

AUDIT  
DES CUISINES DE PRODUCTION  
DES ECOLES  
DE LA VILLE DE GENEVE

Service Écoles et Institutions  
pour l'Enfance

SYNTHESE FINALE  
ANNEXES - PLANS DES CUISINES

Avril 2016



## **Sommaire :**

Liste des lieux de production et de distribution	page 1
Évolution du nombre de repas	page 2
Comparatif de surfaces par cuisines	page 3
Comparatif de surfaces totales de production	page 11
Capacité actuelle de production	page 12
Comparatif de la capacité du matériel	
Cropettes	page 13
Eaux Vives	page 14
EFP St Gervais	page 15
Europe	page 16
Hugo de Senger	page 17
Le Corbusier	page 18
Pâquis	page 19
Plantaporrêts	page 20
Récapitulatif	page 21
Cropettes	page 22
Eaux Vives	page 23
EFP St Gervais	page 24
Europe	page 25
Hugo de Senger	page 26
Le Corbusier	page 27
Pâquis	page 28
Plantaporrêts	page 29
Conclusions	page 30
Budgets par cuisines	page 31
Budgets récapitulatifs	page 40
Simulation d'une cuisine centrale (budget d'équipement)	page 41
Annexes - Plans	page 43

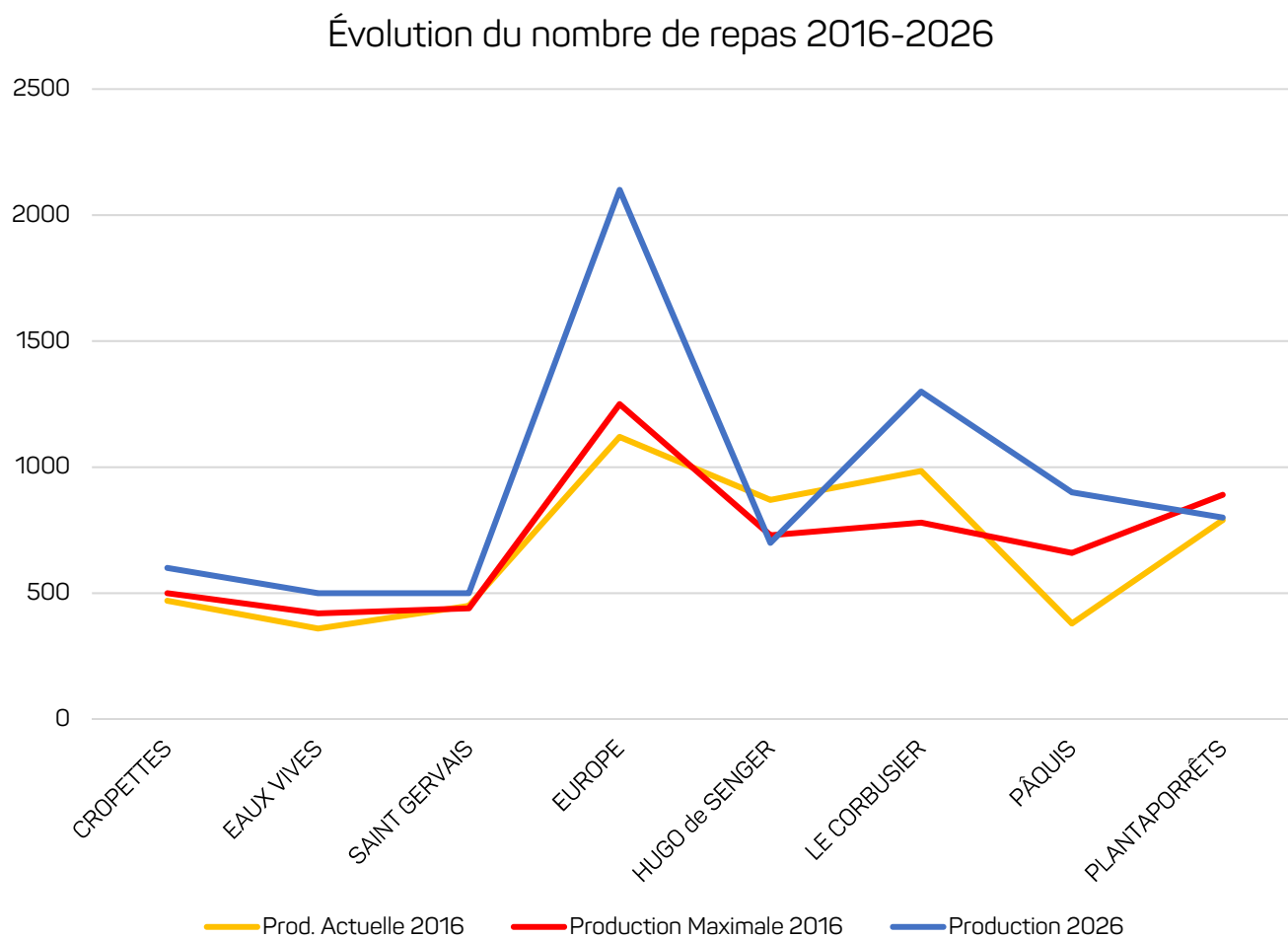
# LISTE DES LIEUX DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION :

			2016*	2026**	2026**
<b>Croquettes</b>	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Chaude	220	316	
Ecole des Grottes	Avenue Eugène Empeyta 5-7, 1202 Genève	Chaude	150	283	
Ecole du Vidollet	Rue du Vidollet 25, 1202 Genève	Chaude	100	-	
			<b>470</b>	<b>599</b>	<b>600</b>
<b>Eaux Vives</b>	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève			218	
Salle communales des Eaux Vives	Rue des Eaux Vives 84, 1207 Genève	Froide	200	208	
Ecole des Vollandes	Rue du Nant 35, 1207 Genève	Froide	160		
			<b>360</b>	<b>426</b>	<b>500</b>
<b>EFP Saint Gervais</b>	Rue Bautte 10, 1201 Genève	Froide	210	252	
Arcade Barthélemy Menn	Rue Léonard Baulacre 8, 1202 Genève	Froide	160		
Ecole Les Ouches	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève	Froide	80	172	
			<b>450</b>	<b>424</b>	<b>500</b>
<b>Ecole de l'Europe</b>	Avenue d'Aïre 42, 1203 Genève	Froide	200	486	
Lyon 99 (espace de quartier)	Rue de Lyon 99, 1203 Genève	Froide	170	176	
Ecole Cayla	Ch. William-Lescaze 12, 1203 Genève	Froide	120	212	
Ecole de Saint-Jean	Rue St-Jean 12, 1203 Genève	Froide	85	123	
Ecole Devin-du-Village	Rue Viciaire-Savoyard 1, 1203 Genève	Froide	105	120	
Ecole Franchises	Rte des Franchises 54, 1203 Genève	Froide	140	238	
Ecole Geisendorf	Rue de Lyon 56, 1203 Genève	Froide	140	244	
Ecole Liotard	Rue Liotard 66, 1203 Genève	Froide	160	276	
			<b>1120</b>	<b>1875</b>	<b>2100</b>
<b>Hugo de Senger</b>	Rue Rodo 3, 1205 Genève	Froide	210	291	
Sécheron (Espace de quartier)	Avenue Blanc 7, 1202 Genève				
Annexe école Sécheron	Avenue de France 15, 1202 Genève	Froide	200		
Ecole Micheli du Crest	Rue Micheli du Crest 17, 1205 Genève				
Plainpalais (Maison de quartier)	Rue de la Tour 1, 1205 Genève	Froide	150		
Ecole des Allobroges	Rue des Allobroges 4-6, 1205 Genève	Froide	130	170	
Ferdinand Hodler - St Antoine	Boulevard Jacques Dalcroze 4, 1204 Genève	Froide	180	192	
			<b>870</b>	<b>653</b>	<b>700</b>
<b>Le Corbusier</b>	Rue Le Corbusier 2, 1208 Genève	Chaude	220	280	
Ecole de Contamines	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	190	290	
Ecoles de Contamines S/S	Rue Michel Chauvet 22, 1208 Genève	Froide	40		
Ecole des Roches	Ch. De Roches 21, 1208 Genève	Froide	105	117	
Ecoles des Allières	Av. des Allières 9, 1208 Genève	Froide	150	191	
Ecole du 31 Décembre	Rue du 31 Décembre 63, 1207 Genève	Chaude	120	127	
Ecole de Pré-Picot	Ch. Franck Thomas 31, 1208 Genève	Froide	160	191	
			<b>985</b>	<b>1196</b>	<b>1300</b>
<b>Pâquis centre</b>	Rue de Berne 50, 1201 Genève	Chaude	150	420	
Ecole de Zurich	Rue de Zurich 28, 1201 Genève	Chaude	150	301	
Ecole de Chateaubriand	Place Chateaubriand 1, 1201 Genève	Chaude	80	104	
			<b>380</b>	<b>825</b>	<b>900</b>
<b>Plantaporrêts</b>	Rue des Plantaporrêts 1bis, 1205 Genève	Froide	160	72	
Ecole Carl Vogt 69	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	160	101	
Arcade Carl Vogt 88	Bvd. Carl Vogt 69, 1205 Genève	Froide	150	284	
Ecole Cité-Jonction	Av. Sainte Clothilde, 1205 Genève	Chaude	50	243	
Maison La Pépinière	Rue Gourgas 19, 1205 Genève	Froide	40		
Ecole de Peschier	Av. Dumas 28, 1206 Genève	Froide	230		
			<b>790</b>	<b>700</b>	<b>800</b>
<b>NOMBRE TOTAL ACTUEL DE REPAS JOURNALIER :</b>			<b>5425</b>	<b>6698</b>	<b>7400</b>

\*Chiffres obtenus des chefs de cuisine

\*\*Chiffres obtenus du Services des Ecoles

## EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS :



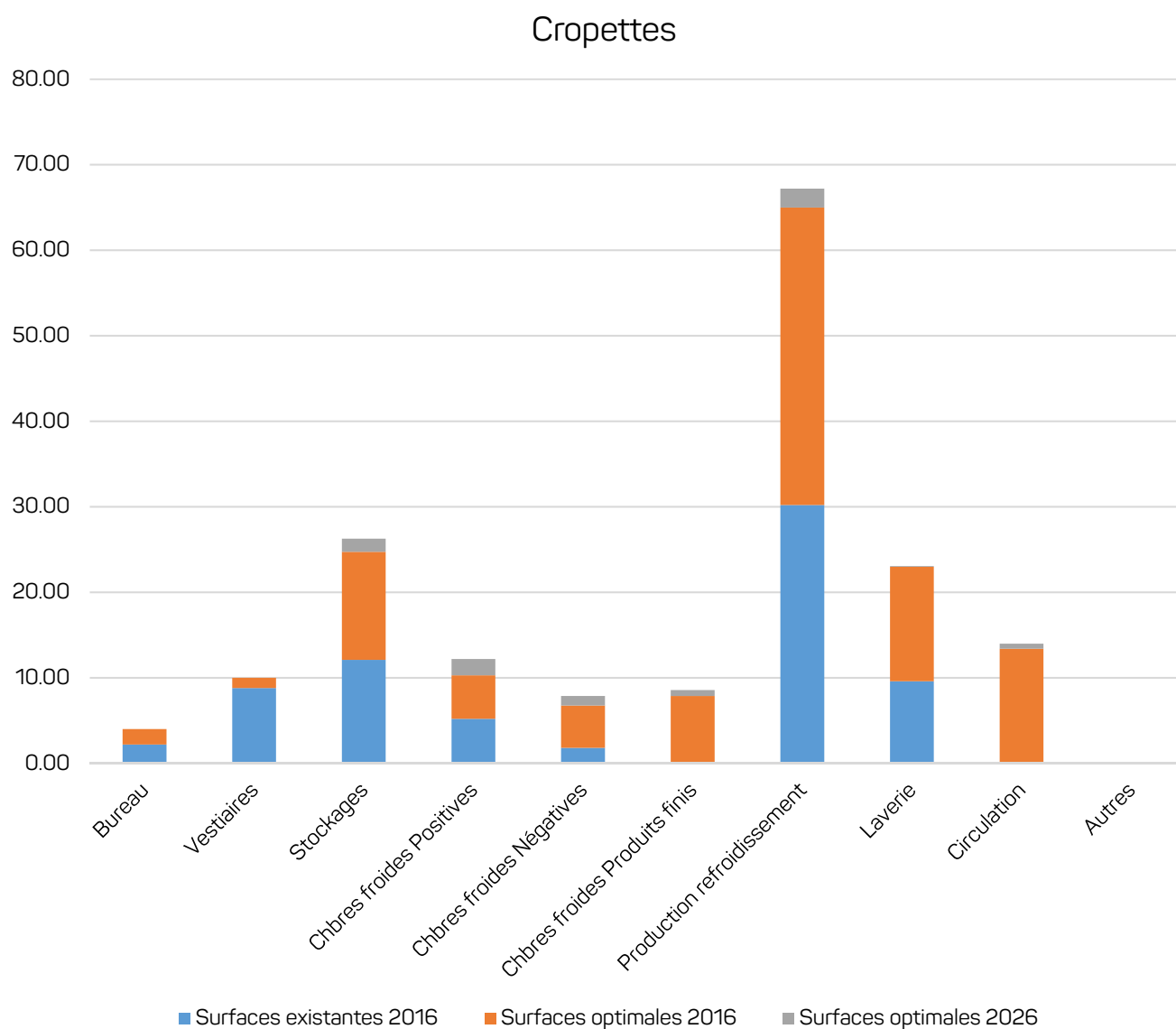
	Prod. Actuelle 2016	Production Maximale 2016	Production 2026
CROPETTES	470	500	600
EAUX VIVES	360	420	500
SAINT GERVAIS	450	440	500
EUROPE	1120	1250	2100
HUGO de SENER	870	730	700
LE CORBUSIER	985	780	1300
PÂQUIS	380	660	900
PLANTAPORRÊTS	790	890	800
<b>TOTAL</b>	<b>5425</b>	<b>5670</b>	<b>7400</b>



## COMPARATIF DE SURFACES :

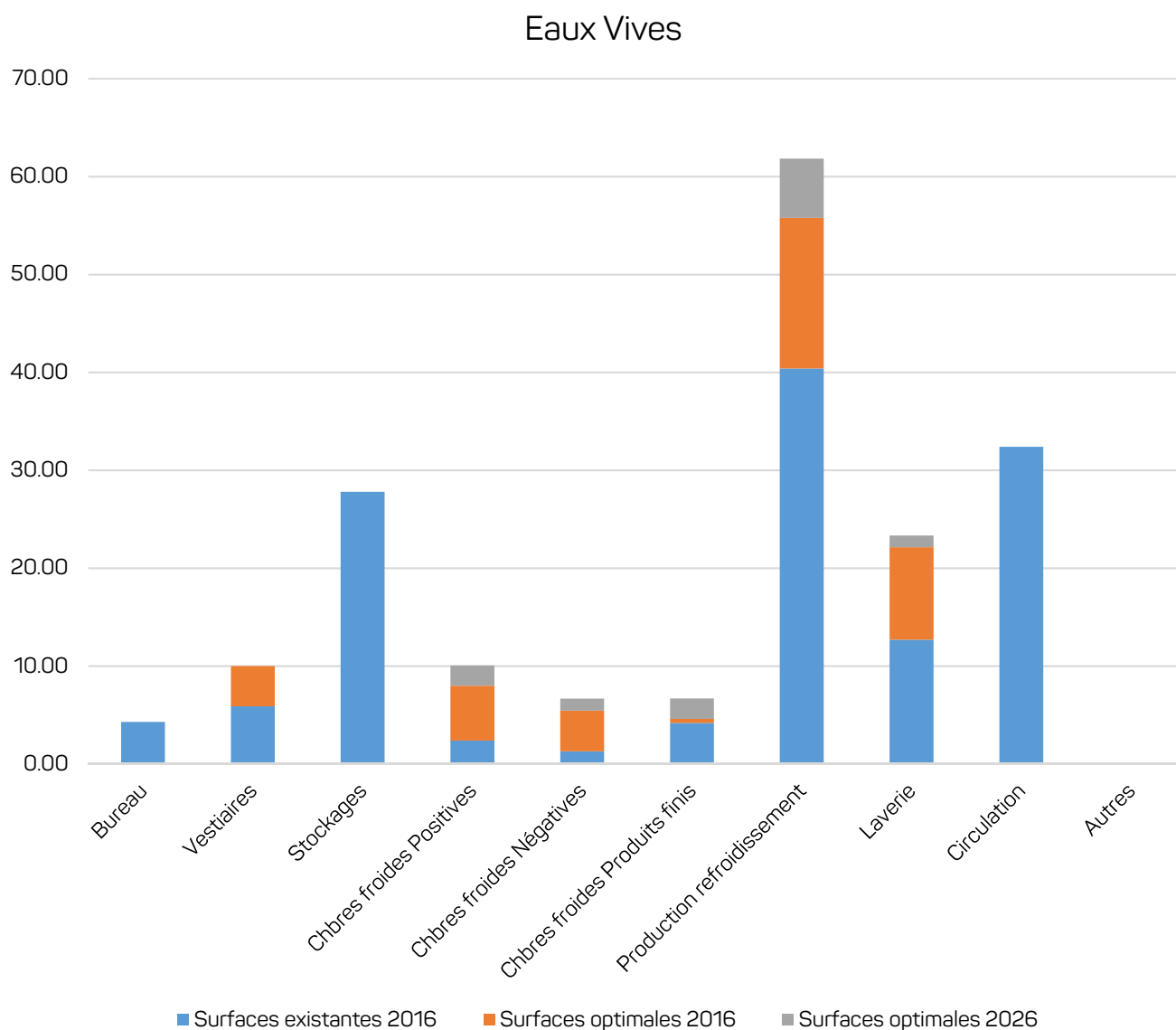
Croquettes	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.20	4.00	4.00	55.00%
Vestiaires	8.80	10.00	10.00	88.00%
Stockages	12.10	24.73	26.27	48.93%
Chbres froides Positives	5.20	10.28	12.20	50.57%
Chbres froides Négatives	1.80	6.75	7.88	26.68%
Chbres froides Produits finis		7.87	8.57	
Production refroidissement	30.20	64.99	67.20	46.47%
Laverie	9.60	22.98	23.07	41.78%
Circulation		13.39	13.99	
Autres				
<b>Total</b>	<b>69.90</b>	<b>164.99</b>	<b>173.17</b>	<b>42.37%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>58.90</b>	<b>137.60</b>	<b>145.18</b>	<b>42.80%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



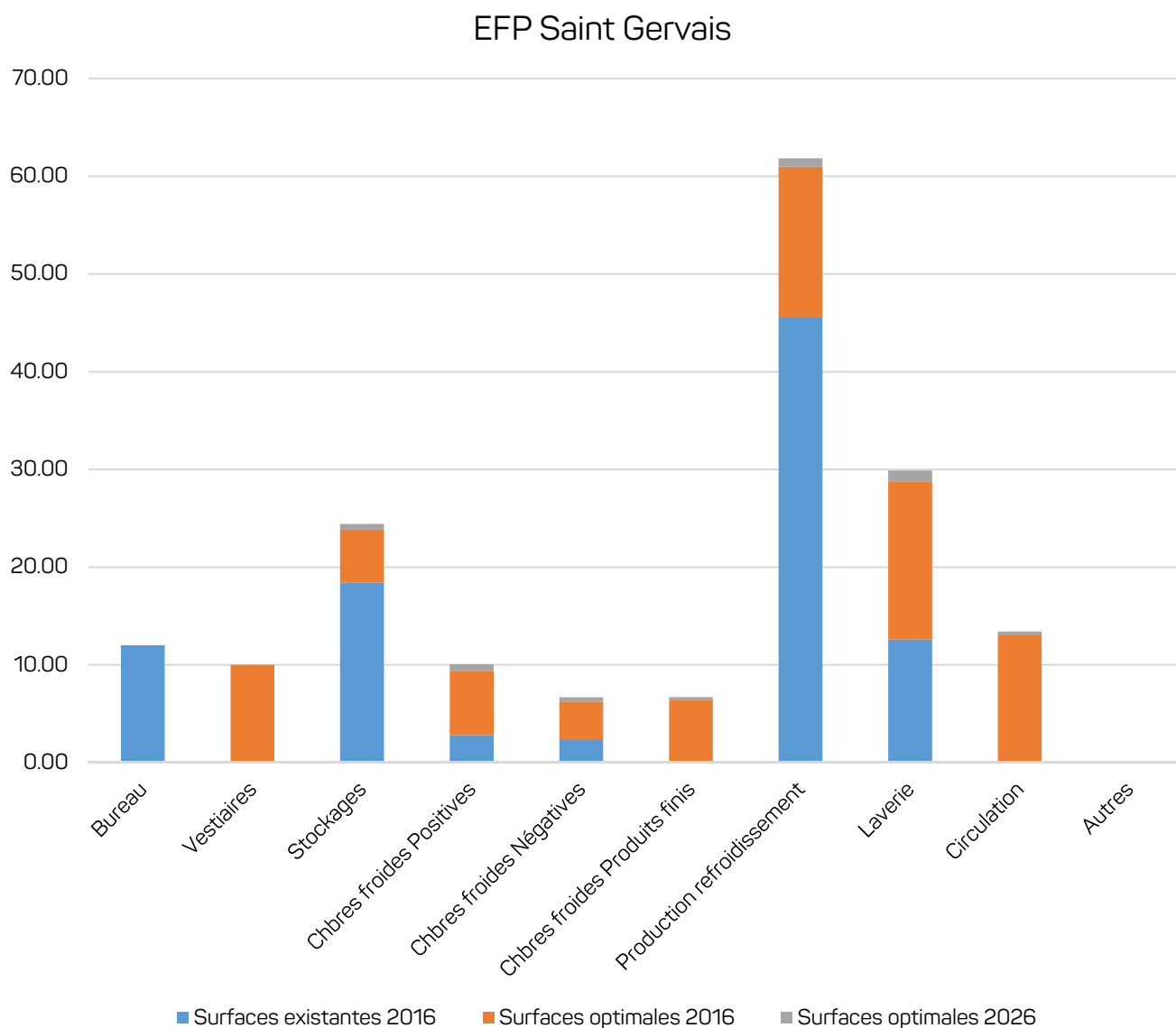
Eaux Vives	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	4.30	4.00	4.00	107.50%
Vestiaires	5.90	10.00	10.00	59.00%
Stockages	27.80	20.09	24.42	138.35%
Chbres froides Positives	2.40	7.99	10.06	30.04%
Chbres froides Négatives	1.30	5.46	6.67	23.81%
Chbres froides Produits finis	4.20	4.62	6.70	90.96%
Production refroidissement	40.40	55.79	61.83	72.42%
Laverie	12.70	22.15	23.33	57.34%
Circulation	32.40	12.79	12.89	253.31%
Autres				
<b>Total</b>	<b>131.40</b>	<b>142.88</b>	<b>159.90</b>	<b>91.96%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>88.80</b>	<b>116.09</b>	<b>133.02</b>	<b>76.49%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



