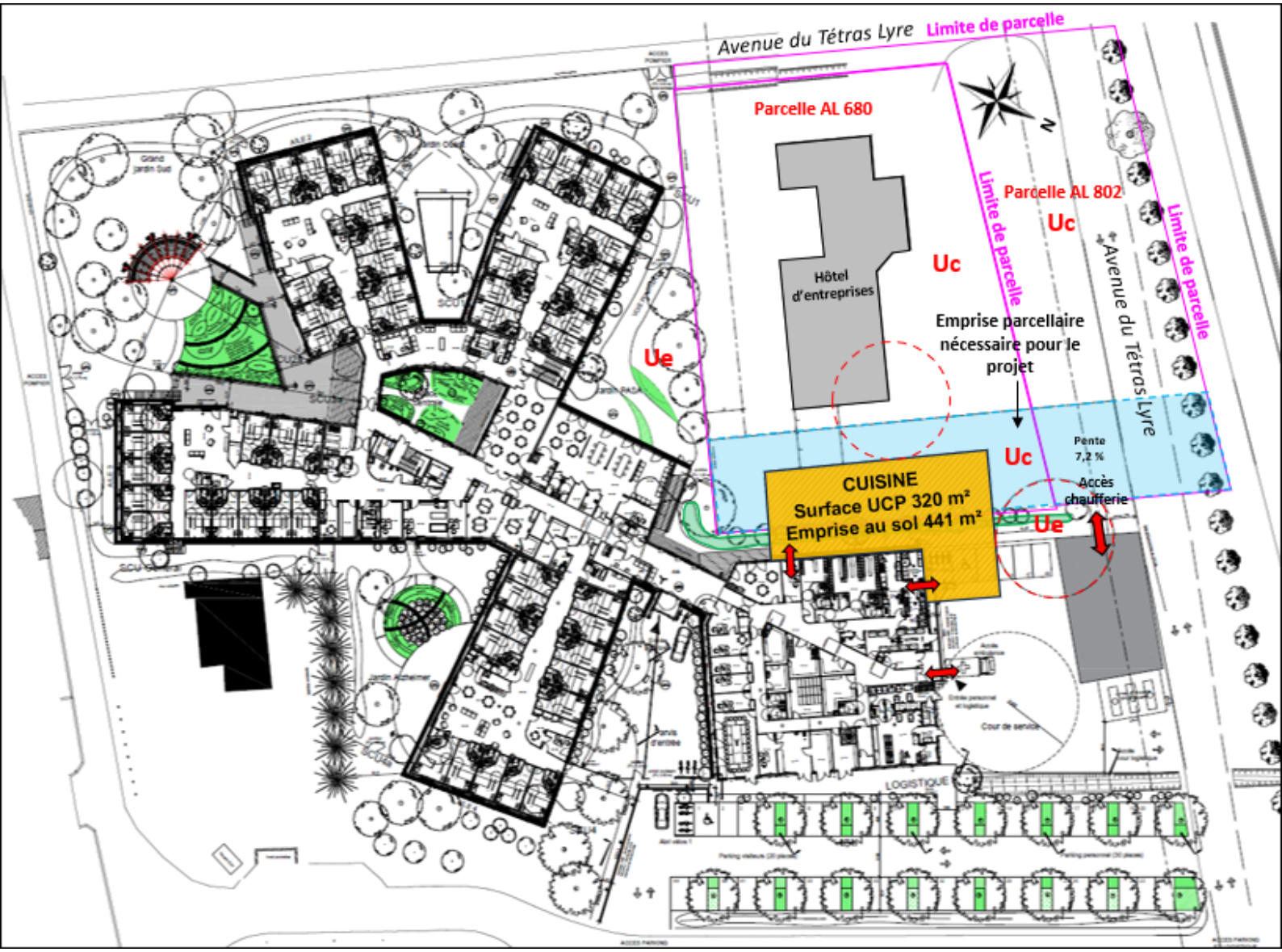
RÉALISATION D'UNE CUISINE CENTRALE AU SEIN DE L'EHPAD OULÉTA

Maîtrise d'ouvrage
EHPAD Ouleta

Lieu
Veynes (05)



LE PROJET

Domaine Restauration
Type de marché Public
Type de construction Réhabilitation

TYPE D'INTERVENTION

Site occupé
Programmation
AMO Choix MEO ou GRPT CR

LA MAÎTRISE D'OEUVRE

BET spécialisé BETR

QUELQUES CHIFFRES

Montant des travaux 1 400 K€ HT
Surface bâtiment 441 m²
Année de début 2023
Année de fin 2025

LA MISSION

La mission confiée s'inscrit dans le cadre d'une démarche progressive d'aide à la décision et de préparation de l'opération. Elle a débuté par une étude de faisabilité visant à analyser les conditions d'implantation et de fonctionnement d'une cuisine centrale, à travers l'élaboration de plusieurs scénarios de capacité. Elle s'est poursuivie par des études de programmation prenant pour base le scénario retenu, incluant la définition des besoins, des surfaces et des principes d'organisation, ainsi que l'assistance à la consultation des équipes de maîtrise d'œuvre et l'accompagnement en phase études.

LE PROJET EN QUELQUES MOTS

Le projet porte sur la construction d'une cuisine centrale d'une capacité de 500 repas par jour, implantée de manière contiguë à l'EHPAD OULETA, sur la commune de Veynes. Il s'inscrit dans une démarche d'optimisation fonctionnelle et réglementaire, visant à moderniser l'outil de production des repas tout en améliorant l'accessibilité du site et en préservant les accès aux équipements techniques existants, notamment la chaufferie bois. Conçu dans le respect des règles d'urbanisme et de sécurité incendie applicables aux établissements recevant du public, le projet prévoit une surface d'environ 440 m² et intègre des principes de durabilité, de flexibilité d'usage et de maîtrise des coûts d'exploitation, tout en tenant compte des contraintes d'un chantier en site occupé.