

TRAVAUX D'INSTALLATION
D'ESPACES DE RESTAURATION COLLECTIVE
Tableau des surfaces - Expression du besoin

	Surface (m²)
BACK OFFICE	
Locaux Sociaux	
Vestiaires H	25
Vestiaires F	15
Salle de pause	15
Local linge propre	8
Lingerie sale	4
Sanitaire H/F	15
Réception et stockage	
Quai de réception	
Bureau de réception + chef	10
Réception et décartonnage	12
Économat	18
Produits entretien	8
Boissons	12
Chambre Froide négative	18
Chambre Froide légumes	12
Chambre Froide viandes	6
Chambre Froide BOF	6
Locaux de préparations préliminaires	
Déboitage et déconditionnement	9
Légumerie	11
CF jour légumerie	6
Locaux préparations froides	
préparations froides	25
Local pâtisserie	20
Chambre froide produits intermédiaire / pâtisserie	8

Locaux préparations chaudes	
Cuisson / Préparations chaudes	50
Chambre froide préparation chaudes	6
Stockage chariots et échelles	10
Stands (îlots/kiosques)	36
Locaux de lavage	
Plonge batterie	13
Laverie vaisselle	40
table de tri selectif	5
Stockage vaisselles/batteries	8
Locaux déchets	
SAS pour déchets en production	6
Locaux déchets	40
Circulations	50
Sous-total Back Office	527
DISTRIBUTION	
Zone de service	130
Sous-total Distribution	130
SALLE DE RESTAURATION	
Salle de restauration	435
Sous-total Salle de restauration	435
TOTAL	1092