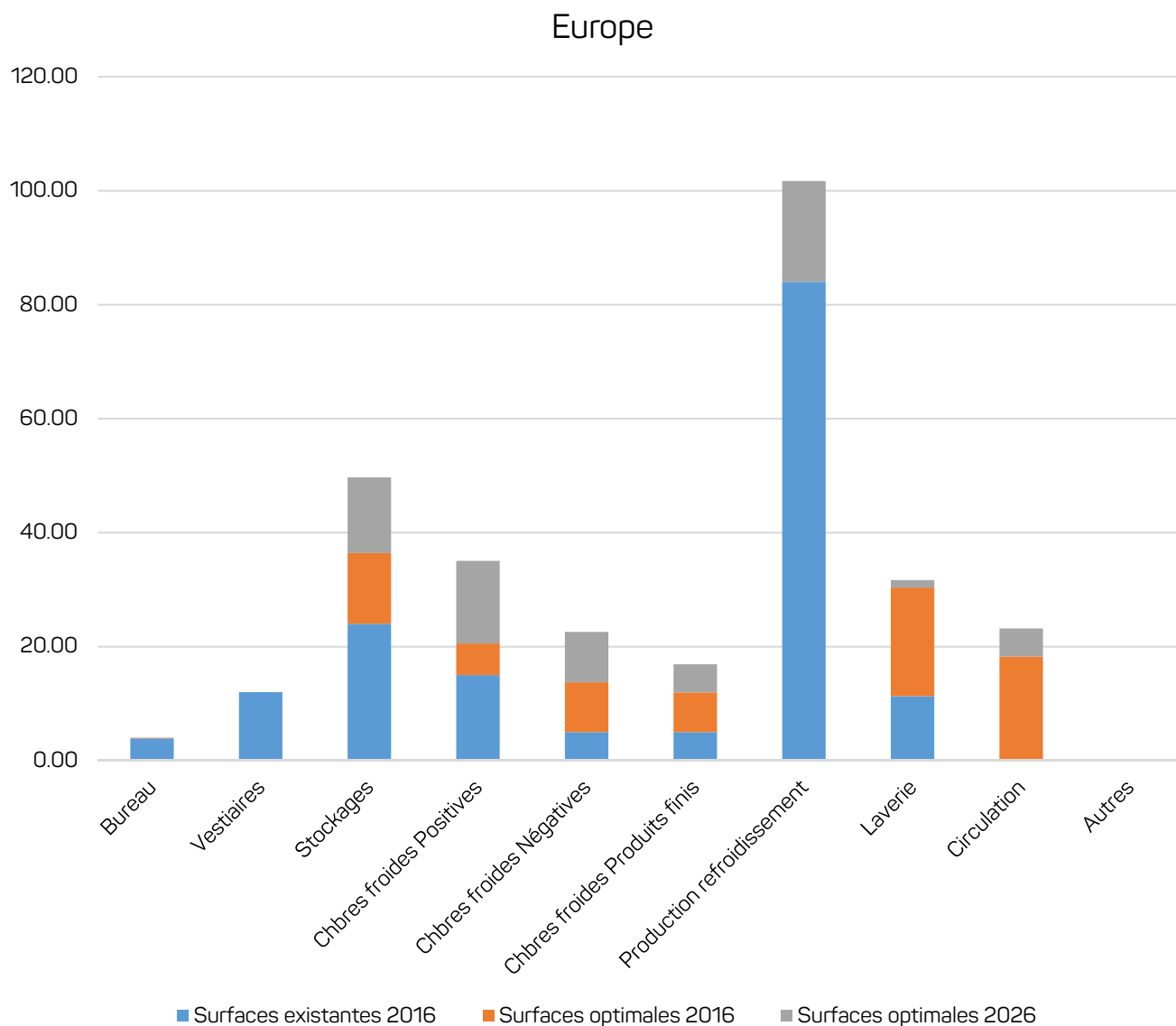
EFP Saint Gervais	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	12.00	4.00	4.00	300.00%
Vestiaires		10.00	10.00	
Stockages	18.40	23.83	24.42	77.23%
Chbres froides Positives	2.80	9.32	10.06	30.04%
Chbres froides Négatives	2.40	6.24	6.67	38.46%
Chbres froides Produits finis		6.43	6.70	
Production refroidissement	45.60	60.98	61.83	74.77%
Laverie	12.60	28.73	29.89	43.86%
Circulation		13.09	13.41	
Autres				
<b>Total</b>	<b>93.80</b>	<b>162.62</b>	<b>166.98</b>	<b>57.68%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>81.80</b>	<b>135.53</b>	<b>139.57</b>	<b>60.36%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



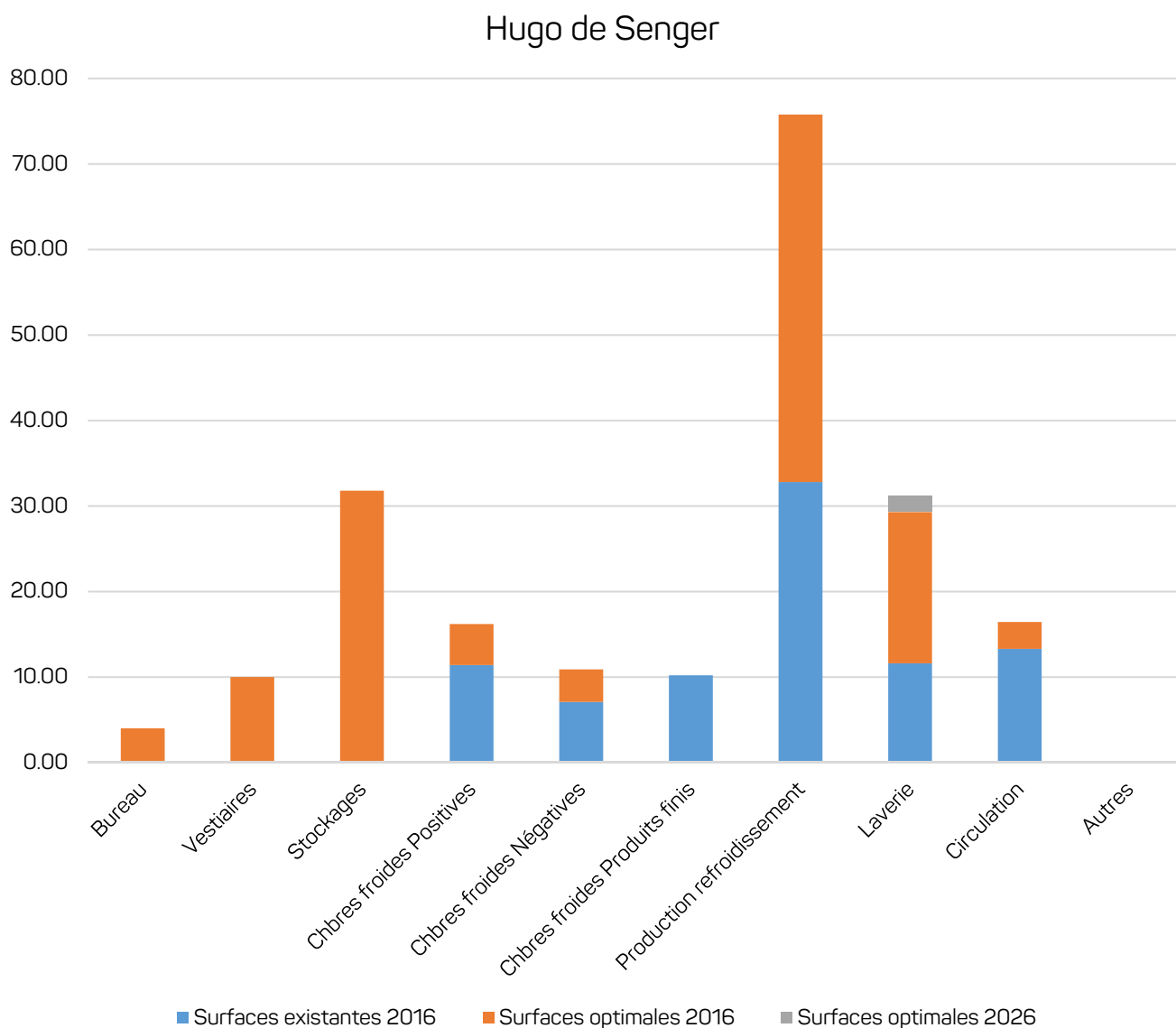
Europe	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	3.90	4.00	4.00	97.50%
Vestiaires	12.00	12.00	10.00	100.00%
Stockages	24.00	36.42	49.68	65.90%
Chbres froides Positives	15.00	20.56	35.05	72.96%
Chbres froides Négatives	5.00	13.72	22.57	36.43%
Chbres froides Produits finis	5.00	11.96	16.89	41.82%
Production refroidissement	84.00	80.71	101.70	104.08%
Laverie	11.30	30.36	31.67	37.22%
Circulation		18.26	23.19	
Autres				
<b>Total</b>	<b>160.20</b>	<b>227.98</b>	<b>294.75</b>	<b>70.27%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>144.30</b>	<b>193.72</b>	<b>257.56</b>	<b>74.49%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



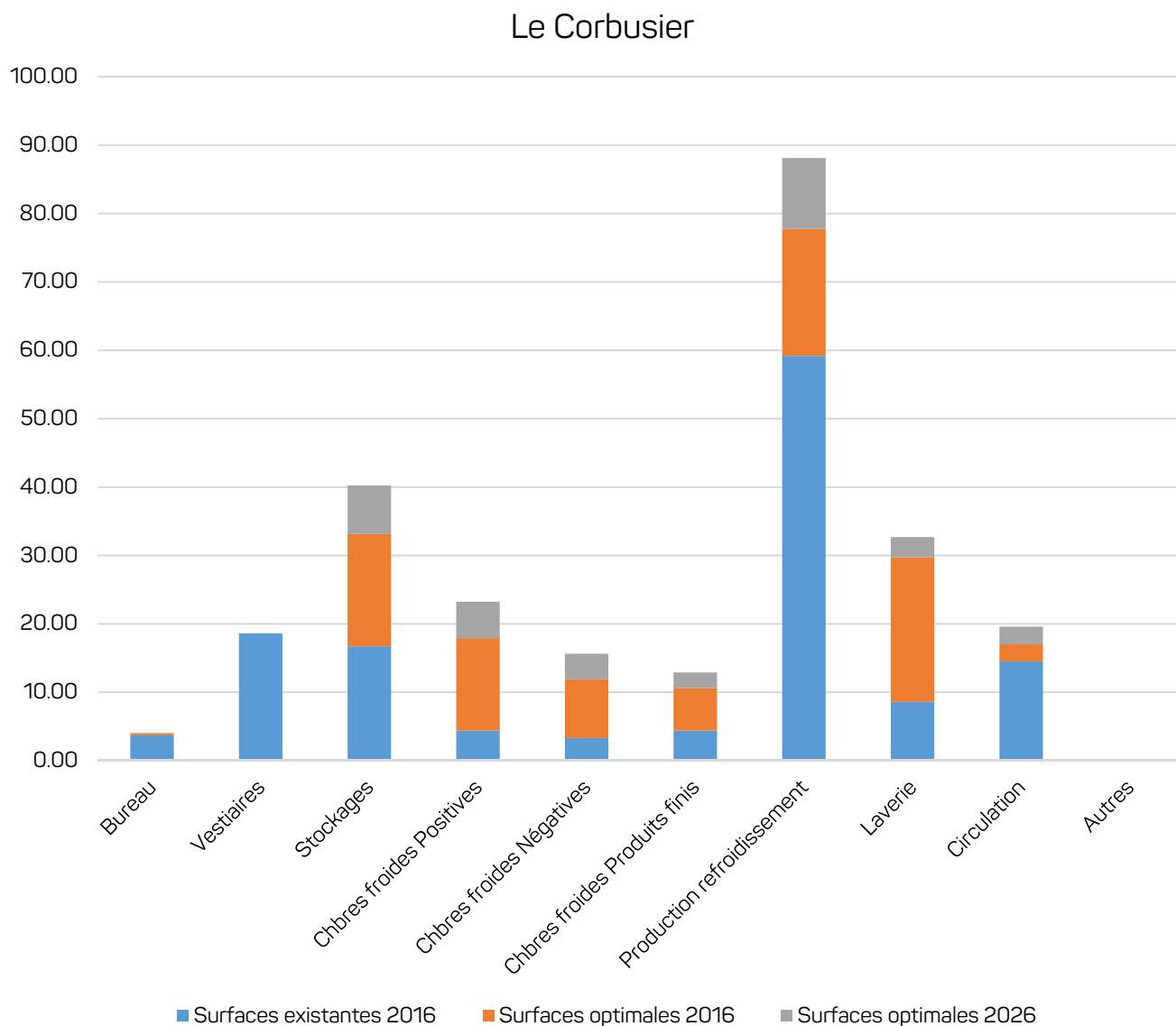
Hugo de Senger	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau		4.00	4.00	
Vestiaires		10.00	10.00	
Stockages		31.80	27.45	
Chbres froides Positives	11.40	16.20	13.68	70.39%
Chbres froides Négatives	7.10	10.89	8.74	65.21%
Chbres froides Produits finis	10.20	9.99	9.09	102.12%
Production refroidissement	32.80	75.79	68.90	43.28%
Laverie	11.60	29.29	31.17	39.61%
Circulation	13.30	16.44	15.10	80.92%
Autres				
<b>Total</b>	<b>86.40</b>	<b>204.38</b>	<b>188.14</b>	<b>42.27%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>73.10</b>	<b>173.94</b>	<b>159.04</b>	<b>42.03%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



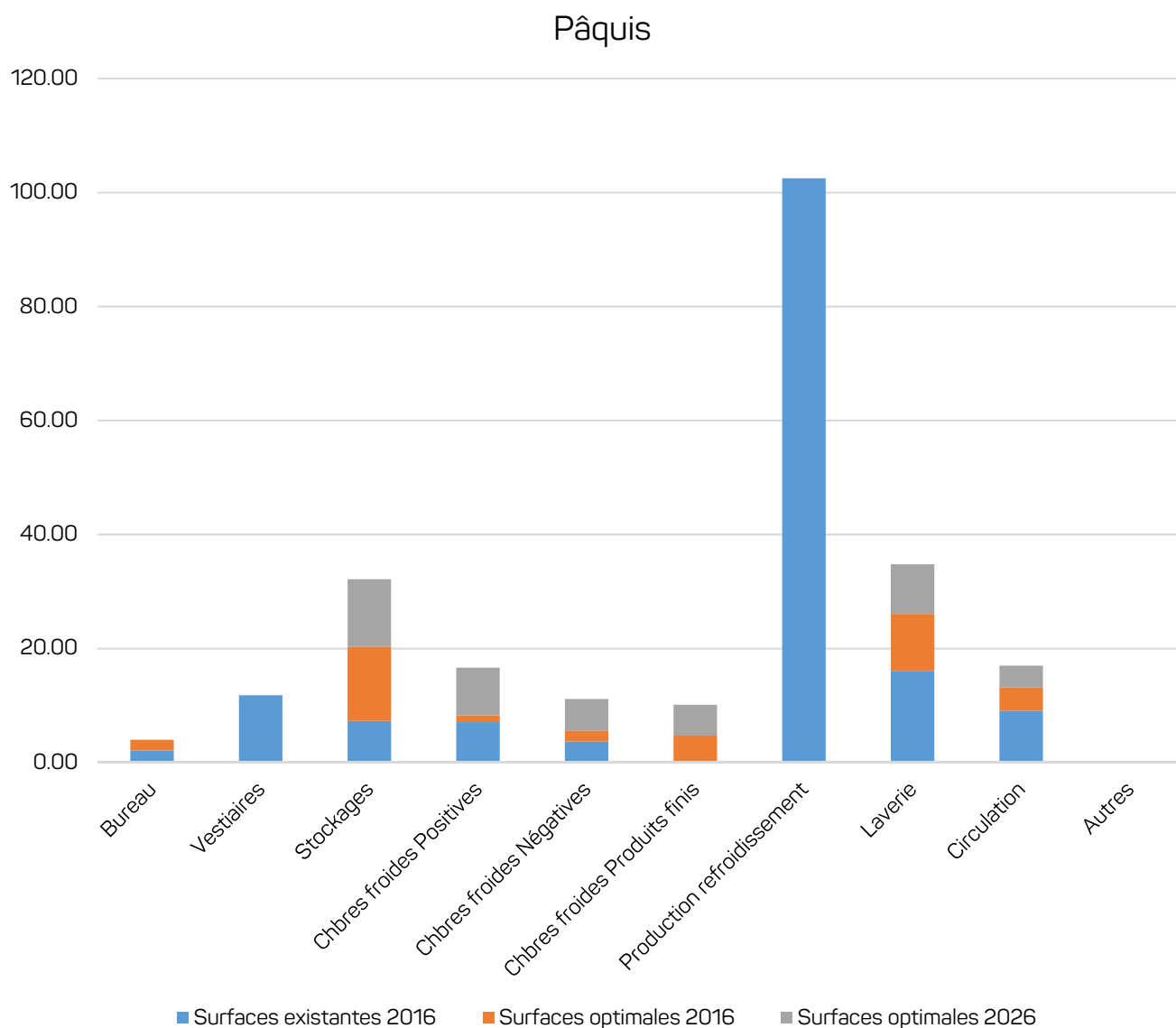
Le Corbusier	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	3.70	4.00	4.00	92.50%
Vestiaires	18.60	10.00	10.00	186.00%
Stockages	16.70	33.16	40.22	50.37%
Chbres froides Positives	4.40	17.90	23.22	24.59%
Chbres froides Négatives	3.30	11.89	15.62	27.76%
Chbres froides Produits finis	4.40	10.59	12.88	41.55%
Production refroidissement	59.20	77.75	88.10	76.15%
Laverie	8.60	29.70	32.68	28.96%
Circulation	14.50	17.00	19.60	85.31%
Autres				
<b>Total</b>	<b>133.40</b>	<b>211.97</b>	<b>246.32</b>	<b>62.93%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>96.60</b>	<b>180.97</b>	<b>212.72</b>	<b>53.38%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



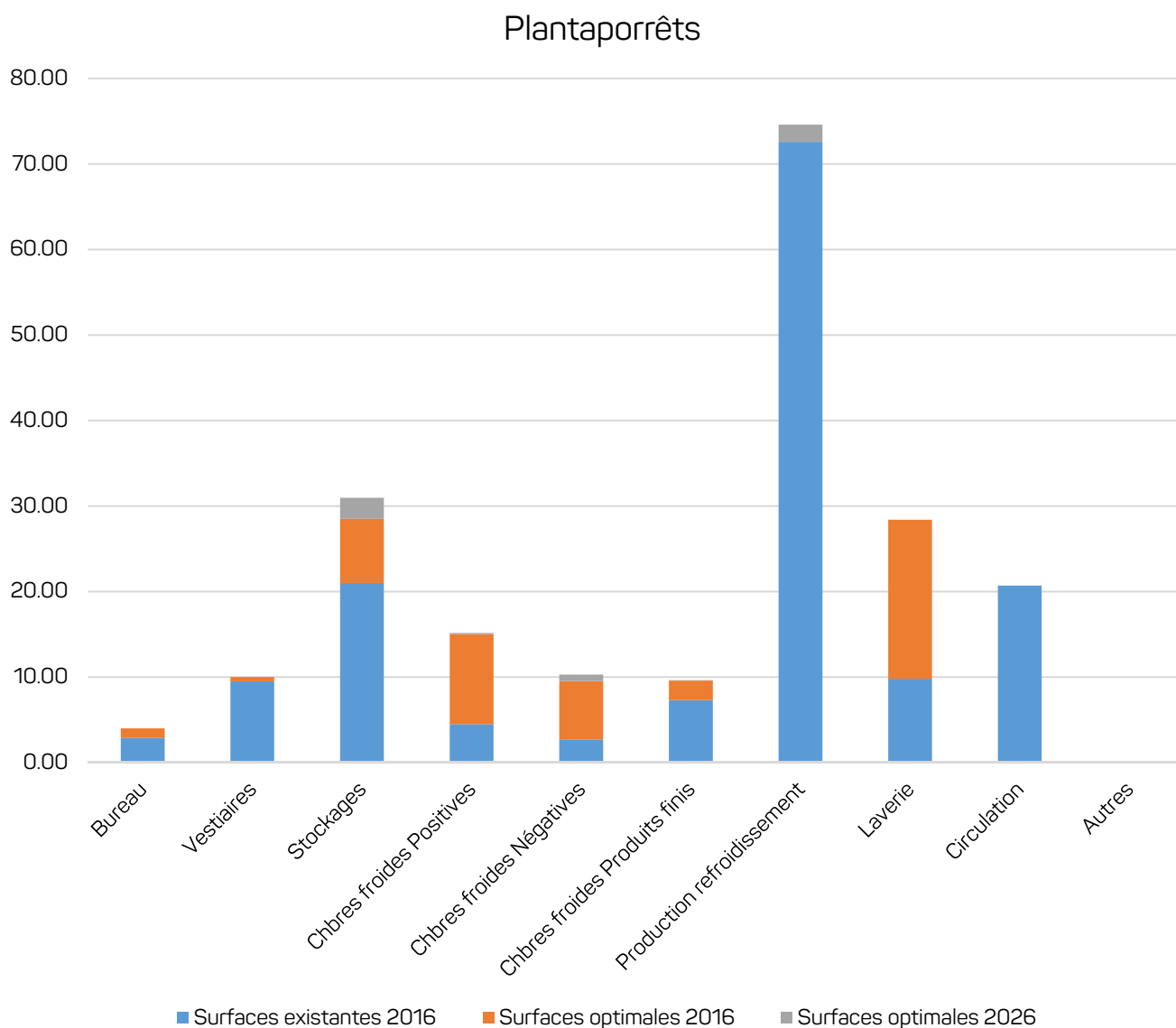
Pâquis	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.10	4.00	4.00	52.50%
Vestiaires	11.80	10.00	10.00	118.00%
Stockages	7.30	20.33	32.15	35.91%
Chbres froides Positives	7.10	8.28	16.64	85.70%
Chbres froides Négatives	3.70	5.63	11.15	65.69%
Chbres froides Produits finis		4.72	10.15	
Production refroidissement	102.50	56.13	76.30	182.62%
Laverie	16.10	26.07	34.79	61.75%
Circulation	9.10	13.20	17.01	68.95%
Autres				
<b>Total</b>	<b>159.70</b>	<b>148.37</b>	<b>212.18</b>	<b>107.64%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>136.70</b>	<b>121.17</b>	<b>181.17</b>	<b>112.81%</b>

(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016



Plantaporrêts	Surfaces existantes 2016	Surfaces optimales 2016	Surfaces optimales 2026	% de l'existant*
Bureau	2.90	4.00	4.00	72.50%
Vestiaires	9.50	10.00	10.00	95.00%
Stockages	21.00	28.52	30.97	73.65%
Chbres froides Positives	4.50	15.01	15.16	29.97%
Chbres froides Négatives	2.70	9.53	10.28	28.34%
Chbres froides Produits finis	7.30	9.57	9.62	76.29%
Production refroidissement	72.60	70.43	74.60	103.08%
Laverie	9.80	28.40	27.89	34.51%
Circulation	20.70	15.30	16.00	135.33%
Autres				
<b>Total</b>	<b>151.00</b>	<b>190.75</b>	<b>198.52</b>	<b>79.16%</b>
<b>Total S. Prod + Laverie</b>	<b>117.90</b>	<b>161.45</b>	<b>168.52</b>	<b>73.02%</b>

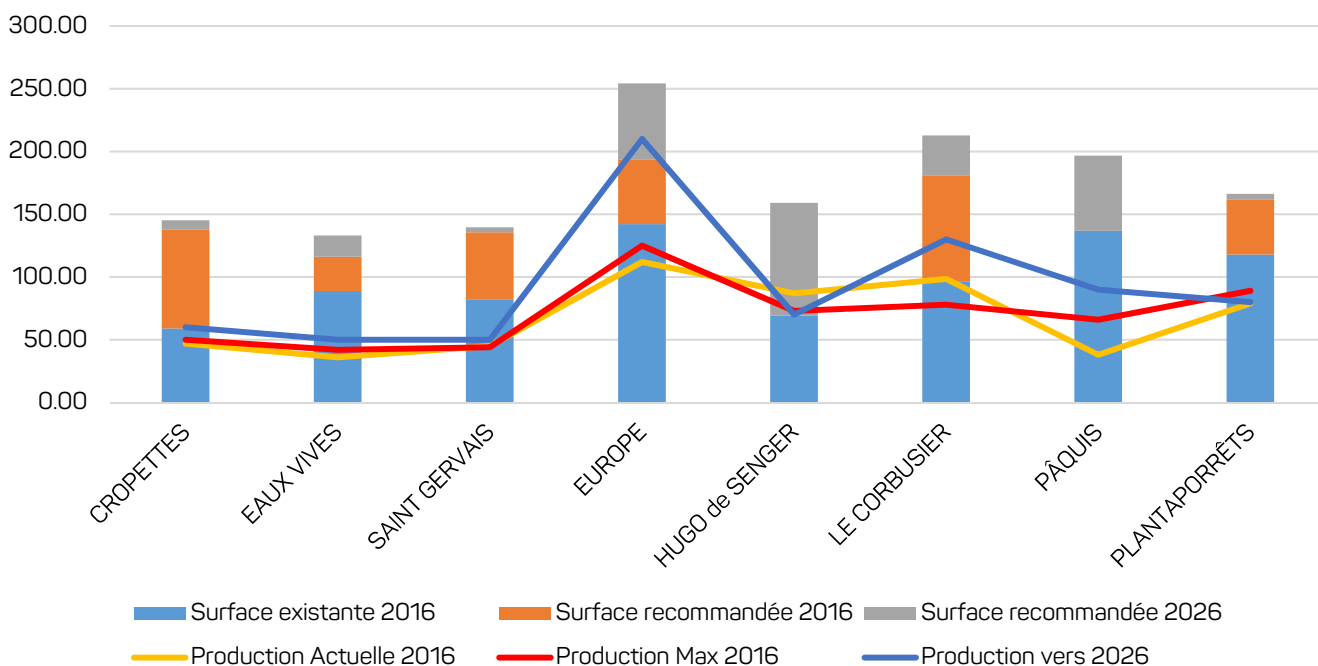
(\*) % de l'existant pour une surface recommandée à 100% en 2016





Le tableau ci-dessous met en évidence les déficits de surface de production (y.c. les surfaces de chambres froides) en fonction de la surface recommandée minimum pour le nombre de repas journaliers produits. Nous constatons qu'à l'exception de la cuisine des Pâquis, les sept autres cuisines manquent réellement d'espace.

### Comparatif de surfaces totales de production



Nous avons également superposé les courbes correspondant à la production actuelle, maximale de la cuisine et prévue en 2026.

Nous constatons que dans la très grande majorité des cas, la production maximale de la cuisine, suivant les surfaces actuelles, est bien inférieure à la production prévue pour 2026.

Les cuisines de Cropettes, Hugo de Senger et de Le Corbusier sont déjà largement au-dessus de la capacité maximale théorique de la cuisine et demandent impérativement et de façon urgente un réaménagement.

Pour déterminer les surfaces, nous avons utilisé trois différentes formules provenant du Traité d'ingénierie hôtelière et de Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie, dont nous avons fait la moyenne afin de donner la surface minimale nécessaire la plus juste.

## CAPACITE ACTUELLE DE PRODUCTION :

Nous allons comparer la capacité du matériel existant pour le nombre de repas effectué avec la capacité théorique que ce matériel devrait avoir.

Nous prenons en compte les différentes capacités relevées sur site, le temps d'utilisation ainsi que le ratio entre la surface disponible et la surface théorique.

Nous emploierons trois formules différentes décrites ci-dessous et mises en application dans l'exemple présenté à la page suivante.

### Formule 1\*

La capacité maximale d'une cuisine peut-être calculée en tenant compte des éléments ci-dessus et suivant la formule suivante :

$$\frac{(((\text{Four Nbre de niveaux} + \text{Braisière S en dm}^2 \times 0.3 + \text{Marmites Cap. en L} \times 0.15) \times \text{Enfant } 1.25) \times 1000) \times \text{Temps d'occupation}}{\text{Liaison froide } 52} = 420 \text{ cvts/jour}$$

### Formule 2\*\*

La capacité est calculée par type de matériel à disposition et en tenant compte du temps d'utilisation et de la surface de production réelle mise en rapport avec la surface de production recommandée.

Soit :

Braisière	$((\text{Surface en dm}^2/30) \times 1000) \times \text{Temps d'occupation} \times \text{S. de Prod. Réelle} =$	563 cvts/jour
Marmite	$((\text{Capacité en litre}/50) \times 1000) \times \text{Temps d'occupation} \times \text{S. de Prod. Réelle} =$	612 cvts/jour
Four	$((\text{Nbre de niveau}/20) \times 1000) \times \text{Temps d'occupation} \times \text{S. de Prod. Réelle} =$	191 cvts/jour
Cellule RR	$((\text{Capacité en kg}/110) \times 1000) \times \text{Temps d'occupation} =$	364 cvts/jour

### Formule 3\*\*

Nous pouvons utiliser les formules contenues dans "Formule 2" pour déduire, d'après le nombre de repas réalisé actuellement la capacité théorique optimum de chaque équipement nécessaire actuellement et pour 2026.

Soit :

Braisière	$((\text{Nbre cvts/jour} \times 30)/1000)/\text{Temps d'occupation}/\text{S. de Prod: Réelle} =$	28 dm <sup>2</sup>
Marmite	$((\text{Nbre cvts/jour} \times 50)/1000)/\text{Temps d'occupation}/\text{S. de Prod: Réelle} =$	47 Litres
Four	$((\text{Nbre cvts/jour} \times 20)/1000)/\text{Temps d'occupation}/\text{S. de Prod: Réelle} =$	19 niveaux
Cellule RR	$((\text{Nbre cvts/jour} \times 110)/1000)/\text{Temps d'occupation} =$	79 Kg

Sources : \* Traité d'ingénierie hôtelière

\*\* Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie

## COMPARATIF DE LA CAPACITE DU MATERIEL :

### Croquettes

Croquettes		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	42	60	20		50.00%	42.80%	500
2016	470	Capacité optimale	66	110	44	103			
2026	600	Capacité 2026	84	140	56	132			
		Repas Max 2016	300	257	214		Moyenne :		193

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

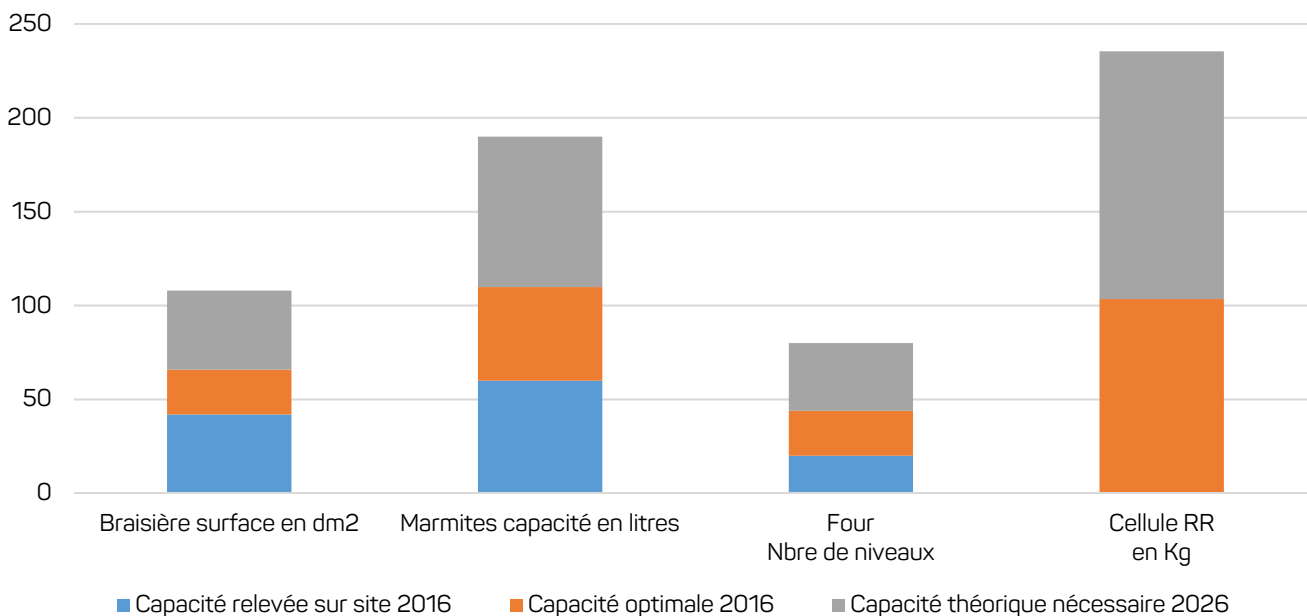
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal définit par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Marmites :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Fours :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil pour doubler la capacité

**Celleule RR :** 2016 - équipement inexistant  
2026 - Impératif si liaison froide

## Eaux Vives

Eaux Vives		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	44.15	80	10	80	50.00%	76.49%	420
2016	360	Capacité optimale	28	47	19	79			
2026	500	Capacité 2026	39	65	26	110			
		Repas Max 2016	563	612	191	364	Moyenne :		432

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

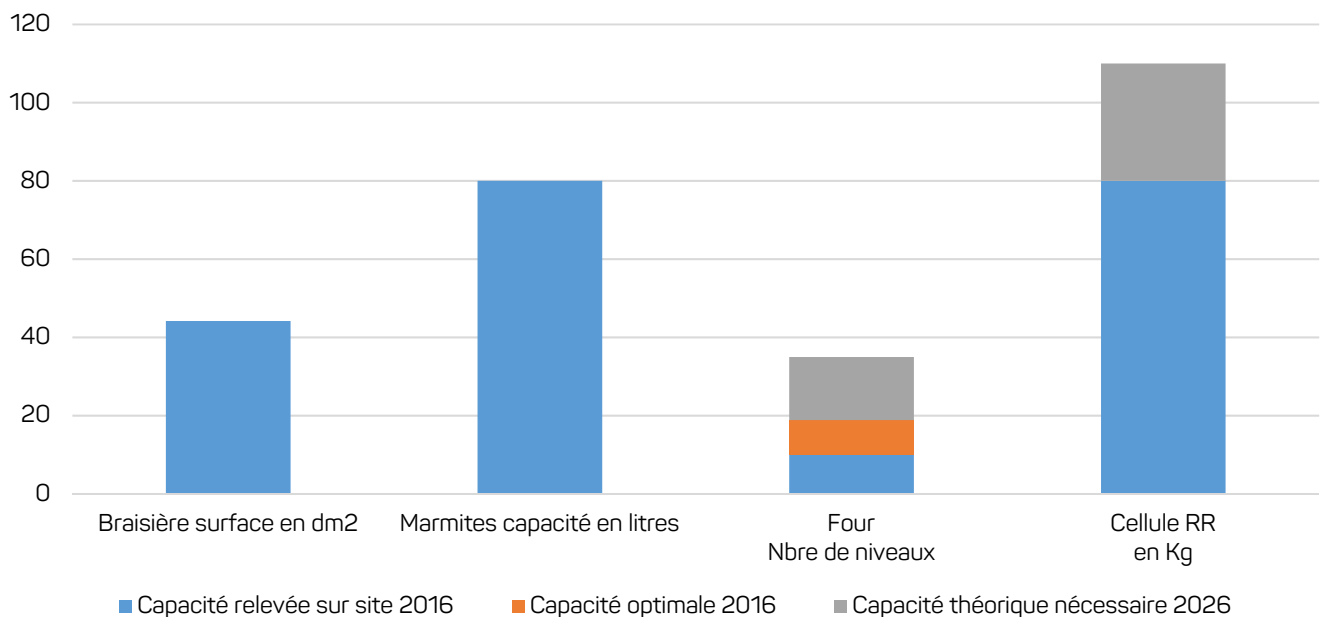
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

Braisières : 2016 - correct  
2026 - correct

Marmites : 2016 - correct  
2026 - correct

Fours : 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil pour doubler la capacité

Celleule RR : 2016 - correct  
2026 - rajouter un équipement pour augmenter la capacité

## EFP Saint Gervais

EFP Saint Gervais		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	37.9	100	10	120	50.00%	60.36%	440
2016	450	Capacité optimale	45	75	30	99			
2026	500	Capacité 2026	50	83	33	110			
		Repas Max 2016	381	604	151	545	Moyenne :		420

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

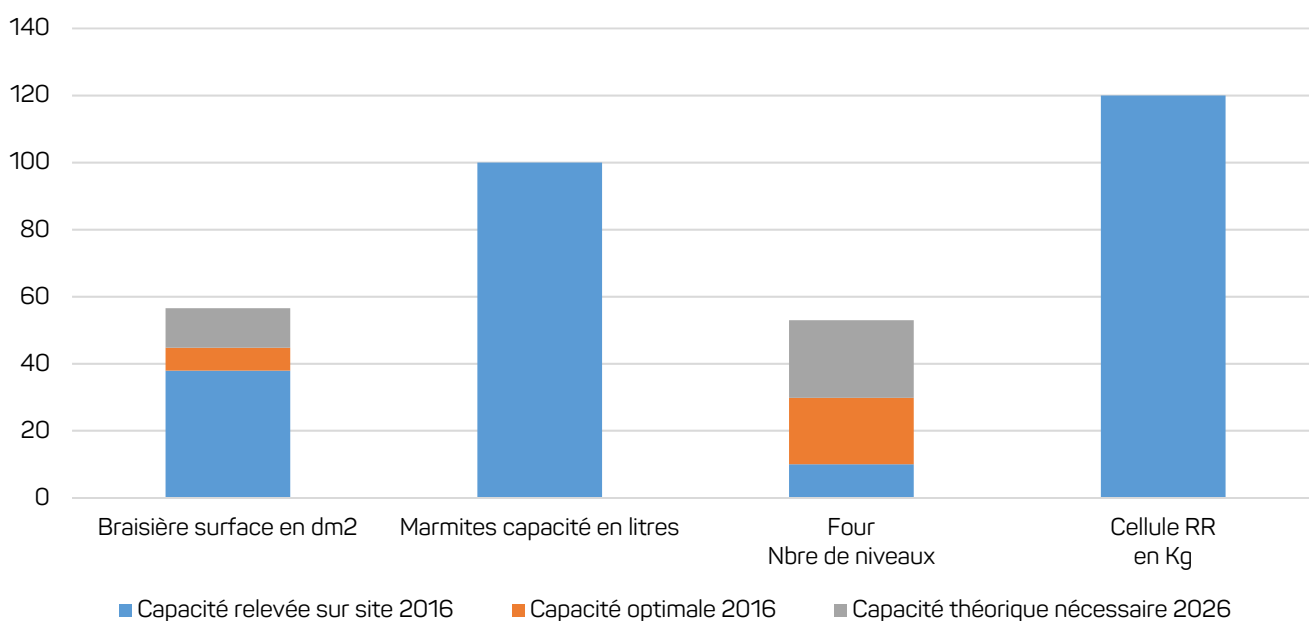
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Marmites :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Fours :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter au moins un appareil supplémentaire

**Celleule RR :** 2016 - correct  
2026 - correct

## Europe

Europe		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	188.1	104	32	372	50.00%	74.49%	1250
2016	1120	Capacité optimale	90	150	60	246			
2026	2100	Capacité 2026	169	282	113	462			
		Repas Max 2016	2335	775	596	1691	Moyenne :		1349

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

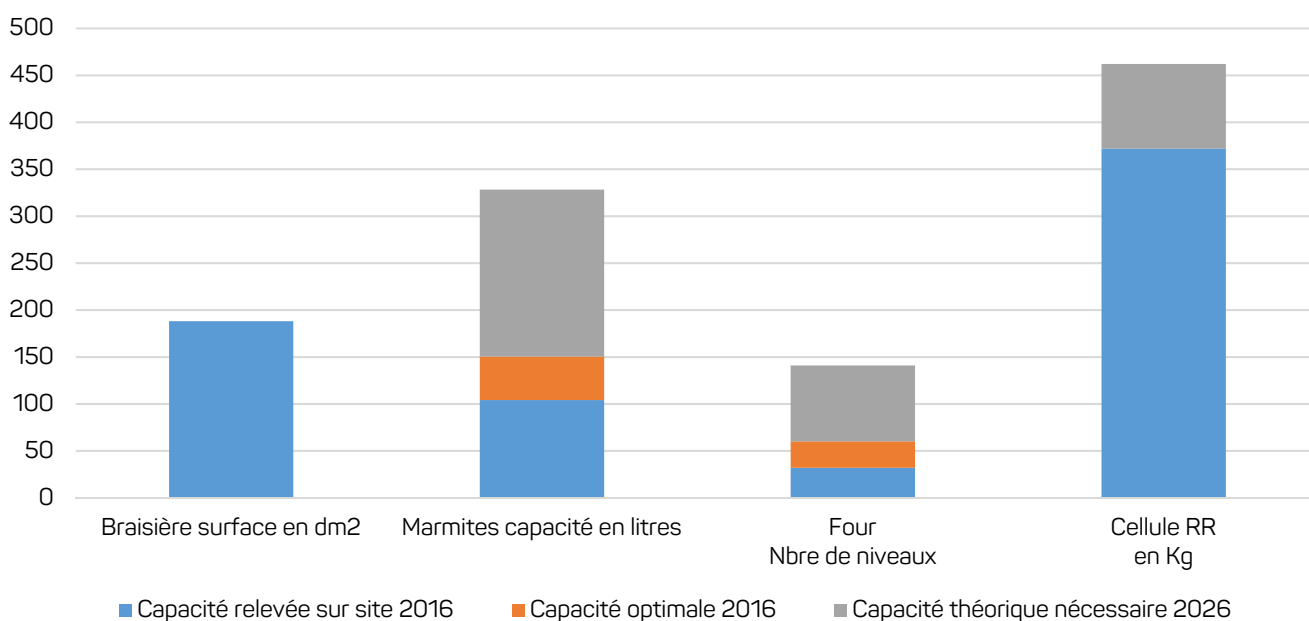
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Marmites :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Fours :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter au moins un appareil supplémentaire

**Celleule RR :** 2016 - correct  
2026 - correct, augemnter un peu la capacité

Hugo de Senger		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	48	200	16	430	50.00%	42.03%	730
2016	870	Capacité optimale	124	207	83	191			
2026	700	Capacité 2026	100	167	67	154			
		Repas Max 2016	336	841	168	1955	Moyenne :		825

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

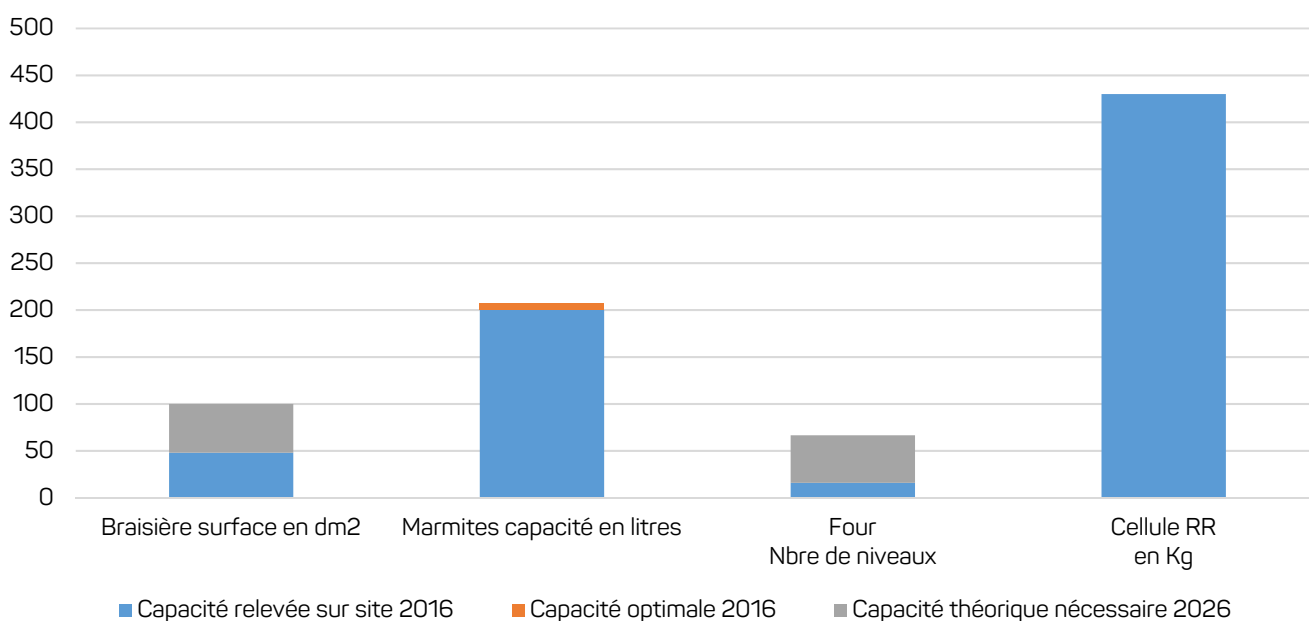
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Marmites :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Fours :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter plusieurs appareils supplémentaires

**Celleule RR :** 2016 - correct  
2026 - correct

## Le Corbusier

Le Corbusier		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	100	100	20	160	50.00%	53.38%	780
2016	985	Capacité optimale	111	185	74	217			
2026	1300	Capacité 2026	146	244	97	286			
		Repas Max 2016	890	534	267	727	Moyenne :		604

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

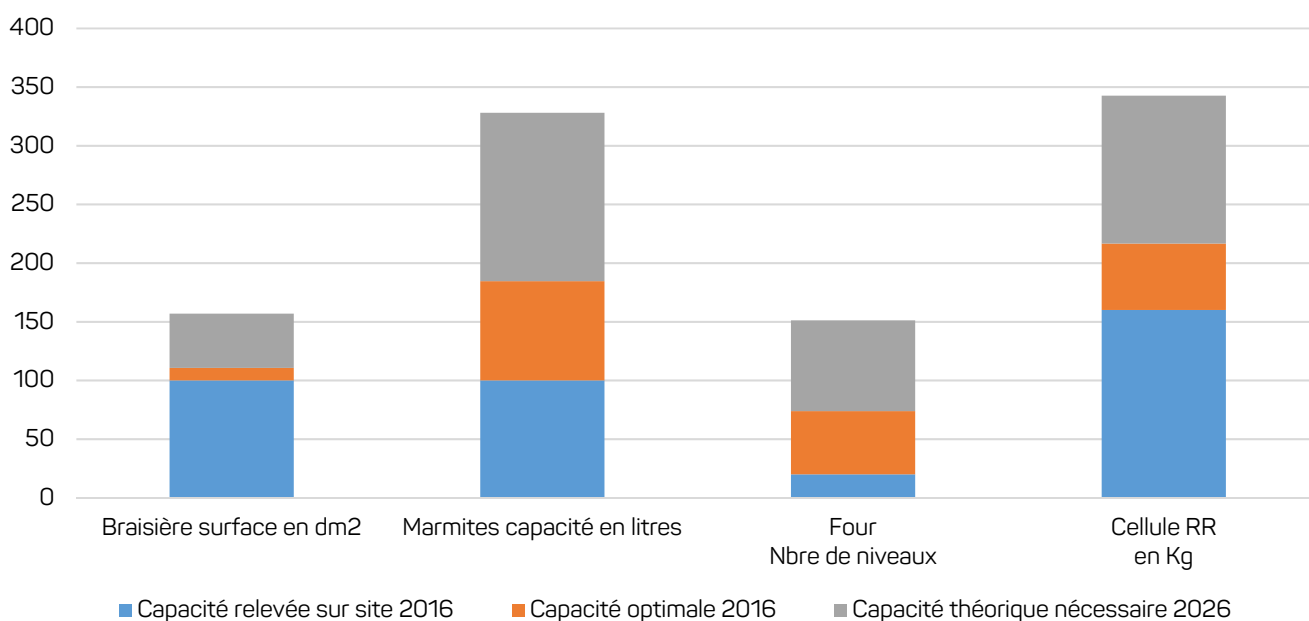
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter un appareil ou en prendre une plus grande

**Marmites :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Fours :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - rajouter plusieurs appareils supplémentaires

**Celleule RR :** 2016 - correct  
2026 - correct



## Pâquis

Pâquis		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	40	150	20		50.00%	112.81%	660
2016	380	Capacité optimale	20	34	13	84			
2026	900	Capacité 2026	48	80	32	198			
		Repas Max 2016	752	1692	564		Moyenne :		752

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

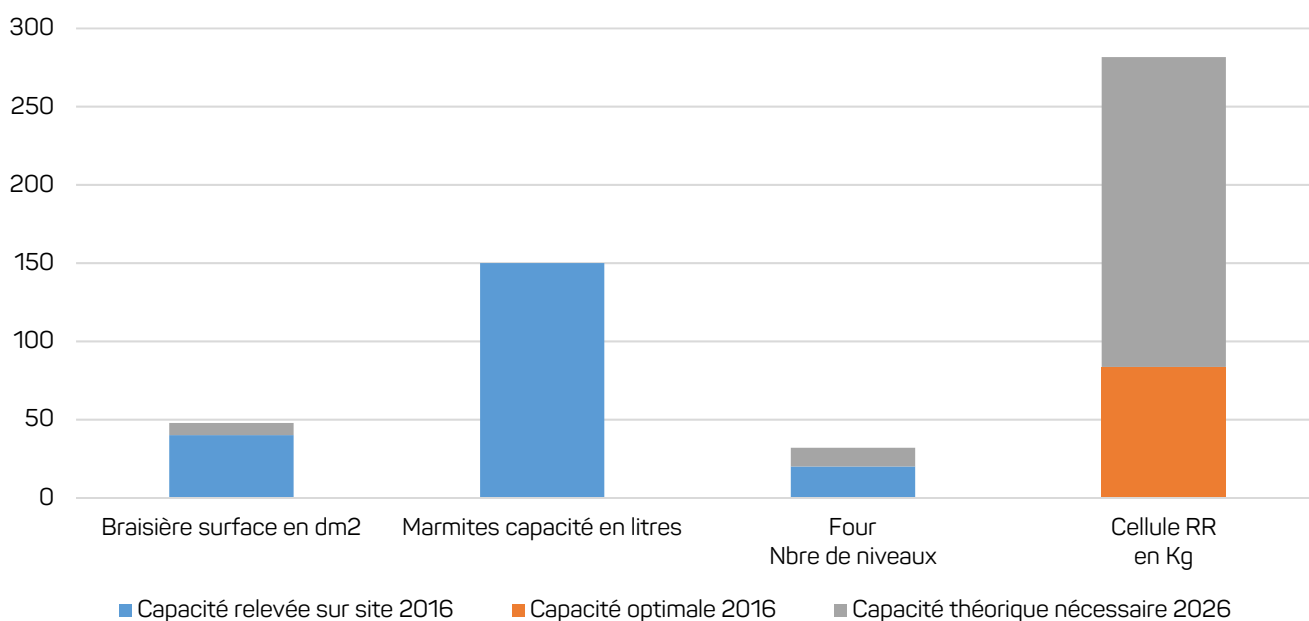
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - correct  
2026 - équipement de capacité légèrement insuffisante

**Marmites :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Fours :** 2016 - correct  
2026 - équipement de capacité insuffisante

**Celleule RR :** 2016 - équipement inexistant  
2026 - Impératif si liaison froide

## Plantaporrêts

Plantaporrêts		Type de matériel	Braisière surface en dm2	Marmites capacité en litres	Four Nbre de niveaux	Cellule RR en Kg	Temps d'occupation	Différence de S Prod	Nbre de repas Max
Repas		Capacité relevée	131.4		35	100	50.00%	73.02%	890
2016	790	Capacité optimale	65	108	43	174			
2026	800	Capacité 2026	66	110	44	176			
		Repas Max 2016	1599		639	455	Moyenne :		673

**Capacité relevée :** C'est la capacité des équipements relevé sur site en 2016.

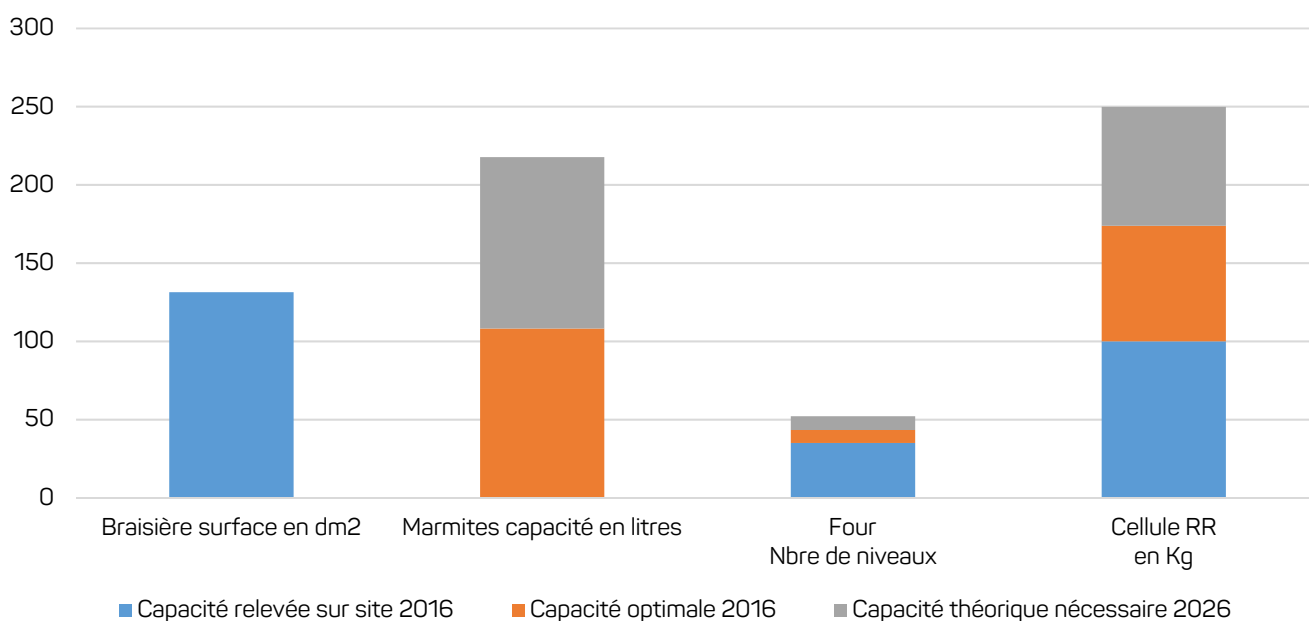
**Capacité optimale :** C'est la capacité optimale des équipements en 2016 en fonction du nombre de repas produits actuellement. Capacité calculée suivant la formule 3.

**Capacité 2026 :** C'est la capacité optimale des équipements à prévoir pour produire le nombre de repas estimé en 2026.

**Repas Max 2016 :** C'est le nombre de repas maximal pouvant être produits par chaque équipement suivant la capacité actuelle selon la formule 2.

**Moyenne :** C'est la moyenne du nombre de repas pouvant être produits par les quatre équipements contenus dans la ligne "Repas Max 2016".

**Nbre de repas Max :** C'est le nombre de repas maximal défini par la formule 1 et pouvant être produits avec l'équipement actuel.



Nous constatons que :

**Braisières :** 2016 - correct  
2026 - correct

**Marmites :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - équipement à installer impérativement

**Fours :** 2016 - correct  
2026 - équipement de capacité légèrement insuffisante

**Celleule RR :** 2016 - équipement de capacité insuffisante  
2026 - équipement à installer impérativement

## RECAPITULATIF :

Dans les tableaux ci-dessus, sont pris en considération :

- L'augmentation de repas prévue entre 2016 et 2026
- Les rapports de surface entre l'existant et la surface optimale nécessaire en 2016 et 2026
- Les capacités de production des différents équipements en 2016 et en 2026

Situation actuelle des cuisines	Croquettes	Eaux Vives	Saint Gervais	Europe	Hugo de Senger	Le Corbusier	Pâquis	Plantaporrêts
Nombre de repas 2016	470	360	450	1120	870	985	380	790
S. de stockage	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide (+)	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide (-)	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide PF	●	●	●	●	●	●	●	●
S. de production	●	●	●	●	●	●	●	●
S. de Laverie	●	●	●	●	●	●	●	●
Braisière	●	●	●	●	●	●	●	●
Marmite	●	●	●	●	●	●	●	●
Four	●	●	●	●	●	●	●	●
Cellule RR	●	●	●	●	●	●	●	●

Nous constatons que pour l'ensemble des cuisines, les surfaces disponibles et les capacités des équipements sont sous évaluées pour le nombre de repas prévu.

Il en résulte des défauts en ce qui concerne le respect des normes d'hygiène en vigueur et sans aucun doute la qualité des repas produits s'en ressent.

Situation des cuisines en 2026	Croquettes	Eaux Vives	Saint Gervais	Europe	Hugo de Senger	Le Corbusier	Pâquis	Plantaporrêts
Nombre de repas 2026	600	500	500	2100	700	1300	900	800
Evolution des repas 2026 %	27.7	38.9	11.1	87.5	-19.5	32.0	136.8	1.3
S. de stockage	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide (+)	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide (-)	●	●	●	●	●	●	●	●
S. Chambre froide PF	●	●	●	●	●	●	●	●
S. de production	●	●	●	●	●	●	●	●
S. de Laverie	●	●	●	●	●	●	●	●
Braisière	●	●	●	●	●	●	●	●
Marmite	●	●	●	●	●	●	●	●
Four	●	●	●	●	●	●	●	●
Cellule RR	●	●	●	●	●	●	●	●

Légende :



Insuffisant

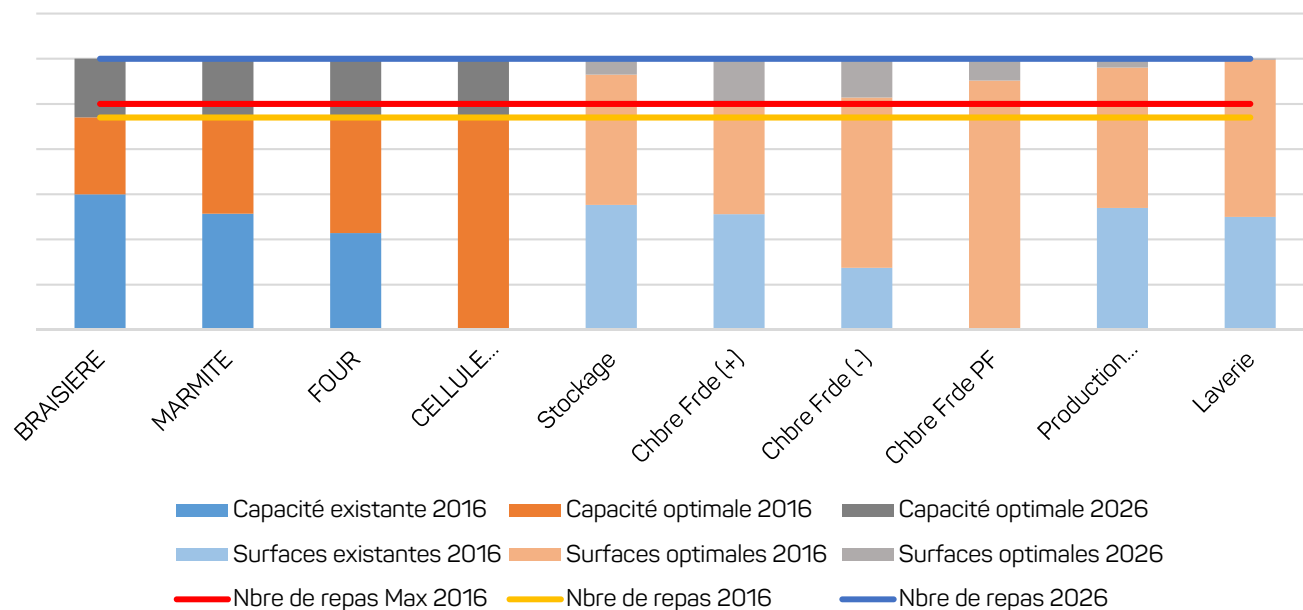


Correct



Bon

## CROQUETTES :



## Equipements :

2016 470 cvts	Max 2016 500 cvts	2026 600 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			42 dm2	66 dm2	84 dm2	75 dm2
Marmite en litres			60 Litres	110 Litres	140 Litres	125 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	44 niveaux	56 niveaux	50 niveaux
Cellule RR en Kg				103 Kg	132 Kg	118 Kg

Nous préconisons d'installer une braisière supplémentaire, une marmite supplémentaire, un four 20 niveaux de plus et de mettre en place une cellule de refroidissement rapide de 80kg minimum si distribution en liaison froide.

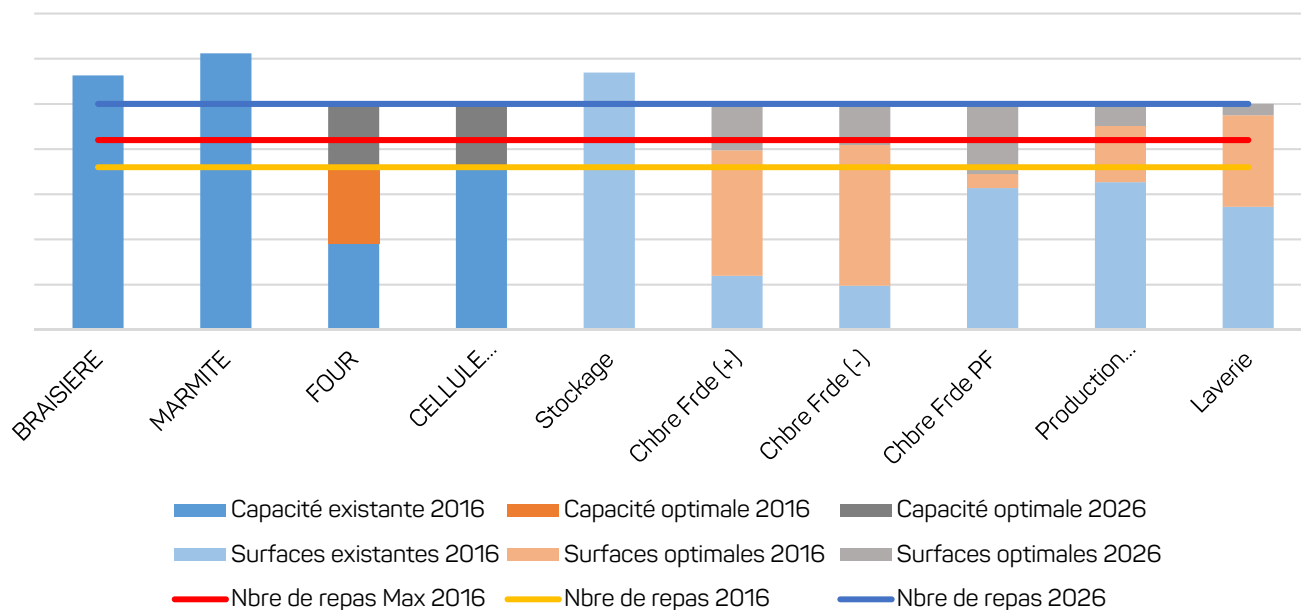
## Surfaces :

2016 470 cvts	Max 2016 500 cvts	2026 600 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			12.10 m <sup>2</sup>	24.73 m <sup>2</sup>	26.27 m <sup>2</sup>	14.17 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			5.20 m <sup>2</sup>	10.28 m <sup>2</sup>	12.20 m <sup>2</sup>	7.00 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			1.80 m <sup>2</sup>	6.75 m <sup>2</sup>	7.88 m <sup>2</sup>	6.08 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis				7.87 m <sup>2</sup>	8.57 m <sup>2</sup>	8.57 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			30.20 m <sup>2</sup>	64.99 m <sup>2</sup>	67.20 m <sup>2</sup>	37.00 m <sup>2</sup>
Laverie			9.60 m <sup>2</sup>	22.98 m <sup>2</sup>	23.07 m <sup>2</sup>	13.47 m <sup>2</sup>
			58.90 m <sup>2</sup>	137.60 m <sup>2</sup>	145.18 m <sup>2</sup>	86.28 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 90m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

## EAUX VIVES :



## Equipements :

2016 360 cvts	Max 2016 460 cvts	2026 500 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			44 dm2	28 dm2	39 dm2	34 dm2
Marmite en litres			80 Litres	47 Litres	65 Litres	56 Litres
Four en niveaux			10 niveaux	19 niveaux	26 niveaux	22 niveaux
Cellule RR en Kg			80 Kg	79 Kg	110 Kg	95 Kg

Nous préconisons d'installer un four de 10 niveaux supplémentaire ou de remplacer l'ancien par un four de 20 niveaux.

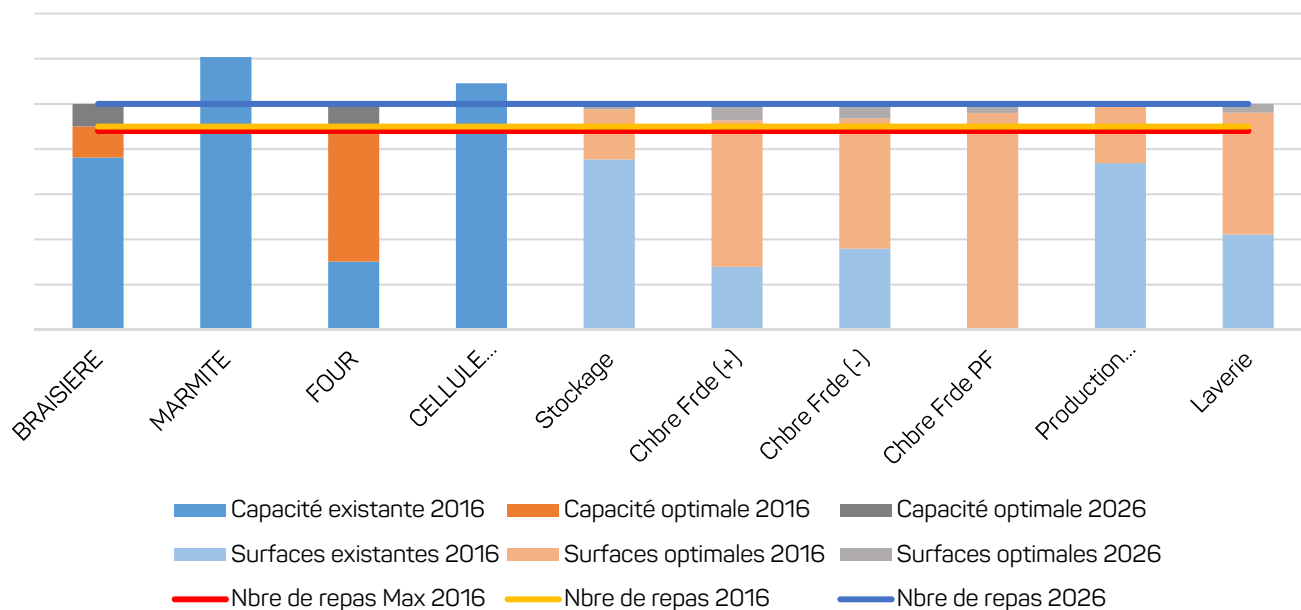
## Surfaces :

2016 360 cvts	Max 2016 460 cvts	2026 500 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			27.80 m <sup>2</sup>	20.09 m <sup>2</sup>	24.42 m <sup>2</sup>	-3.38 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			2.40 m <sup>2</sup>	7.99 m <sup>2</sup>	10.06 m <sup>2</sup>	7.66 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			1.30 m <sup>2</sup>	5.46 m <sup>2</sup>	6.67 m <sup>2</sup>	5.37 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis			4.20 m <sup>2</sup>	4.62 m <sup>2</sup>	6.70 m <sup>2</sup>	2.50 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			40.40 m <sup>2</sup>	55.79 m <sup>2</sup>	61.83 m <sup>2</sup>	21.43 m <sup>2</sup>
Laverie			12.70 m <sup>2</sup>	22.15 m <sup>2</sup>	23.33 m <sup>2</sup>	10.63 m <sup>2</sup>
			88.80 m <sup>2</sup>	116.09 m <sup>2</sup>	133.02 m <sup>2</sup>	44.22 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 45m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

## EFP SAINT GERVAIS :



### Equipements :

2016 450 cvts	Max 2016 440 cvts	2026 500 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			38 dm2	45 dm2	50 dm2	47 dm2
Marmite en litres			100 Litres	75 Litres	83 Litres	79 Litres
Four en niveaux			10 niveaux	30 niveaux	33 niveaux	31 niveaux
Cellule RR en Kg			120 Kg	99 Kg	110 Kg	105 Kg

Nous préconisons d'installer un four de 10 niveaux supplémentaire ou de remplacer l'ancien par un four de 20 niveaux ainsi que d'augmenter la surface des braisières.

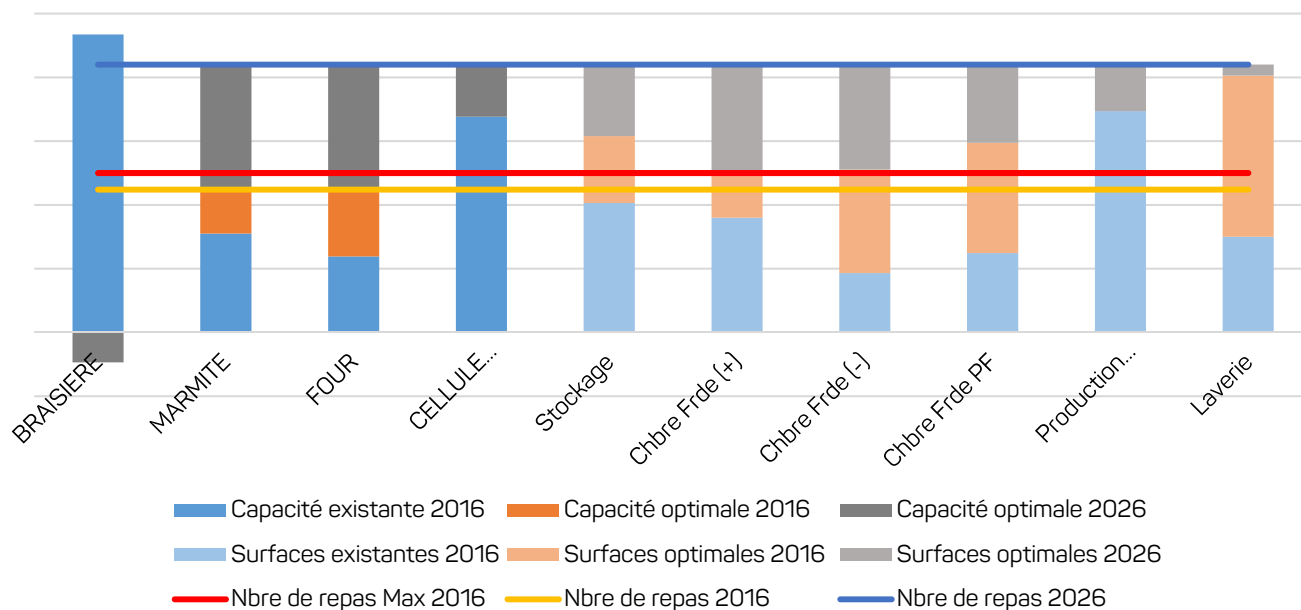
### Surfaces :

2016 450 cvts	Max 2016 440 cvts	2026 500 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			18.40 m <sup>2</sup>	23.83 m <sup>2</sup>	24.42 m <sup>2</sup>	6.02 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			2.80 m <sup>2</sup>	9.32 m <sup>2</sup>	10.06 m <sup>2</sup>	7.26 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			2.40 m <sup>2</sup>	6.24 m <sup>2</sup>	6.67 m <sup>2</sup>	4.27 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis				6.43 m <sup>2</sup>	6.70 m <sup>2</sup>	6.70 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			45.60 m <sup>2</sup>	60.98 m <sup>2</sup>	61.83 m <sup>2</sup>	16.23 m <sup>2</sup>
Laverie			12.60 m <sup>2</sup>	28.73 m <sup>2</sup>	29.89 m <sup>2</sup>	17.29 m <sup>2</sup>
			81.80 m <sup>2</sup>	135.53 m <sup>2</sup>	139.57 m <sup>2</sup>	57.77 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 60m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

## EUROPE :



## Equipements :

2016 1120 cvts	Max 2016 1820 cvts	2026 2100 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			188 dm2	90 dm2	169 dm2	130 dm2
Marmite en litres			104 Litres	150 Litres	282 Litres	216 Litres
Four en niveaux			32 niveaux	60 niveaux	113 niveaux	86 niveaux
Cellule RR en Kg			372 Kg	246 Kg	462 Kg	354 Kg

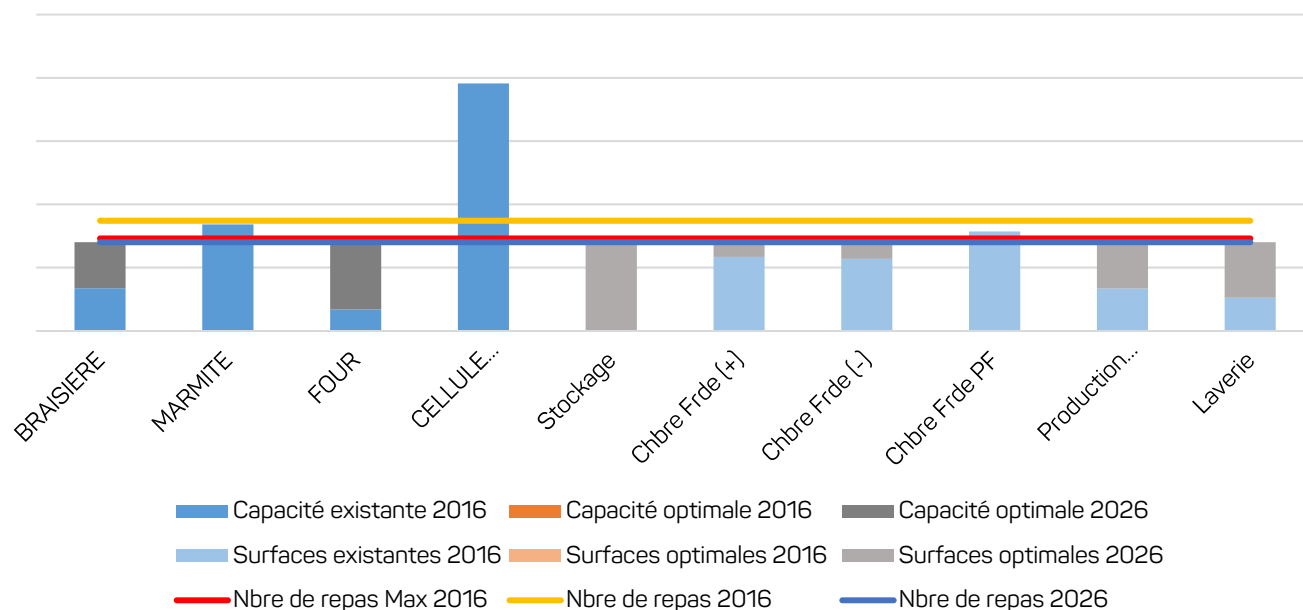
Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires ainsi qu'une marmite de 100 litres minimum.

## Surfaces :

2016 1120 cvts	Max 2016 1820 cvts	2026 2100 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			24.00 m <sup>2</sup>	36.42 m <sup>2</sup>	49.68 m <sup>2</sup>	25.68 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			15.00 m <sup>2</sup>	20.56 m <sup>2</sup>	35.05 m <sup>2</sup>	20.05 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			5.00 m <sup>2</sup>	13.72 m <sup>2</sup>	22.57 m <sup>2</sup>	17.57 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis			5.00 m <sup>2</sup>	11.96 m <sup>2</sup>	16.89 m <sup>2</sup>	11.89 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			84.00 m <sup>2</sup>	80.71 m <sup>2</sup>	101.70 m <sup>2</sup>	17.70 m <sup>2</sup>
Laverie			11.30 m <sup>2</sup>	30.36 m <sup>2</sup>	31.67 m <sup>2</sup>	20.37 m <sup>2</sup>
			144.30 m <sup>2</sup>	193.72 m <sup>2</sup>	257.56 m <sup>2</sup>	113.26 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 115m<sup>2</sup> environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.



#### Equipements :

2016 870 cvts	Max 2016 730 cvts	2026 700 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braising en dm2			48 dm2	124 dm2	100 dm2	112 dm2
Marmite en litres			200 Litres	207 Litres	167 Litres	187 Litres
Four en niveaux			16 niveaux	83 niveaux	67 niveaux	75 niveaux
Cellule RR en Kg			430 Kg	191 Kg	154 Kg	173 Kg

Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires et une braisière de plus.

#### Surfaces :

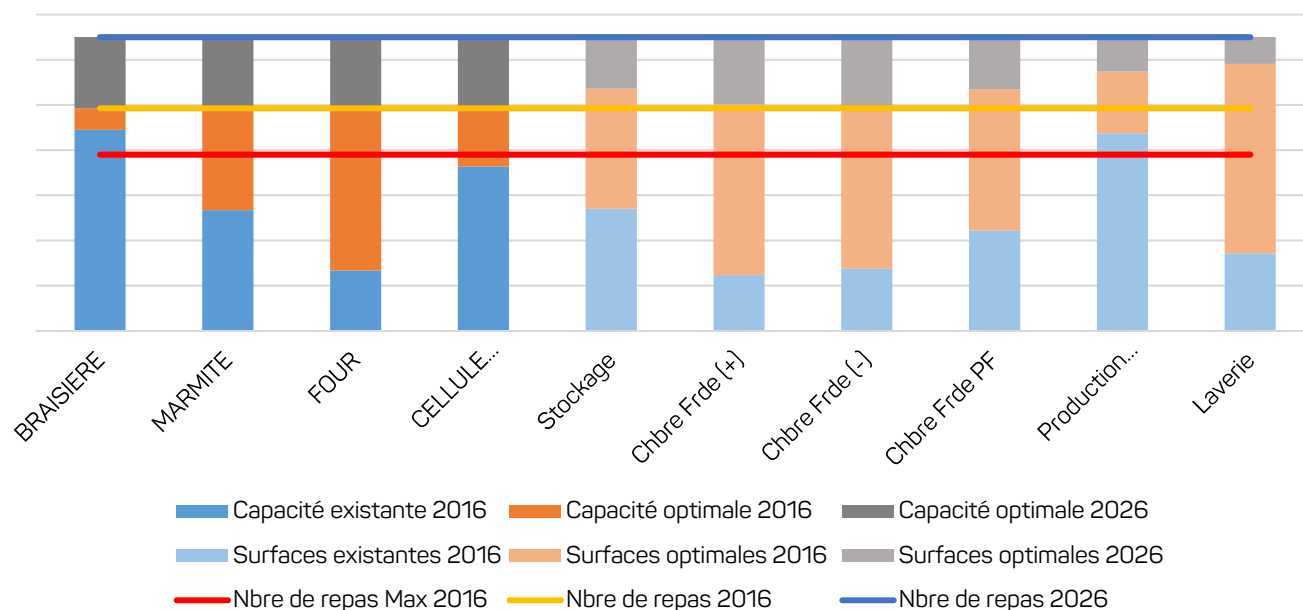
2016 870 cvts	Max 2016 730 cvts	2026 700 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage				31.80 m²	27.45 m²	27.45 m²
Chambre froide positive			11.40 m²	16.20 m²	13.68 m²	2.28 m²
Chambre froide négative			7.10 m²	10.89 m²	8.74 m²	1.64 m²
Chbre froide produits finis			10.20 m²	9.99 m²	9.09 m²	-1.11 m²
Production Refroidissement			32.80 m²	75.79 m²	68.90 m²	36.10 m²
Laverie			11.60 m²	29.29 m²	31.17 m²	19.57 m²
			73.10 m²	173.94 m²	159.04 m²	85.94 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 85m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.



## LE CORBUSIER :



### Equipements :

2016 985 cvts	Max 2016 780 cvts	2026 1300 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braising en dm2			100 dm2	111 dm2	146 dm2	128 dm2
Marmite en litres			100 Litres	185 Litres	244 Litres	214 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	74 niveaux	97 niveaux	86 niveaux
Cellule RR en Kg			160 Kg	217 Kg	286 Kg	251 Kg

Nous préconisons d'installer deux fours de 20 niveaux supplémentaires, une marmite de 100 litres minimum, ainsi qu'une braisière de 30dm2 minimum. Il faut également installer une cellule RR de 100 kg minimum en plus.

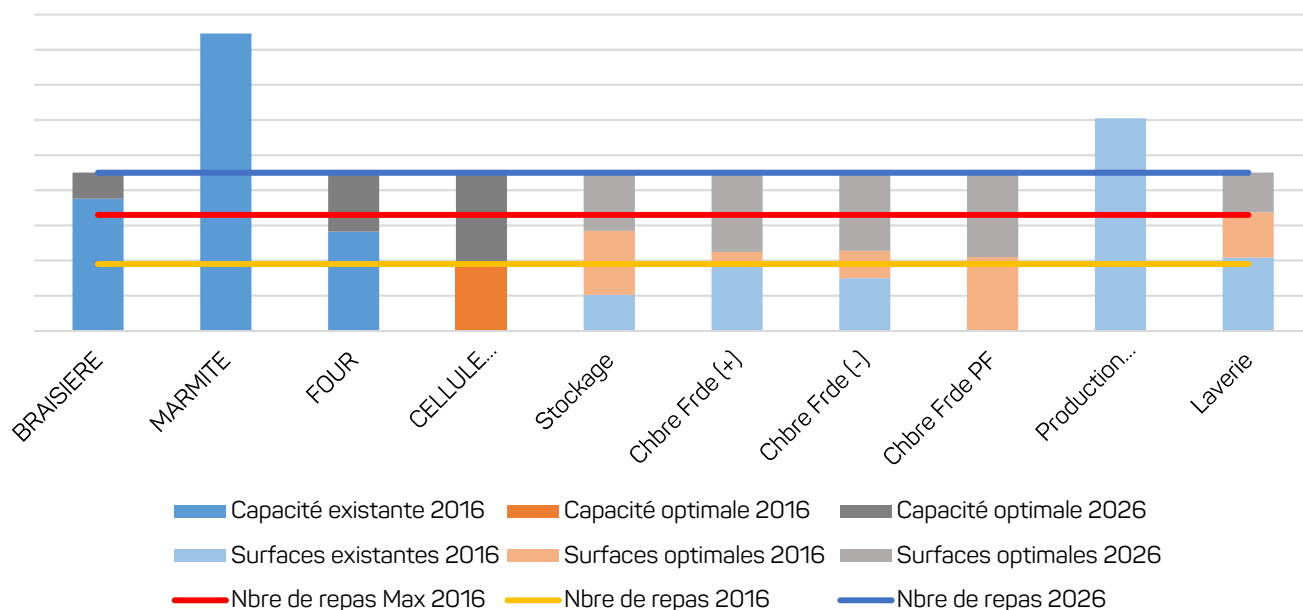
### Surfaces :

2016 985 cvts	Max 2016 780 cvts	2026 1300 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			16.70 m <sup>2</sup>	33.16 m <sup>2</sup>	40.22 m <sup>2</sup>	23.52 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			4.40 m <sup>2</sup>	17.90 m <sup>2</sup>	23.22 m <sup>2</sup>	18.82 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			3.30 m <sup>2</sup>	11.89 m <sup>2</sup>	15.62 m <sup>2</sup>	12.32 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis			4.40 m <sup>2</sup>	10.59 m <sup>2</sup>	12.88 m <sup>2</sup>	8.48 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			59.20 m <sup>2</sup>	77.75 m <sup>2</sup>	88.10 m <sup>2</sup>	28.90 m <sup>2</sup>
Laverie			8.60 m <sup>2</sup>	29.70 m <sup>2</sup>	32.68 m <sup>2</sup>	24.08 m <sup>2</sup>
			96.60 m <sup>2</sup>	180.97 m <sup>2</sup>	212.72 m <sup>2</sup>	116.12 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 115m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production.

## PÂQUIS :



## Equipements :

2016 380 cvts	Max 2016 660 cvts	2026 900 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			40 dm2	20 dm2	48 dm2	34 dm2
Marmite en litres			150 Litres	34 Litres	80 Litres	57 Litres
Four en niveaux			20 niveaux	13 niveaux	32 niveaux	23 niveaux
Cellule RR en Kg				84 Kg	198 Kg	141 Kg

Nous préconisons de remplacer les équipements trop vieux et éventuellement d'en augmenter la capacité. Si production en liaison froide, investissement impératif dans une cellule de refroidissement rapide.

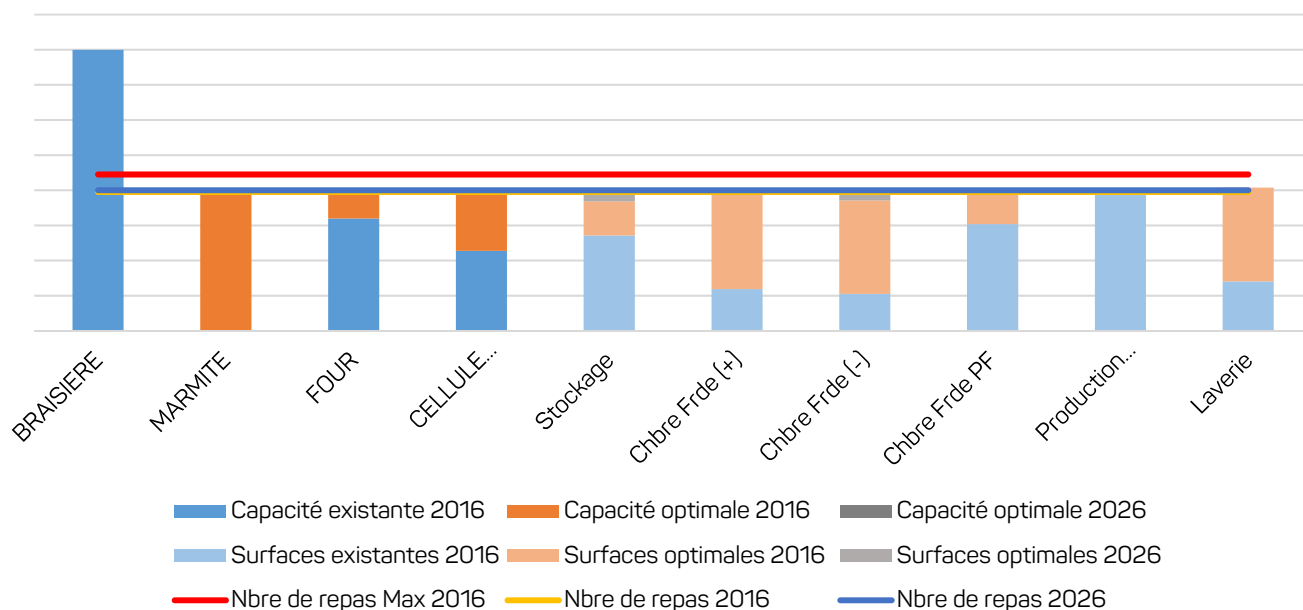
## Surfaces :

2016 380 cvts	Max 2016 660 cvts	2026 900 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			7.30 m <sup>2</sup>	20.33 m <sup>2</sup>	32.15 m <sup>2</sup>	24.85 m <sup>2</sup>
Chambre froide positive			7.10 m <sup>2</sup>	8.28 m <sup>2</sup>	16.64 m <sup>2</sup>	9.54 m <sup>2</sup>
Chambre froide négative			3.70 m <sup>2</sup>	5.63 m <sup>2</sup>	11.15 m <sup>2</sup>	7.45 m <sup>2</sup>
Chbre froide produits finis				4.72 m <sup>2</sup>	10.15 m <sup>2</sup>	10.15 m <sup>2</sup>
Production Refroidissement			102.50 m <sup>2</sup>	56.13 m <sup>2</sup>	76.30 m <sup>2</sup>	-26.20 m <sup>2</sup>
Laverie			16.10 m <sup>2</sup>	26.07 m <sup>2</sup>	34.79 m <sup>2</sup>	18.69 m <sup>2</sup>
			136.70 m <sup>2</sup>	121.17 m <sup>2</sup>	181.17 m <sup>2</sup>	44.47 m <sup>2</sup>

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 45m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production, notamment en stockage et chambre froide.

## PLANTAPORRÊTS :



### Equipements :

2016 790 cvts	Max 2016 890 cvts	2026 800 cvts	Capacité actuelle 2016	Capacité Optimale 2016	Capacité optimale 2026	Capacité minimum des équipements
Braisière en dm2			131 dm2	65 dm2	66 dm2	65 dm2
Marmite en litres				108 Litres	110 Litres	109 Litres
Four en niveaux			35 niveaux	43 niveaux	44 niveaux	44 niveaux
Cellule RR en Kg			100 Kg	174 Kg	176 Kg	175 Kg

Nous préconisons une marmite de 100 litres minimum, le remplacement du four de 10 niveaux par un de 20 niveaux et une cellule de refroidissement rapide de 100 kg minimum.

### Surfaces :

2016 790 cvts	Max 2016 890 cvts	2026 800 cvts	Surface actuelle 2016	Surface Optimale 2016	Surface optimale 2026	Surface manquante
Stockage			21.00 m²	28.52 m²	30.97 m²	9.97 m²
Chambre froide positive			4.50 m²	15.01 m²	15.16 m²	10.66 m²
Chambre froide négative			2.70 m²	9.53 m²	10.28 m²	7.58 m²
Chbre froide produits finis			7.30 m²	9.57 m²	9.62 m²	2.32 m²
Production Refroidissement			72.60 m²	70.43 m²	74.60 m²	2.00 m²
Laverie			9.80 m²	28.40 m²	27.89 m²	18.09 m²
			117.90 m²	161.45 m²	168.52 m²	50.62 m²

Afin de remplir les objectifs fixés pour 2026, et compte tenu du manque actuel d'espace, il est nécessaire de trouver, soit par le biais de locaux adjacents, soit par la construction d'extensions, de la surface supplémentaire à concurrence de 50m2 environ.

Cette surface supplémentaire doit être répartie suivant les tableau ci-dessus en fonction des besoins dans les différents espaces liés à la production, notamment en stockage et chambre froide.

## CONCLUSIONS :

Cet audit a permis de mettre en évidence les carences en matière de surface et d'équipement. A l'heure actuelle, l'ensemble des cuisines est en surproduction dans des espaces insuffisants. Cette situation va s'aggraver avec l'augmentation prévue de la quantité de repas journalière à produire d'ici à 2026. Nous avons étudié chaque cuisine de manière indépendante afin de proposer la meilleure étude et ce dans un souci constant du respect des normes en vigueur, du budget le plus cohérent et surtout afin de proposer la meilleure qualité de repas aux enfants qui en bénéficient. Il est également important de prendre en considération, qu'un équipement récent sera plus performant et que, compte tenu des avancées récentes dans les technologies employées pour la fabrication de ce matériel, il sera beaucoup moins énergivore qu'un matériel vieux de 30 ans. Son impact écologique en sera d'autant réduit.

Nous recommandons vivement de mettre à disposition de chaque cuisine les locaux adjacents afin d'accroître la surface de production. Il est impératif d'augmenter la taille des chambres froides et notamment des chambres froides positives (inclus celles de produits finis) et ce pour tous les sites sauf Hugo de Senger.

Si, au vu des tableaux présentés précédemment, les capacités des braisières et marmites sont un peu faibles, ce n'est pas dans ce domaine que l'investissement sera le plus important. Il est impératif d'augmenter la capacité de chaque cuisine en four et surtout en cellules de refroidissement rapide. Pour rappel, les aliments ne doivent pas rester plus de deux heures à une température comprise entre +63°C et +10°C.

Si on prend comme exemple la cuisine de Hugo de Senger, malgré une surface de production extrêmement restreinte, la production des 870 repas journaliers est rendue possible, d'une part, car les ressources sont importantes, mais également par la très forte capacité de stockage froid et la très grande capacité des cellules de refroidissement rapide qui permettent de traiter (cuisson et refroidissement) plusieurs tournées de braisière/marmites et four.

Compte tenu du temps d'occupation de la cuisine (environ 50%), si le matériel de cuisson n'est pas suffisant, il faut pouvoir effectuer plusieurs tournées avec chaque matériel. Si les équipements qui se trouvent en bout de chaîne (cellule RR) ne sont pas suffisants, cette production est impossible, y compris si on augmente les ressources.

Afin de compenser une éventuelle augmentation des ressources nécessaire pour une production, il faut organiser de façon cohérente la chaîne de transformation. Nous recommandons vivement l'investissement de four et de cellule de refroidissement rapide à chariot et compatible entre eux afin de réduire au minimum les temps de manipulation.

Lors d'une cuisson au four, les bacs GN seront garnis puis mis en place sur un chariot de 20 niveaux. Le chariot sera sorti du four pour être poussé dans la cellule de refroidissement rapide puis mis en chambre froide de produits finis et enfin, les bacs seront mis en place dans les thermoports.

L'économie de temps ainsi réalisée est à prendre en compte car elle réduit de façon significative l'emploi d'une ou plusieurs ressources suivant la production totale.

Les comparatifs de surface et de capacité d'équipements nous ont permis de mettre en évidence les 4 cuisines les plus à même d'absorber cette croissance. Les surfaces disponibles ainsi que les équipements déjà en place, même si ils doivent être remplacés, de ces 4 cuisines, offrent la plus grande possibilité de modification tout en restant dans des budgets relativement faible en terme de transformation du bâtiment.

Les quatre cuisines retenues sont :

Pour la rive gauche : Le Corbusier et Plantaporrêts

Pour la rive droite : Europe et Pâquis

## BUDGET

Dans les pages suivantes nous trouverons les budgets détaillés d'une part pour chaque cuisine en tenant compte des couts liés au remplacement du matériel existant et d'autre part, les couts liés à l'investissement minimum nécessaire afin de remettre la cuisine à niveau.

Chaque budget détaillé permet de visualiser les investissements par équipement et par année de façon claire pour une période allant de 2016 à 2030. Les dates de fin de vie des équipements sont estimatives. Il est tout à fait probable qu'un équipement puisse assurer sa fonction encore quelques années ou au contraire tomber irrémédiablement en panne dans un délai bref. Les coûts de remplacement des équipements existant ont certainement été provisionnés.

Compte tenu du nombre de paramètre qu'il nous est actuellement impossible d'évaluer, le budget des chambres froides n'a pas été pris en compte. Les couts d'installation peuvent énormément varier suivant le type de refroidissement (autonome, froid central), la localisation dans le bâtiment et par conséquent les travaux à effectuer (carottages, longueur de tuyau froid, alimentation, etc...).

Enfin, un récapitulatif des coûts permet de définir le budget d'investissement global nécessaire par année. Nous remarquerons que les années 2016 et 2020 sont les deux années les plus importantes avec respectivement un budget autour de 1'650'000,00 chf et 600'000,00 chf.

Nous attirons l'attention sur le fait que les capacités des équipements minimum nécessaire ont été calculées en faisant la moyenne de l'existant et de l'idéal. Cette capacité est donc réellement le minimum nécessaire. Être en dessous de cette capacité rendrait impossible la réalisation des quantités de repas demandées.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - CROQUETTES**  
**Février 2016**

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - CROPETTES Février 2016			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	l	H	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau gaz 6 feux vifs + fours à gaz ERCAL	1		1500	825	900		moyen	2025										5000						
1.02	Four RATIONNAL	1	+5ans	879	814	1800	20	correct	2025										26000						
1.04	Braisière électrique FRIMA VarioCooking Center 211	1	2010	1140	960	900	100Litres 42dm2	correct	2025										22000						
1.05	Marmite électrique THERMA	2	+10ans	790	825	900	60Litres	moyen	2020					46000											
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		4088	760	910																			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2040	760	910																			
2.03	Plan inox zone preparation	1		2845	700	910																			
2.04	Plan inox zone de travail avec rangements hauts inox	1		2835	1278	900																			
2.05	Plan de travail sur roulette + 1niveau	1		1600	715	900																			
2.06	Plan de travail inox 2 portes coulissantes+ 2etageres	1		1500	600	900																			
2.07	Etageres de stockage en L pour produits secs 6niveaux	1		2274	1315	2000																			
2.08	Meuble inox 2 portes	1		1400	600	1200																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot C-TEC	1	+8ans	615	730	700		moyen	2020					10000											
3.02	Trancheuse	1																							
3.03	Batteur mélangeur VMI	1	+10ans	700	700	1000			2020																
3.04	Mixeur plongeant	1	+5ans						2025																
3.05	Essoreuse Manuelle	1					20Litres																		
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1		2300	2300	1800	5.2m2																		
5.02	Congélateur coffre	1		1030	630	900																			
5.03	Congélateur coffre	1		1280	725	900																			
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau et fours	2		3400	3000	840																			
TOTAL														56000					53000						109000

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire	1					33 dm2			30000														30000	
	Marmites supplémentaire	1					65 Litres			28000														28000	
	Four supplémentaire	1					30 niveaux			41000														41000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					118 Kg			35000														35000	
TOTAL										134000														134000	268000
	Chambre Froide Positive (*)	1					16.8 m3			16000														16000	
	Chambre froide Négative (*)	1					14.6 m3			14000														14000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.6 m3			19000														19000	
TOTAL										49000														49000	98000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										183000				56000					53000					183000	475000

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EAUX VIVES**  
**Février 2016**

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	VETUSTE		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				L	a	h		Vétusté	Remplacement																
				[mm]	(mm)	(mm)																			
<b>1</b>	<b>Appareils Thermiques</b>																								
1.01	Fourneau électrique 6 plaques sur four GN 2/1	1	+ 20ans	900	1200	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four LAINOX GN 2/1	1	+ 10ans	1170	900	1200		moyen	2020					26000											
1.03	Four BOURGEAT TRANSTHERME remise en température	1	+10ans					moyen	2020					10000											
1.04	Braisière électrique ROCHAT	1	+ 10ans	800	1030	900	44.15dm2	moyen	2018			22000													
1.05	Marmite basculante SALVIS	1	+ 10ans	1200	900	900	80 litres	moyen	2020					23000											
<b>2</b>	<b>Agencements inox</b>																								
2.01	Lave-main avec commande électronique	1		380	355	150																			
2.02	Table inox sur roulette + 2 rayons	2		1000	500	900																			
2.03	Table inox passe plat + 1 rayon	1		1515	800	900																			
2.04	Plan travail inox en L + 1 rayon	1		3211	2216	900																			
2.05	Plan inox zone laverie 2xbassins et 1xbassin	1		4000	750	900																			
2.06	Plan de fin de laverie	1		1161	735	900																			
2.07	Rayonnage vaisselle cuisine 3 niveaux	1		3600	500																				
2.08	Rayonnage stock produits sec 4 niveaux	1		14100	500																				
<b>3</b>	<b>Machines</b>																								
3.01	Machine à capot SAMMIC	1	+ 2ans	770	770	700		correct	2025									10000							
3.02	Trancheuse	1	+ 1an	600	700	1200		correct	2028																
<b>5</b>	<b>Installations frigorifiques</b>																								
5.01	Chambre Froide positive dans cuisine	1	+ 10ans	1540	1546	2000	2.4m2	correct																	
5.02	Chambre Froide positive dans stockage	1	+ 3ans	2725	1555	2000	4.2m2	correct																	
5.03	Chambre de congélation dans cuisine	1	+ 10ans	1200	1055	2000	1.3m2	correct																	
5.04	Cellule refroidissement rapide dans stockage	2	+ 10ans	810	865	2000		correct																	
5.05	Congélateur bahut	1	+ 10ans	1220	600	900		correct																	
<b>7</b>	<b>Hottes de ventilation</b>																								
7	Hotte sur fourneau	1		1960	1250	750																			
7.02	Hotte sur four et braisière	1		2960	970	750																			
<b>TOTAL</b>												<b>22000</b>		<b>64000</b>				<b>10000</b>							<b>96000</b>

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	VETUSTE		2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				L	a	h		Vétusté	Remplacement																
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					12 niveaux			26000													26000		
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					15 Kg			17800													17800		
<b>TOTAL</b>										<b>43800</b>													<b>43800</b>		<b>87600</b>
	Chambre Froide Positive (*)	1					18.4 m3			17000													17000		
	Chambre froide Négative (*)	1					12.9 m3			13000													13000		
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					6.0 m3			7500													7500		
<b>TOTAL</b>										<b>37500</b>													<b>37500</b>		<b>75000</b>
<b>TOTAL DES INVESTISSEMENTS</b>										<b>81300</b>		<b>22000</b>		<b>64000</b>				<b>10000</b>					<b>81300</b>		<b>258600</b>

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EFP SAINT GERVAIS**  
**Février 2016**

POSITION	DESSCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	VETUSTE																TOTAL
				L	a	h		Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
<b>1</b>	<b>Appareils Thermiques</b>																							
1.01	Fourneau 4 feux vifs + 2 feux électriques + 2 fours ERCAL	1	+ 25ans	1280	900	900		moyen	2017		5000													
1.02	Four LAINOX GN 2/1 type VG102D	1	+ 13ans	1170	1000	1160	10niveaux	moyen	2021					12000										
1.03	Four CONVENTION	1	+ 25ans					mauvais	2016	26000														
1.04	Braisière électrique basculante THERMA - 90L - 37.9dm2	1	+ 25ans	820	900	900	37.9dm2	moyen	2017		22000													
1.05	Marmite électrique basculante THERMA	1	+ 25ans	815	900	900	100Litres	moyen	2017		35000													
1.06	Friteuse électrique VALENTINE	2	+ 15ans	250	580	500		correct	2020					18000										
1.07	Salamandre	1		850	530	500		mauvais	2016															
<b>2</b>	<b>Agencements inox</b>																							
2.01	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1320	920	910																		
2.02	Plan inox fin zone laverie + 1 etagere	1		1295	920	910																		
2.03	Etagere inox 4niveaux	1		820	710	1200																		
2.04	Plan inox 2xbassins	1		3300	650	900																		
2.05	Plan inox zone passe plat	1		4031	600	900																		
2.06	Table roulette inox	1		1800	800	900																		
2.07	Plan travail inox 2 portes	1		900	700	900																		
2.08	Plan travail inox + 4x10niveaux	1		1450	920	900																		
2.09	Plan travail inox + 2x10niveaux + 1 porte	1		1400	720	900																		
2.10	Plan travail marbre + 5 tiroirs froids	1		1000	710	900																		
2.11	Lave main automatique inox zone pâtisserie	1		550	400	900																		
2.12	Rayonnage stock produit entretien 4niveaux	1		2100	450																			
2.13	Rayonnage stock produit sec 4niveaux	1		8700	460																			
<b>3</b>	<b>Machines</b>																							
3.01	Machine à capot SAMIC	1	+ 3ans	630	615	700		correct	2025										10000					
3.02	Trancheuse	1	+ 6mois					correct	2028															
3.03	Eplucheuse petit modèle ROBOT COUPE	1	+ 7ans					correct	2025															
3.04	Coupe Légumes	1	+ 10ans					moyen	2020															
3.05	Batteur mélangeur	1	+ 5ans					correct	2025															
3.06	Eplucheuse EP15, Robot Coupe	1	+ 5ans					correct	2025															
3.07	Machine à crème glacée CRM.20073	1						correct	2025															
3.08	Machine sous vide Miniboxer	1		570	570	500		correct	2025															
<b>5</b>	<b>Installations frigorifiques</b>																							
5.01	Chambre Froide positive	1	+ 16ans	1700	1622	2000	2.8m2	correct	2020															
5.02	Chambre de congélation	1	+ 8ans	1633	1500	2000	2.4m2	correct	2025															
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGORBOX	1		1200	1400		20niveaux	moyen	2017		17800													
5.04	Frigo ERCAL	1	+ 15ans	700	800	2000		mauvais	2016	3500														
<b>7</b>	<b>Hottes de ventilation</b>																							
7.01	Hotte sur fourneau	1		2295	1050	750																		
7.02	Hotte sur braisières	1		3200	1050	750																		
<b>TOTAL</b>										<b>29500</b>	<b>79800</b>			<b>18000</b>	<b>12000</b>				<b>10000</b>					<b>149300</b>

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES				INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL	
				[mm]	(mm)	(mm)																				
	Braisière supplémentaire	1					9 dm2																			
	Marmites supplémentaire																									
	Four supplémentaire	1					21 niveaux			26000														26000		
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																									
TOTAL										26000														26000	52000	
	Chambre Froide Positive (*)	1					17.4 m3			16500														16500		
	Chambre froide Négative (*)	1					10.3 m3			10500														10500		
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					16.1 m3			15500														15500		
TOTAL										42500														42500	85000	
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										98000	79800			18000	12000					10000					68500	286300

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.



**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE**  
**Février 2016**

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE Février 2016			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	a	I	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 6 feux: 2 induction et 4 vitrocerams	1	15ans	1155	805	900		correct	2020					5000											
1.02	Four CombiSteamer ELRO	1	1997	1200	1200	1800	20niveaux	moyen	2017																
1.03	Four ELRO remise en temperature	1	15ans	950	1065	1000	12niveaux	à changer	2016	10000	26000														
1.04	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 32 - 131L - 56.65dm2	1	15ans	1155	680	900	56.65dm2	correct	2020					38000											
1.05	Braisière electrique à pression basculante ELRO PK GN 22 - 86L - 37.4dm2	1	15ans	800	680	900	37.4dm2	correct	2020					30000											
1.06	Braisière electrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2	1	15ans	1150	680	900	56.65dm2	correct	2020					35000											
1.07	Marmite electrique basculante ELRO	1	15ans	660	660	900	104Litres	correct	2020					35000											
1.08	Braisière electrique à pression fixe ELRO DGN2 - 194L - 37.4dm2	2	15ans	680	800	900	37.4dm2	correct	2020					76000											
2	Agencements inox																								
2.01	1xgrand bassin inox zone préparation	1		820	710	910																			
2.02	Plan inox zone préparation 2xbassins	1		2000	710	910																			
2.03	Plan inox zone lave batterie 1xbassins	1		1195	700	910																			
2.04	Plan inox zone lave batterie+ 3x10 niveaux	1		1910	570	900																			
2.05	Plan de travail inox avec tiroirs froids	1		4445	710	910																			
2.06	Plan de travail inox avec tiroirs froids + 2 etageres	1		5400	700	910																			
2.07	Plan travail en L zone laverie 2xbassins	1		2830	1220	900																			
2.08	Plan travail inox zone laverie + 1etagere	1		1450	920	900																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot HILDEBRAND	1	1997	630	680	700																			
3.02	Lave batterie MEIKO	1	5ans	815	765	1500		moyen	2017		10000								15000						
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1						correct	2025																
3.04	Eplucheuse DITOSAMA MC40 AS	1						moyen																	
3.05	Batteur mélangeur LIPS	1	22ans	550	860	1200		correct																	
3.06	Cutter ROBOT COUPE	1						moyen																	
3.07	Mixeur plongeant MP450	1	15ans						2018																
3.08	Essoreuse salade	1																							
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive en cuisine	1		2082	2401	2000																			
5.02	Chambre Froide en sous sol	2																							
5.03	Chambre de congélation en sous sol	1																							
5.04	Cellule refroidissement rapide	1		1785	1641	2000	270Kg	moyen	2020					48000											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1		1215	1200	2000	102Kg	moyen	2020					20000											
5.06	Petit congélateur	1		650	710	900																			
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fours	1		1405	3000	1155																			
7.02	Hotte sur braisières	1		2500	5530	1155																			
TOTAL										10000	36000			287000					15000						348000

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	a (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm³/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL	
	Braisière supplémentaire	1					112 Litres			35000														35000		
	Marmites supplémentaire	1					54 niveaux			104000														104000		
	Four supplémentaire	1								52500														52500		
TOTAL										191500														191500	383000	
	Chambre Froide Positive (*)	1					48.1 m3			41000														41000		
	Chambre froide Négative (*)	1					42.2 m3			36000														36000		
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					28.5 m3			25500														25500		
TOTAL										102500															102500	205000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										304000	36000			287000						15000					294000	936000

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - HUGO de SENGER**  
**Février 2016**

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - HUGO de SENGER			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
Février 2016		Nbr	Année	L	a	H	Capacité																		
POSITION	DESCRIPTIF			[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 4 feux electriques salvis 100k4	1		1300	1000	900		correct	2020					5000											
1.02	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	1160	10niveaux	correct	2020					12000											
1.03	Four RATIONNAL	1	13ans	880	780	850	6niveaux	correct	2020					8000											
1.04	Braisière electrique basculante ROCHAT	1	10ans	1080	900	900	50Litres	correct	2020					20000											
1.05	Marmite basculante ROCHAT	2	13ans	882	900	900	100Litres	moyen	2018			70000													
1.06	Friteuse electrique VALENTINE	3	30ans	300	600	500		moyen	2018			27000													
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1890	810	910																			
2.02	Table inox entrée laverie	1		940	810	950																			
2.03	Table inox sortie laverie	1		1165	810	910																			
2.04	Plan de travail inox 1xbassin	1		1787	700	900																			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1150	570	1160																			
2.06	Plan inox zone laverie 2xbassins	1		1900	710	910																			
2.07	Plan de travail inox + 1 rayon + 1etagere haute	1		2000	710	910																			
2.08	Plan de travail + rangement bas mélaminé 3 portes	1		1270	410	910																			
2.09	Plan de travail avec passe-plat + rangements bas melaminé jaune 4 portes	1		1650	910	910																			
2.10	Armoire melaminé jaune 3 portes	1		1430	500	2100																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot PLUS	1	13ans	610	610	700		moyen	2017		10000														
3.02	Trancheuse BERKEL OBRECHT	1	10ans																						
3.03	Eplucheuse DITO	1	27ans	500	500	900																			
3.04	Coupe légumes BRUNNER	1	30ans	500	500	900		moyen	2017																
3.05	Batteur mélangeur BRUNNER	1	30ans	600	680	900		moyen	2017																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	1ans					correct	2028																
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	10ans	3300	3500	2000	10.2m2																		
5.02	Chambre Froide positive	1	15ans	3900	1800	2000	7.1m2																		
5.03	Chambre de congélation	1	15ans	4000	2000	2000	11.4m2																		
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	10ans	1200	1490	2000	270 Kg	correct	2025					17800											
5.05	Cellule refroidissement rapide	1	15ans	1550	1490	2000	104 Kg	correct	2020																
5.06	Frigo PORKA	2						correct	2025					8000											
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1100	3200	500																			
7.02	Hotte sur braisières	1		3930	1090	440																			
TOTAL											10000	97000		70800											177800

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE															TOTAL		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	a (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire	1					64 dm2			45000														45000	
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					59 niveaux			78000														78000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire																								
TOTAL										123000														123000	246000
	Chambre Froide Positive (*)	1					5.5 m3			7000														7000	
	Chambre froide Négative (*)	1					3.9 m3			5500														5500	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1																							
TOTAL										12500														12500	25000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										135500	10000	97000		70800										135500	448800

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER**  
**Février 2016**

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER Février 2016			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
		Nbr	Année	L	a	H	Capacité																		
POSITION	DESCRIPTIF			[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau 4 feux gaz ELRO sur four GN 1/1 + 1 bain marie	1	1988	1300	1000	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four ROCHAT GN 2/1	1	1996	1170	900	1200	10niveaux	à changer	2016	8000															
1.03	Four ELECTROLUX	1	2008	1210	1000	1200	10niveaux	moyen	2023								12000								
1.04	Braisière electrique basculante Technyform grand modèle	1	2009	1460	970	900	145Litres 60dm2	correct	2024									30000							
1.05	Braisière electrique basculante Technyform petit modèle	1	2009	1165	970	900	100Litres 40dm2	correct	2024									22000							
1.06	Marmite basculante EasyMobil Joni Foodline	1	2009	1200	1200	900	100Litres	correct	2024									35000							
1.07	Friteuse electrique VALENTINE	2	1988	300	700	900		correct	2025										18000						
1.08	Terminal remise en t° THERMINAL SOCAMEL GN2/1	1	1986	850	860	1200	10niveaux	Moyen	2023									15000							
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox zone entrée laverie 2xbassins	1		3016	800	900		correct																	
2.02	Table inox zone sortie laverie	1		1800	800	900		correct																	
2.03	Plan de travail inox 1xbassin	1		4090	800	900																			
2.04	Plan de travail inox 2xbassins et 1xbassin	1		3800	800	900																			
2.05	Plan de travail + 2 rayons	1		1900	750	900																			
2.06	Plan de travail + 2 rayons	1		2900	750	900																			
2.07	Plan de travail + 2 rayons	1		3400	750	900																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot HOBART	1	2009	615	730	700		correct	2024																
3.02	Trancheuse MR TG300 Rouviere diam.30cm	1	+7ans					correct																	
3.03	Eplucheuse LIPS	1	1988	500	500	900		moyen																	
3.04	Coupe légumes BRUNER	1																							
3.05	Batteur mélangeur LIPS Cjunior 2K/100	1	+27ans	700	750	900		moyen																	
3.06	Essoreuse SZE 50E	1	+27ans	1988				moyen																	
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	2	1989	2100	2115	2000	4.4m2	moyen																	
5.02	Chambre de congélation - groupe froid de 2013	1	1989	2160	1600	2000	3.3m2	moyen																	
5.03	Cellule refroidissement rapide FRIGINOX RRX3FS	1	2004	1500	1170	2000	160kg	moyen	2020					28000											
5.04	Congélateur ELECTROLUX en salle	1	+8ans					moyen	2018			3500													
5.05	Frigo ménager en salle	1	+2ans					moyen	2018			3500													
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau 8xfiltres	1		2300	1406	840		correct																	
7.02	Hotte sur four et braisière1x400cm 5filtres et 2x200cm sans filtres	1		5746	1210	840		moyen																	
TOTAL										8000		7000		39000			12000	102000	18000						180000

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L	P	H	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
				[mm]	(mm)	(mm)																			
	Braisière supplémentaire	1					28 dm2			30000														30000	
	Marmites supplémentaire	1					114 Litres			46000														46000	
	Four supplémentaire	1					66 niveaux			78000														78000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					91 Kg			35000														35000	
TOTAL										189000														189000	378000
	Chambre Froide Positive (*)	1					45.2 m3			38500														38500	
	Chambre froide Négative (*)	1					29.6 m3			26000														26000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					20.4 m3			19000														19000	
TOTAL										83500														83500	167000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										280500		7000		33000			12000	102000	18000					272500	725000

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

**LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS**  
**Février 2016**

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PÂQUIS Février 2016			INFOS TECHNIQUES				VETUSTE																		
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	P (mm)	T (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs et 1bain-marie +1four electrique ROCHAT	1						correct	2020					5000											
1.02	Four CONVOTHERME	1	2008	1044	820	1942	20niveaux	correct	2023								26000								
1.03	Friteuse electrique 2x2 VALENTINE	1		400	600	850	2 x 7Litres	moyen	2025										18000						
1.04	Braisière gaz ERCAL	1	26ans	900	1000	900		mauvais	2016	35000															
1.05	Marmite gaz CHARVET	1	26ans	900	850	900	150Litres	moyen	2016	45000															
1.06	Braisière gaz CHARVET PRO 900 G1SBL40L - 40dm2	1	26ans	900	850	900	40dm2	moyen	2016	20000															
1.07	Bain-marie mobile 3 bacs	1																							
2	Agencements inox																								
2.01	Plan inox zone laverie 1xbassin	1		2290	800	910																			
2.02	Plan inox debut zone laverie	1		1855	715	950																			
2.03	Plan inox fin zone laverie + 1etagere	1		1750	700	910																			
2.04	Plan inox 1xbassin + 2etageres	1		4600	870	910																			
2.05	Plan inox 2xbassins + 2 etageres	1		5025	870	910																			
2.06	Plan travail inox + 1 etagere	1		1750	700	900																			
2.07	Plan travail inox + 1 etagere	1		2300	700	900																			
2.08	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	700	900																			
2.09	Table sur roulettes 7 niveaux	1		620	700	910																			
2.10	Table sur roulette 3 niveaux	5		790	530	900																			
2.11	Plan travail inox + 1 etagere	1		2660	700	900																			
2.12	Plan travail inox + 1 etagere	1		1060	1100	900																			
2.13	Plan travail inox + 2 etageres	1		2300	800	900																			
2.14	Plan travail inox + 2 etageres	1		1700	800	900																			
2.15	Plan de travail inox 1xbassin + rangement bas mélaminé	1		3137	810	900																			
2.16	Armoire de rangement melaminé 2 portes	1		1050	810	2200																			
3	Machines																								
3.01	Machine à capot KREFT	1	1an	610	610	700		correct	2028													10000			
3.02	Trancheuse ITALIENNE A6 300	1	26ans					mauvais	2016																
3.03	Eplucheuse	1	1995					mauvais	2016																
3.04	Coupe légumes petit ROBOT COUPE	1	2012					correct	2028																
3.05	Batteur mélangeur HOBART A200	1	1990	600	800	900		mauvais	2016																
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE	1	2009					correct	2020																
3.07	Balance	1																							
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	2011	1800	1800	2000		moyen	2025																
5.02	Chambre Froide positive	1	1990	2300	2150	2000		moyen	2025																
5.03	Armoire de congélation double portes LKS	1		1420	800	1800		correct	2028													4000			
5.04	Congélateur coffre	1	2011	990	600	900		correct	2022							1500									
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		1700	2960																				
7.02	Hotte sur braisières	1		4860	1100																				
TOTAL										100000				5000		1500	26000		18000			14000			164500

**LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES**

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES			INFOS TECHNIQUES					VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	P (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire																								
	Four supplémentaire	1					3 niveaux			15000														15000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					141 Kg			35000														35000	
TOTAL										50000														50000	100000
	Chambre Froide Positive (*)	1					22.9 m3			21000														21000	
	Chambre froide Négative (*)	1					17.9 m3			17000														17000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					24.3 m3			22000														22000	
TOTAL										60000														60000	120000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										210000				5000		1500	26000		18000			14000		110000	384500

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PLANTAPORRÊTS  
Février 2016

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PLANTAPORRÊTS																									
Février 2016																									
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	INFOS TECHNIQUES			VETUSTE																TOTAL		
				L	a.	h.	Capacité	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028		2029	2030
				[mm]	(mm)	(mm)	L / Niv / dm²/m²/kg																		
1	Appareils Thermiques																								
1.01	Fourneau gaz 4 feux vifs + 1 bain-marie electrique sur four	1	+10ans	1300	900	900		moyen	2020					5000											
1.02	Four RATIONAL SCC 201 1/1GN	1	+3ans	978	791	1782	20 niv	correct	2030															26000	
1.03	Four	1	+10ans	880	790	1200	5 niv	à changer	2016	8000															
1.04	Four Buderus	1	1986	880	790	1200	10 niv	à changer	2016	12000								18000							
1.05	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO avec pression	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020					22000											
1.06	Braisiere basculante GN 2/1 ELRO	1	+10ans	800	680	900	60 L	moyen	2020					20000											
1.07	Braisiere basculante 3GN 1/1 ELRO	1	+10ans	1150	680	900	140 L	correct	2025									30000							
1.08	Friteuses VALENTINE 2 bacs	2	+8ans	400	600	500		moyen	2030															18000	
1.09	Four remise en temperature THERMINAL	1	+10ans	1065	950	1200	10 niv	moyen	2020					10000											
2	Agencements inox																								
2.01	Table inox entrée laverie 2xbassins	1		1320	750	910																			
2.02	Table inox sortie laverie	1		2117	750	910																			
2.03	Plan de travail 1xbassin	1		1165	810	910																			
2.04	Placards de rangement en melaminé blanc	3		600	1000	2000																			
2.05	Etagere inox 5niveaux	1		1200	500	1600																			
2.06	plan de travail inox + 1rayon	1		700	900	900																			
2.07	Table mobile avec glissieres inox 8 niveaux	1		607	700	900																			
2.08	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	700	900																			
2.09	Plan de travail inox +1rayon	1		1100	700	900																			
2.10	Plan inox + 1bassin	1		1250	700	500																			
2.11	Plan de travail inox +1rayon	1		1000	900	900																			
2.12	Plan de travail inox +1rayon	1		3800	700	900																			
2.13	Chariot inox	1		830	530	900																			
2.14	Table à glissieres inox	1		1500	700	900																			
2.15	Etageres pour stockage produits 5 niveaux	1		16000	400																				
3	Machines																								
3.01	Machine à capot MEIKO	1	+10ans	630	615	700		correct	2020					10000											
3.02	Lave batterie MEIKO	1	+10ans	815	765	1800		correct	2022							15000									
3.03	Trancheuse ROUVIERE	1	+8ans					moyen																	
3.04	Batteur mélangeur LIPS	1	+8ans					moyen																	
3.05	Coupe légumes ROBOT COUPE	1	+8ans					correct																	
3.06	Mixer plongeant ROBOT COUPE MP450	1	+3ans					correct																	
3.07	Balance	1																							
5	Installations frigorifiques																								
5.01	Chambre Froide positive	1	+8ans	3740	1944	2000	7.3 m²	moyen	2025																
5.02	Chambre Froide positive	1	+8ans	2200	1944	2000	4.5 m²	moyen	2025																
5.03	Chambre de congélation	1	+8ans	1700	1600	2000	2.7 m²	moyen	2025																
5.04	Cellule refroidissement rapide	1	+10ans	1200	1400	1500	102 kg	mauvais	2018			17800													
5.05	Congélateur zone cuisine	1		600	600	1800		moyen	2020					3500											
7	Hottes de ventilation																								
7.01	Hotte sur fourneau	1		5700	1000			Correct																	
7.02	Hotte sur braisières	1		6500	1500			Correct																	
TOTAL										20000		17800		70500		15000			48000					44000	215300

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES

LISTE DES EQUIPEMENTS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES		INFOS TECHNIQUES						VETUSTE																	
POSITION	DESCRIPTIF	Nbr	Année	L [mm]	a. (mm)	H (mm)	Capacité L / Niv / dm²/m²/kg	Vétusté	Remplacement	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
	Braisière supplémentaire																								
	Marmites supplémentaire	1					109 Litres			40000														40000	
	Four supplémentaire	1					9 niveaux			26000														26000	
	Cellule de Refroidissement Rapide supplémentaire	1					75 Kg			17800														17800	
TOTAL										83800														83800	167600
	Chambre Froide Positive (*)	1					25.6 m3			23000														23000	
	Chambre froide Négative (*)	1					18.2 m3			17000														17000	
	Chambre Froide de Produits Finis (*)	1					5.6 m3			7000														7000	
TOTAL										47000														47000	94000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS										150800		17800		70500		15000			48000					174800	476900

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

## RECAPITULATIF DES INVESTISSEMENTS

		2016	2017	2018	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2028	2030	TOTAL
CROPETTES	Remplacement				CHF 56'000.00					CHF 53'000.00			CHF 109'000.00
	Investissement	CHF 134'000.00										CHF 134'000.00	CHF 268'000.00
	Chbres Froides	CHF 49'000.00										CHF 49'000.00	CHF 98'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 183'000.00</b>			<b>CHF 56'000.00</b>					<b>CHF 53'000.00</b>		<b>CHF 183'000.00</b>	<b>CHF 475'000.00</b>
EAUX VIVES	Remplacement			CHF 22'000.00	CHF 64'000.00					CHF 10'000.00			CHF 96'000.00
	Investissement	CHF 43'800.00										CHF 43'800.00	CHF 87'600.00
	Chbres Froides	CHF 37'500.00										CHF 37'500.00	CHF 75'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 81'300.00</b>		<b>CHF 22'000.00</b>	<b>CHF 64'000.00</b>					<b>CHF 10'000.00</b>		<b>CHF 81'300.00</b>	<b>CHF 258'600.00</b>
EFP SAINT GERVAIS	Remplacement	CHF 29'500.00	CHF 79'800.00		CHF 18'000.00	CHF 12'000.00				CHF 10'000.00			CHF 149'300.00
	Investissement	CHF 26'000.00										CHF 26'000.00	CHF 52'000.00
	Chbres Froides	CHF 42'500.00										CHF 42'500.00	CHF 85'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 98'000.00</b>	<b>CHF 79'800.00</b>		<b>CHF 18'000.00</b>	<b>CHF 12'000.00</b>				<b>CHF 10'000.00</b>		<b>CHF 68'500.00</b>	<b>CHF 286'300.00</b>
EUROPE	Remplacement	CHF 10'000.00	CHF 36'000.00		CHF 287'000.00					CHF 15'000.00			CHF 348'000.00
	Investissement	CHF 191'500.00										CHF 191'500.00	CHF 383'000.00
	Chbres Froides	CHF 102'500.00										CHF 102'500.00	CHF 205'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 304'000.00</b>	<b>CHF 36'000.00</b>		<b>CHF 287'000.00</b>					<b>CHF 15'000.00</b>		<b>CHF 294'000.00</b>	<b>CHF 936'000.00</b>
HUGO de SENGER	Remplacement		CHF 10'000.00	CHF 97'000.00	CHF 70'800.00								CHF 177'800.00
	Investissement	CHF 123'000.00										CHF 123'000.00	CHF 246'000.00
	Chbres Froides	CHF 12'500.00										CHF 12'500.00	CHF 25'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 135'500.00</b>	<b>CHF 10'000.00</b>	<b>CHF 97'000.00</b>	<b>CHF 70'800.00</b>							<b>CHF 135'500.00</b>	<b>CHF 448'800.00</b>
LE CORBUSIER	Remplacement	CHF 8'000.00		CHF 7'000.00	CHF 33'000.00			CHF 12'000.00	CHF 102'000.00	CHF 18'000.00			CHF 180'000.00
	Investissement	CHF 189'000.00										CHF 189'000.00	CHF 378'000.00
	Chbres Froides	CHF 83'500.00										CHF 83'500.00	CHF 167'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 280'500.00</b>		<b>CHF 7'000.00</b>	<b>CHF 33'000.00</b>			<b>CHF 12'000.00</b>	<b>CHF 102'000.00</b>	<b>CHF 18'000.00</b>		<b>CHF 272'500.00</b>	<b>CHF 725'000.00</b>
PÂQUIS	Remplacement	CHF 100'000.00			CHF 5'000.00		CHF 1'500.00	CHF 26'000.00		CHF 18'000.00	CHF 14'000.00		CHF 164'500.00
	Investissement	CHF 50'000.00										CHF 50'000.00	CHF 100'000.00
	Chbres Froides	CHF 60'000.00										CHF 60'000.00	CHF 120'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 210'000.00</b>			<b>CHF 5'000.00</b>		<b>CHF 1'500.00</b>	<b>CHF 26'000.00</b>		<b>CHF 18'000.00</b>	<b>CHF 14'000.00</b>	<b>CHF 110'000.00</b>	<b>CHF 384'500.00</b>
PLANTAPORRÊTS	Remplacement	CHF 20'000.00		CHF 17'800.00	CHF 70'500.00		CHF 15'000.00			CHF 48'000.00		CHF 44'000.00	CHF 215'300.00
	Investissement	CHF 83'800.00										CHF 83'800.00	CHF 167'600.00
	Chbres Froides	CHF 47'000.00										CHF 47'000.00	CHF 94'000.00
	<b>Total</b>	<b>CHF 150'800.00</b>		<b>CHF 17'800.00</b>	<b>CHF 70'500.00</b>		<b>CHF 15'000.00</b>			<b>CHF 48'000.00</b>		<b>CHF 174'800.00</b>	<b>CHF 476'900.00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>CHF 1'443'100.00</b>	<b>CHF 125'800.00</b>	<b>CHF 143'800.00</b>	<b>CHF 604'300.00</b>	<b>CHF 12'000.00</b>	<b>CHF 16'500.00</b>	<b>CHF 38'000.00</b>	<b>CHF 102'000.00</b>	<b>CHF 172'000.00</b>	<b>CHF 14'000.00</b>	<b>CHF 1'319'600.00</b>	<b>CHF 3'991'100.00</b>

ATTENTION :

Ce budget ne prend en compte que le remplacement du matériel existant et l'investissement supplémentaire minimum en équipement.  
 Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.  
 Le volume indiqué est la différence entre l'existant et le volume optimale nécessaire en 2026.

## SIMULATION d'une CUISINE CENTRALE UNIQUE

Afin de permettre un comparatif, nous avons estimé la capacité des équipements nécessaires à la réalisation d'une seule cuisine centrale qui desservirait l'ensemble des restaurants scolaires. Nous n'avons pris en compte que les éléments de surfaces nécessaires ainsi que la capacité des équipements. Les coûts liés à l'installation de cette cuisine, du fait des nombreux paramètres pouvant intervenir (bâtiment existant ou pas, répartition des locaux, situation géographique, équipements inox, hotte de ventilation etc...), n'ont pas été pris en compte.

### Équipements :

Nombre de repas total à produire : **7400**

Temps d'occupation de la cuisine : **75%**

Surface de production réelle : **100%**

Braisière	$\frac{((\text{Nbre cvts/jour} \times 30) / 1000) / \text{Temps d'occupation}}{\text{S. de Prod: Réelle}} =$	<b>296 dm2</b>
Marmite	$\frac{((\text{Nbre cvts/jour} \times 50) / 1000) / \text{Temps d'occupation}}{\text{S. de Prod: Réelle}} =$	<b>493 Litres</b>
Four	$\frac{((\text{Nbre cvts/jour} \times 20) / 1000) / \text{Temps d'occupation}}{\text{S. de Prod: Réelle}} =$	<b>197 Niveaux</b>
Cellule RR	$\frac{((\text{Nbre cvts/jour} \times 110) / 1000) / \text{Temps d'occupation}}{\text{S. de Prod: Réelle}} =$	<b>987 Kg</b>

### Budget équipement :

Braisières électrique à pression basculante ELRO DBK GN 33 - 165L - 56.65dm2	6	CHF	228'000.00
Marmites électrique basculante ELRO - 104 litres	5	CHF	175'000.00
Fours Rational 20 niveaux à chariot	10	CHF	260'000.00
Cellule Refroidissement Rapide - 370 kg	3	CHF	144'000.00
Chambres froides Positives (*)	1	CHF	262'500.00
Chambres froides Négatives (*)	1	CHF	155'000.00
Chambres froides Produits Finis (*)	1	CHF	98'000.00
		<b>CHF</b>	<b>1'322'500.00</b>

## Surfaces :

Nombre de repas / jour (midi)	7400
Nombre de repas / jour (soir)	
	7400
<b>LOCAUX RECEPTION STOCKAGES</b>	<b>193 m²</b>
QUAI DE RECEPTION	27 m²
DECARTONNAGE	40 m²
BUREAU MAGASINIER	6 m²
STOCKAGES SECS	79 m²
STOCKAGE PRODUITS D'ENTRETIEN	42 m²
<b>CHAMBRES FROIDES (SURFACE GLOBALE)</b>	<b>215 m²</b>
CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES	64 m²
CHAMBRE FROIDE POSITIVE VIANDES	35 m²
CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF	35 m²
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	80 m²
<b>LOCAUX CUISINES PRODUCTION</b>	<b>648 m²</b>
DECONDITIONNEMENT PREPARATIONS PRIMAIRES	50 m²
PREPARATIONS FROIDES	96 m²
PATISSERIE	22 m²
CUISSON	257 m²
PLONGE BATTERIE	27 m²
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS	50 m²
VESTIAIRES/SANITAIRES HOMMES	39 m²
VESTIAIRES/SANITAIRES FEMMES	39 m²
BUREAU DU CHEF	27 m²
LOCAL ENTRETIEN	9 m²
LOCAL DECHETS	34 m²
<b>TOTAL LOCAUX</b>	<b>1056 m²</b>

(\*) Le budget défini pour les chambres froides positives, négatives et de produits finis ne comprend pas les alimentations électriques, les conduites et le groupe frigorifique, le condenseur et les raccordements sanitaires qui sont spécifiquement liés à la configuration des lieux.

## Budget construction :

Coût de la construction du bâtiment : 2'800,00 chf/m²	CHF	2'957'707.20
Budget équipement	CHF	1'322'500.00
Matériel divers & installation (table inox, petit matériel, etc...)	CHF	1'500'000.00
	<b>CHF</b>	<b>5'780'207.20</b>

Compte tenu du budget à mettre à disposition de la construction d'une cuisine centrale unique et de celui nécessaire au maintien et à la remise aux normes des cuisines existantes, il ne nous apparaît pas comme absolument nécessaire de centraliser la production.

En revanche, il nous semble beaucoup plus opportun de développer les 4 cuisines principales qui sont Europe et Pâquis pour la rive droite, ainsi que Le Corbusier et Plantaporrêts pour la rive gauche.



AUDIT  
DES CUISINES DE PRODUCTION  
DES ECOLES  
DE LA VILLE DE GENEVE

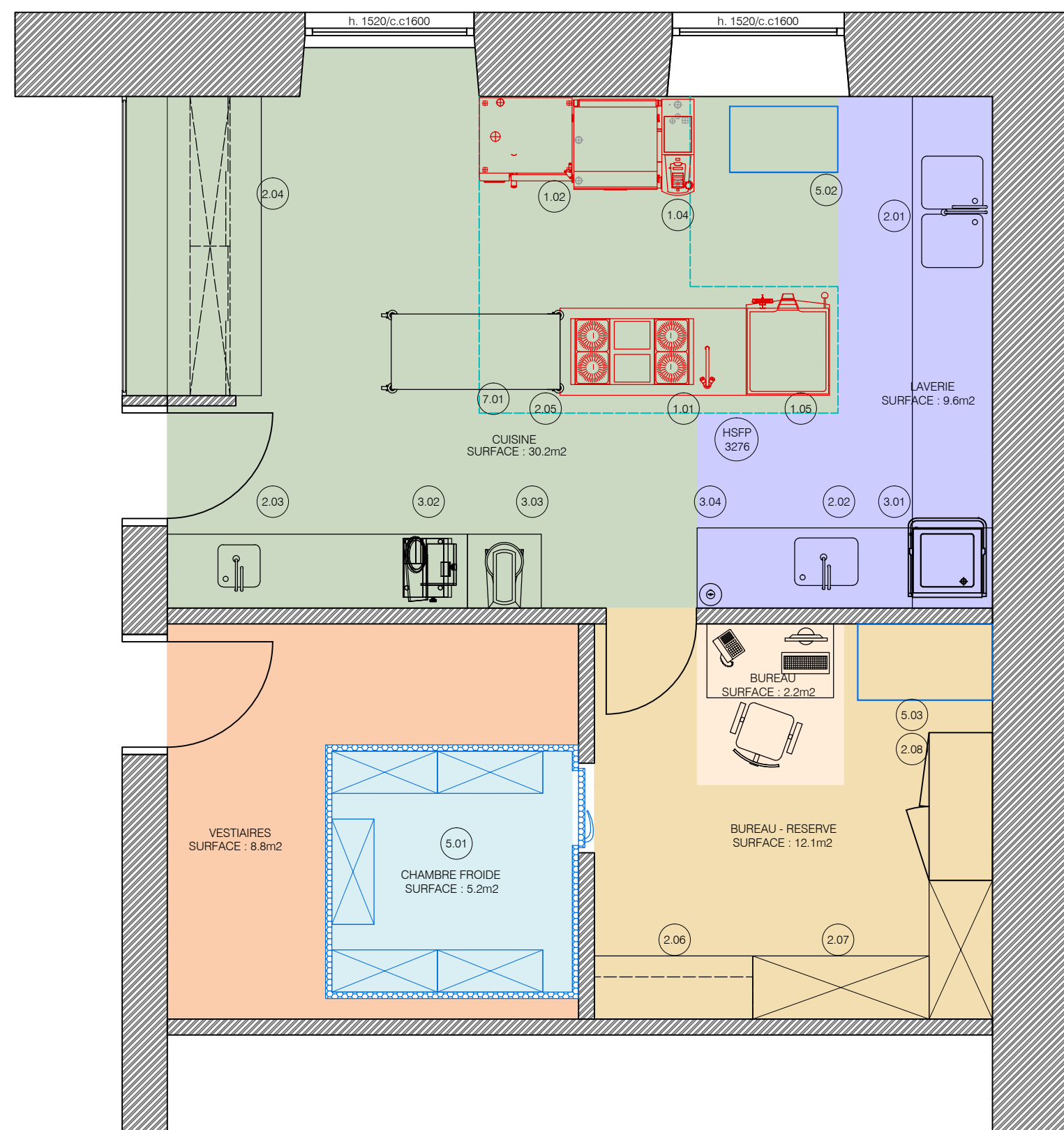
Service Écoles et Institutions  
pour l'Enfance

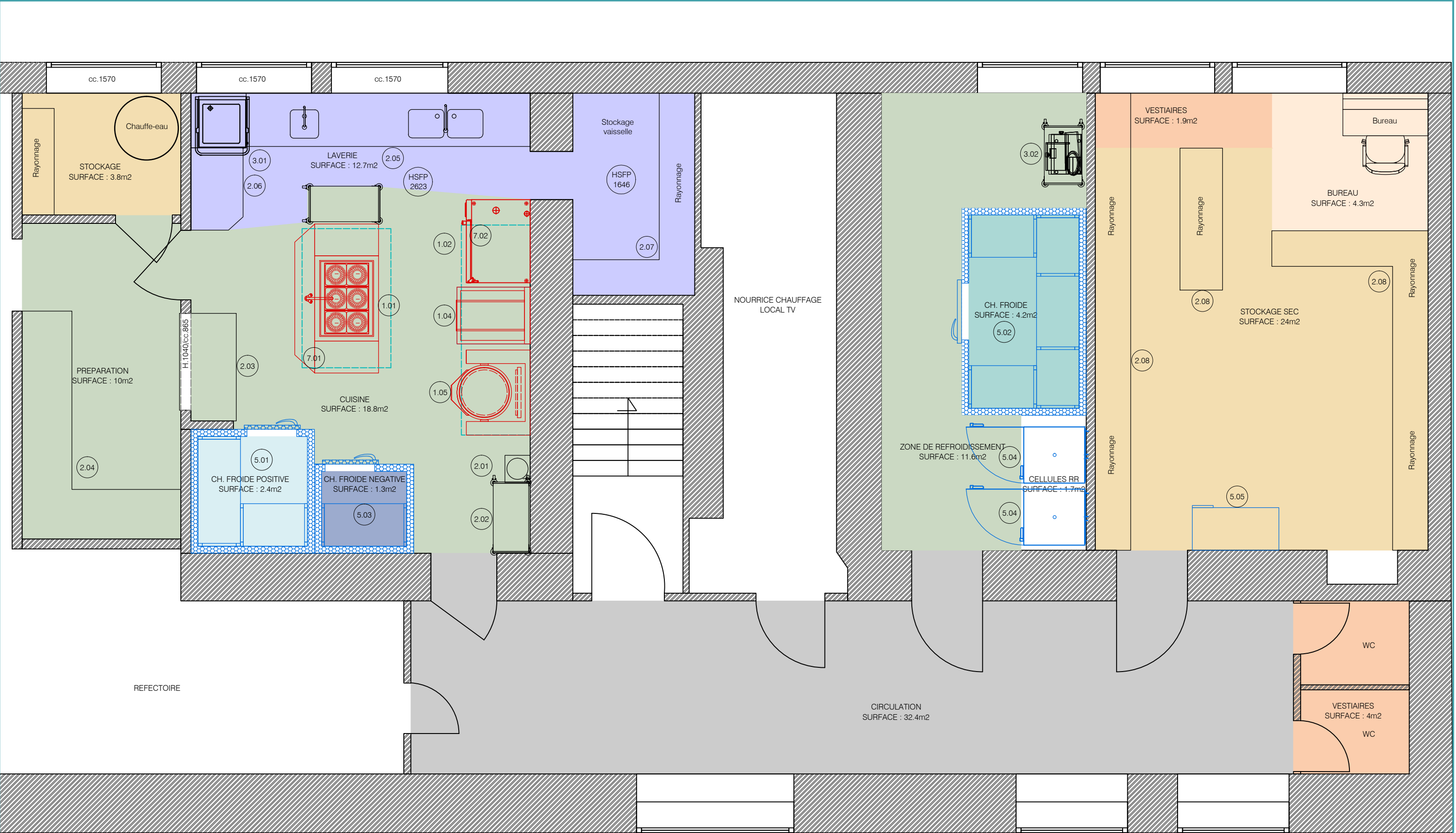
ANNEXES - PLANS DES CUISINES

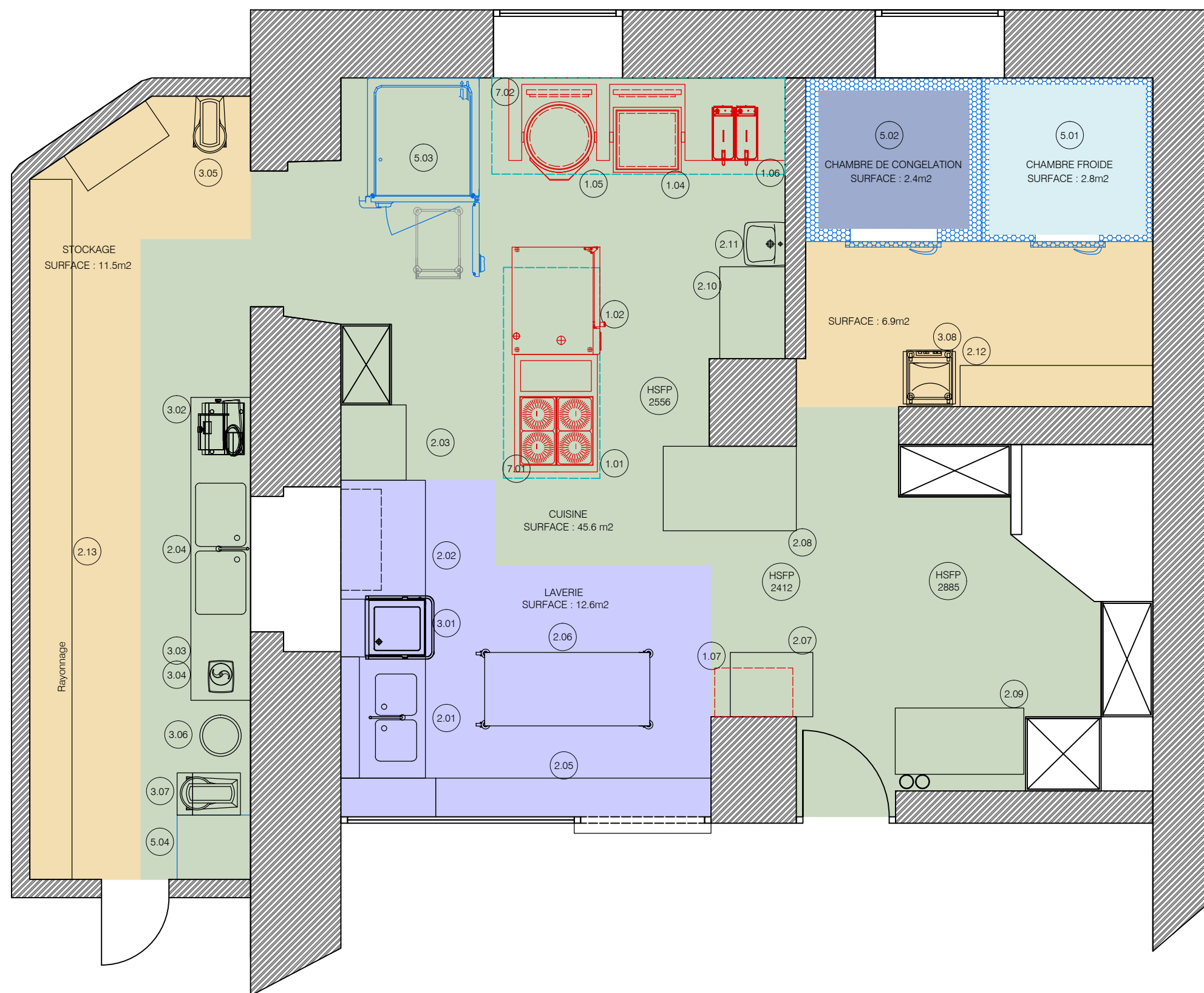
Avril 2016

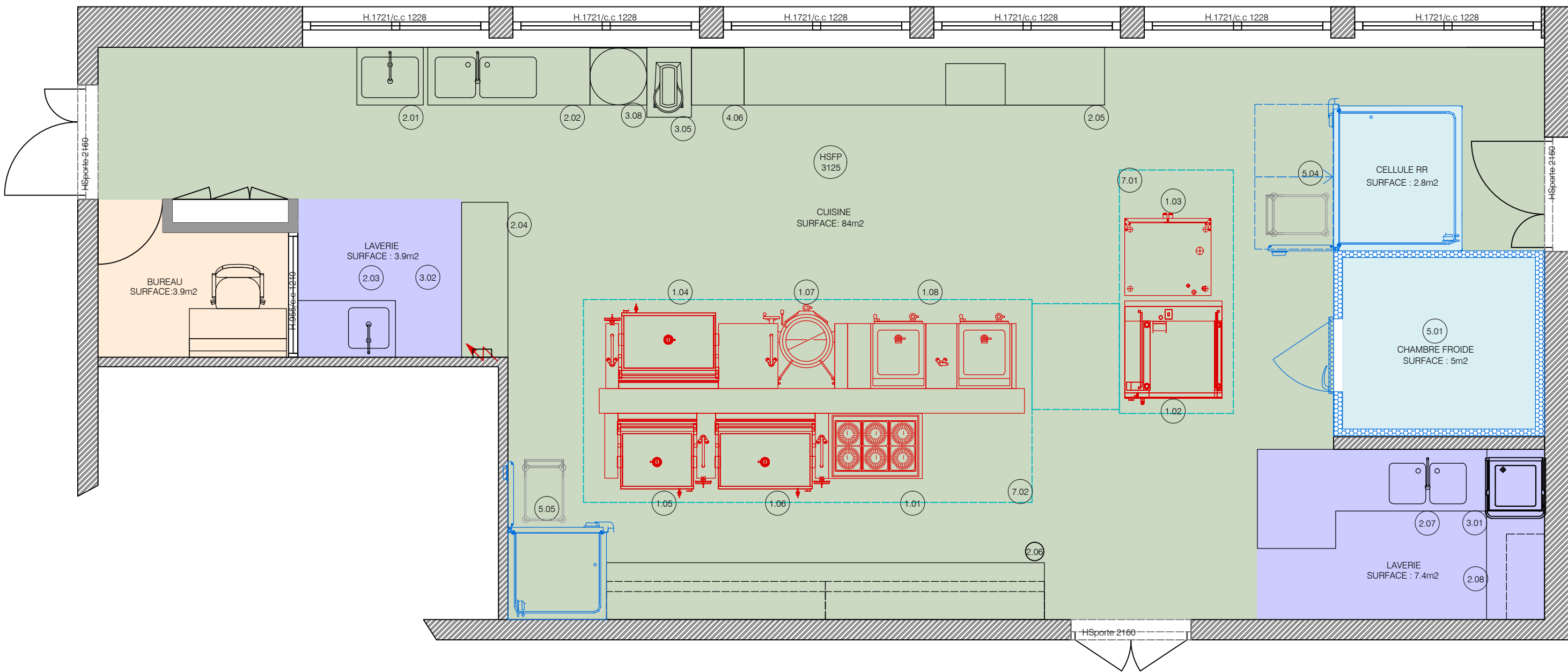


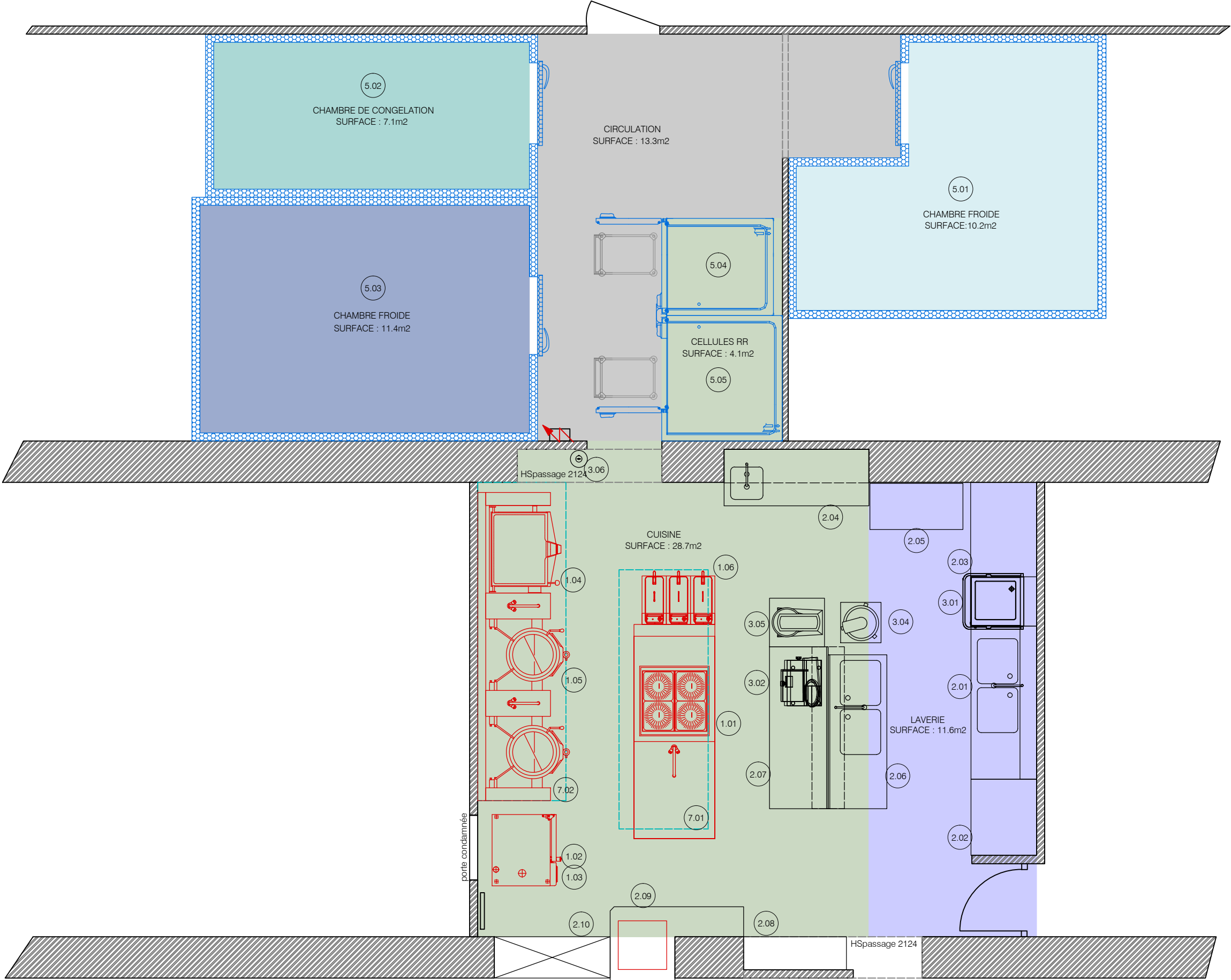
V I L L E D E  
G E N È V E





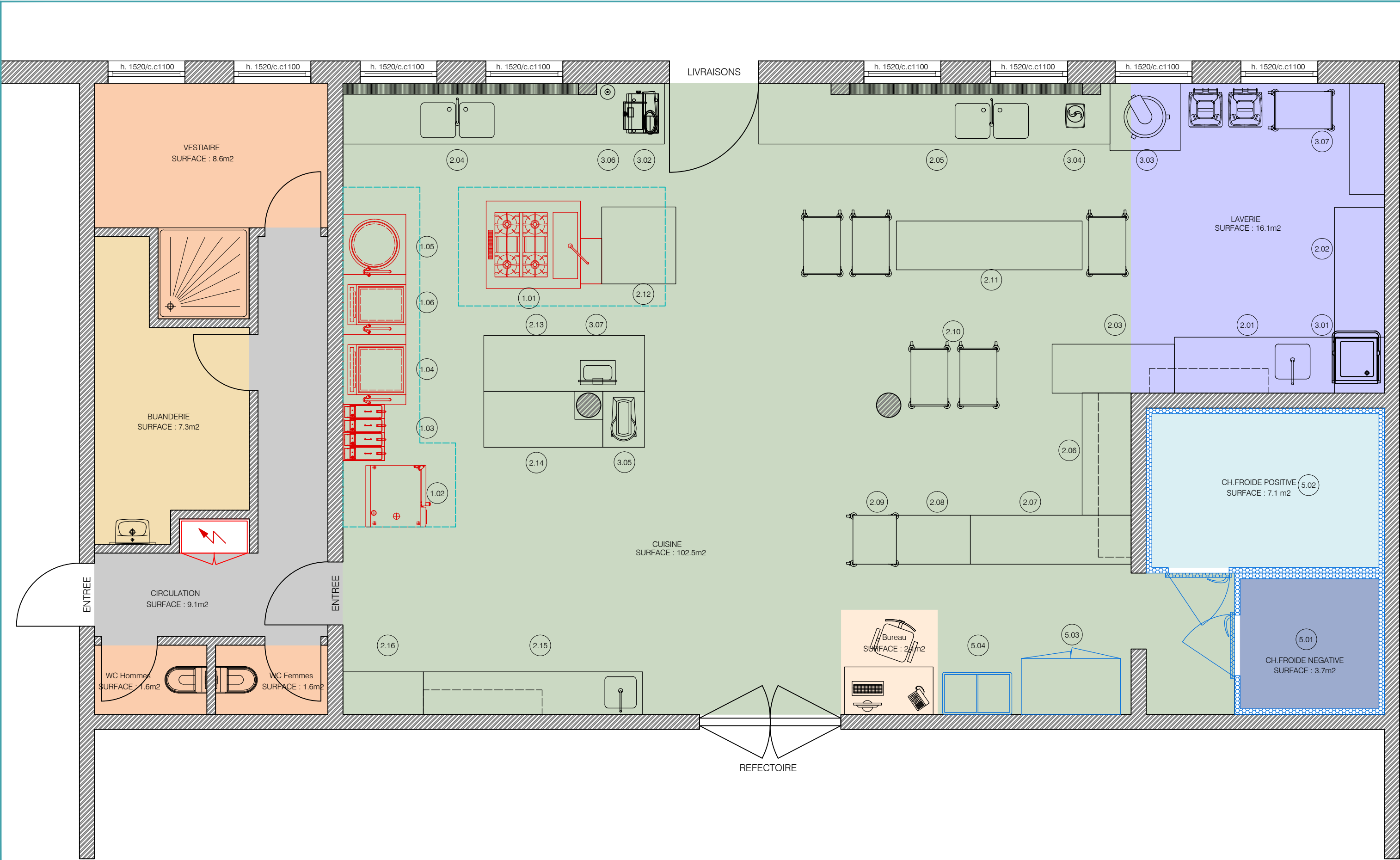




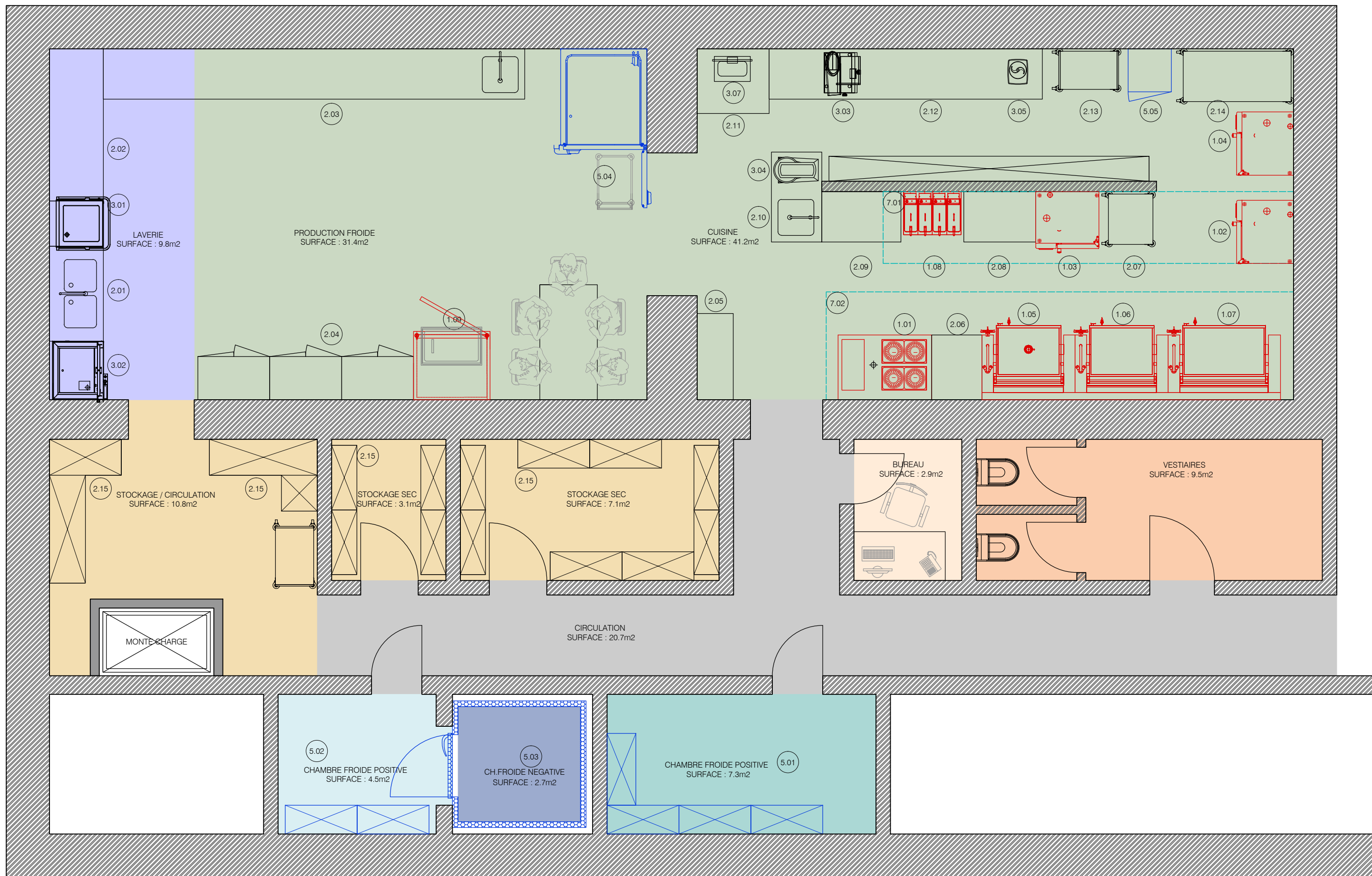














# ID2A

architecture

Adresse :	Ch. Des Quatre Vents 7E CH - 1166 Perroy
Téléphone :	+41 21 825 51 51
Email :	<a href="mailto:info@id2a.ch">info@id2a.ch</a>
Website :	<a href="http://www.id2a.ch">www.id2a.ch</a>

# Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève

## Synthèse finale – ID2A architecture

Page 1 - LISTE DES LIEUX DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION :

		2017-2018*	2026
<b>Croquettes - Baulacre</b>	Chaude	186	323
Ecole des Grottes	Chaude	142	281
Ecole du Vidollet	Lieu fermé		
		<b>328</b>	<b>604</b>
<b>Eaux-Vives</b>	Froide	95	72
Salle communale des Eaux-Vives	Froide	101	169
Ecole des Vollandes	Froide	139	216
		<b>335</b>	<b>457</b>
<b>EFP Saint-Gervais</b>	Froide	176	272
Arcade Barthélémy Menn	Froide	160	221
		<b>336</b>	<b>493</b>
<b>Ecole de l'Europe</b>	Froide	175	205
Lyon 99	Froide	137	286
Ecole Cayla	Froide	147	192
Ecole de Saint-Jean	Froide	154	124
Ecole Devin-du-Village	Froide	80	132
Ecole des Franchises	Froide	107	111
Ecole Geisendorf - Lamartine	Froide	175	439
Ecole Liotard	Froide	148	250
Ecole des Ouches	Froide	76	165
		<b>1199</b>	<b>1904</b>
<b>Hugo de Senger</b>	Froide	197	264
Sécheron (Espace quartier)			220
Annexe école Sécheron	Froide	212	80
Ecole Micheli-du-Crest	Lieu fermé		
Plainpalais (Maison de quartier)	Lieu fermé		
Ecole des Allobroges	Froide	120	175
Ferdinand-Hodler-St-Antoine	Froide	143	115
		<b>672</b>	<b>854</b>
<b>Le Corbusier</b>	Froide	208	308
Ecole de Contamines	Froide	233	220
Ecole de Contamines S/S	Froide	42	80
Ecole des Roches	Froide	97	121
Ecole des Allières	Froide	140	179
Ecole du 31-Décembre	Chaude	102	139
Ecole de Pré-Picot	Froide	144	166
		<b>966</b>	<b>1213</b>
<b>Pâquis</b>	Chaude	283	413
Ecole de Zurich	Lieu fermé		
Ecole de Châteaubriand	Chaude	72	112
		<b>355</b>	<b>525</b>
<b>Plantaporrêts - Carré Vert</b>	Froide	148	350
Ecole Carl-Vogt 69	Froide	141	176
Arcade Carl-Vogt 88	Froide	159	210
Ecole Cité-Jonction	Chaude	37	85
Maison La Pépinière	Froide	39	56
Ecole de Peschier	Froide	187	266
		<b>711</b>	<b>1143</b>
<b>NOMBRE TOTAL ACTUEL DE REPAS JOURNALIER</b>		<b>4902</b>	<b>7193</b>

\*Chiffres présences obtenus du GIAP 2017-2018

**Page 23** - EAUX-VIVES :

Equipements :

Cellule RR 70 kg

Pose d'une cellule supplémentaire = 70 kg par cycle

## Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève

### Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 24** - EFP SAINT-GERVAIS :

#### Equipements :

Four en niveaux	20 niveaux
-----------------	------------

Changement du four à grille de 10 niveaux par un four à chariot 18 niveaux plus performant

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

Page 25 - EUROPE :

Equipements :

Cellule RR en Kg 270 + 160

430 Kg total

- Changement four ELRO 20 GN 2/1 par une Bonnet 20 GN 2/1 car plus de pièces disponibles sur ce four
- Changement de cellule rapide 102 Kg par une nouvelle génération plus performante par une 160 Kg

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 27** - LE CORBUSIER :

Equipements :

Four en niveaux 36 niveaux

- Changé les deux fours par 2x Rational à chariot beaucoup plus performants
- Changé les deux braisières de 100 L. et 150 L. par deux Rational de 150 L. Beaucoup plus performantes

Surfaces :

Rajout d'une cellule rapide Tecnomac 80 Kg

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 28** - PAQUIS :

Equipements :

- Changement braisière car H.S = 100 L. de chez Capic



**Page 33** - LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EAUX-VIVES

Une cellule supplémentaire	2017	70 Kg
----------------------------	------	-------

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 34** - LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EFP SAINT-GERVAIS

Appareils Thermiques :

- 1.02 - Four Rational chariot                      2017 18 niveaux
- 1.03 - *Four convention - enlevé*
- 1.07 - *Salamandre - enlevé*

# Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève

## Synthèse finale – ID2A architecture

### Page 35 - LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - EUROPE

#### Appareils Thermiques :

1.02 - Four Bonnet 20 GN 2/1	2017	20 niveaux
------------------------------	------	------------

#### Installations frigorifiques :

5.05 - Changé cellule Foster	2018	160 Kg
------------------------------	------	--------

#### Hottes de ventilation :

7.01 - Modifié hotte sur four
-------------------------------

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 37** - LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - LE CORBUSIER

Appareils Thermiques :

1.02 - Four Rational	2017	18 niveaux
1.03 - Four Rationnal	2018	18 niveaux
1.04 - Braisière Rational	2017	150 L.
1.05 - Braisière Rational	2018	150 L.
1.07 - <i>enlevé</i>		
1.08 - <i>enlevé</i>		

Hottes de ventilation :

7.02 - Prolongation sur hotte

Cellule rapide Technomag	2017	80 Kg
--------------------------	------	-------

Mise à jour Août 2018 - Audit des cuisines de production des écoles de la Ville de Genève  
Synthèse finale – ID2A architecture

**Page 38** - LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS - PAQUIS

Appareils Thermiques :

1.04 - Capic 50	2016	100 L.
-----------------	------	--------

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

Liste des cuisines	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Liaison
01 - Barthélemy Menn	176	2	Froide
02 - Maison de Quartier Plainpalais	25	1	Froide
03 - Micheli du Crest	115	2	Froide
04 - Peschier	187	2	Froide
05 - Ferdinand Hodler	143	2	Froide
06 - Baulacre	186	2	Froide
07 - Grottes	142	2	Chaude
08 - Cayla	147	2	Froide
09 - Devin du Village	80	2	Froide
10 - Franchises	107	2	Froide
11 - Les Ouches	76	2	Froide
12 - Liotard	148	2	Froide
13 - Lyon 99	137	2	Froide
14 - Maison de Quartier Furet - Fermé			
15 - Saint-Jean	154	2	Froide
16 - 31 Décembre	102	2	Chaude
17 - Allières	140	2	Froide
18 - Contamines 1SS	42	2	Froide
18 - Contamines 2 Rez	233	2	Froide
19 - Pré-Picot	144	2	Froide
20 - Roches	97	2	Froide
21 - Châteaubriand	72	2	Chaude
22 - Allobroges	120	2	Froide
23 - Cité Jonction	37	2	Chaude
24 - Pépinière	39	1	Froide
25 - Carl-Vogt 69	141	2	Froide
26 - Carl-Vogt 88	159	2	Froide
27 - Sécheron Foyer	212	2	Froide
27 - Sécheron Ecole		1	Froide
28 - Coccinelle	101	2	Froide
29 - Libellules - Vollandes	139	2	Froide
30 - De Budé	148	2	Froide
31 - Genêts	151	2	Froide
32 - Trembley	140	2	Froide
33 - Trembley appart	63	2	Froide

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

01 - Barthélemy Menn	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	176		221	Froide

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

02 - Maison de Quartier Plainpalais	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Projet pas encore réalisé - Four Temp up GN 1/1 - Lave-vaisselle frontal Comenda PF 45 = semi pro	25		36	



Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

03 - Micheli du Crest	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Changement four 10 GN 2/1 par le même qui se trouvait au RS de Vidollet (four pas neuf) en 2017  Capacité du four existant : 164 repas	115		164	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

04 - Peschier	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	187		266	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

05 - Ferdinand Hodler	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  - Four modification grille - Changé lave vaisselle - Machine à capôt changé	143	2	188/115	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

06 - Baulacre	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	186		323	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

07 - Grottes	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Laverie Comenda	142		281	Chaude

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

08 - Cayla	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	147		192	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

09 - Devin du Village	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	80		132	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

10 - Franchises	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Etat de la laverie : Moyen	107		111	



Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

11 - Les Ouches	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	76		165	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

02 - Liotard	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	148		250	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

13 - Lyon 99	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  1 frigo 700 L. GN 2/1  Frigo Pro Liebherr date de 2017	137		286	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

14 - Maison de Quartier Furet	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
LIEU FERME				

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

15 - Saint-Jean	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	154		124	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

16 - 31 Décembre	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	102		139	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

17 - Allières	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	140		179	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

18 - Contamines 2 Rez	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Lave vaisselle Comenda	233		220	



Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

18 - Contamines 1 ss	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Modification du système de laverie qui était au sol et maintenant sur socle en hauteur	42		80	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

19 - Pré-Picot	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	144		166	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

20 - Roches	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	97		121	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

21 - Châteaubriand	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	72		112	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

22 - Allobroges	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	120		175	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

23 - Cité Jonction	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	37		85	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

24 - Pépinière	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	39		56	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

25 - Carl-Vogt 69	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	141		176	



Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

26 - Carl-Vogt 88	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	159		210	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

27 - Sécheron Ecole et Foyer	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	212		300	Froide

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

28 - Coccinelle	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	101		169	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

29 - Libellules - Vollandes	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	139		216	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

30 - De Budé	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	148		274	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

31 - Genêts	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	151		246	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

32 - Trembley école	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
	140		232	

Mise à jour Août 2018 - Audit des 35 offices de régénération des écoles de la Ville de Genève  
ID2A architecture

33 - Trembley appart	Total de repas/j servis 2017-18 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total de repas/j à servir en 2026	Liaison
<b>Equipements</b>  Changement four 10 GN 2/1 de nouvelle génération, marque Temp up	63		80	





# Audit des 35 Offices de Régénération Des Ecoles De la Ville de Genève

Février 2017

## Sommaire

Liste des cuisines	Page : 1	18 - Contamines Rez **	Page : 39
Légende	Page : 2	19 - Pré-Picot	Page : 41
01 - Barthélemy Menn	Page : 3	20 - Roches	Page : 43
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	Page : 5	21 - Châteaubriand**	Page : 45
03 - Micheli du Crest	Page : 7	22 - Allobroges	Page : 47
04 - Peschier	Page : 9	23 - Cité Jonction	Page : 49
05 - Ferdinand Hodler **	Page : 11	24 - Pépinière	Page : 51
06 - Baulacre	Page : 13	25 - Carl Vogt 69	Page : 53
07 - Grottes	Page : 15	26 - Carl Vogt 88	Page : 55
08 - Cayla	Page : 17	27 - Sécheron Foyer	Page : 57
09 - Devin du Village	Page : 19	27 - Sécheron Ecole**	Page : 59
10 - Franchises	Page : 21	28 - Coccinelle	Page : 61
11 - Les Ouches	Page : 23	29 - Libellules - Vollandes	Page : 63
12 - Liotard	Page : 25	30 - De Budé	Page : 65
13 - Lyon 99	Page : 27	31 - Genêts	Page : 67
14 - Maison de Quartier Furet **	Page : 29	32 - Trembley école	Page : 69
15 - Saint Jean	Page : 31	33 - Trembley appart**	Page : 71
16 - 31 Décembre **	Page : 33	Synthèse	Page : 73
17 - Allières **	Page : 35	Liste des fours	Page : 75
18 - Contamines Sous-sol **	Page : 37	Liste des laveries	Page : 76

Liste des cuisines	Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison
01 - Barthélemy Menn	190	2	221	300	79	17.6	Froide
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	30	1	36	100	64	14.2	Froide
03 - Micheli du Crest	120	2	164	152	-12	40.0	Froide
04 - Peschier	230	2	266	216	-50	40.2	Froide
05 - Ferdinand Hodler **	160	3	188	250	62	14.3	Froide
06 - Baulacre	200	2	323	356	33	32.6	Chaude
07 - Grottes	150	2	281	200	-81	42.4	Froide
08 - Cayla	130	2	192	200	8	41.4	Froide
09 - Devin du Village	110	2	132	114	-18	33.2	Froide
10 - Franchises	100	2	111	200	89	25.0	Froide
11 - Les Ouches	80	2	165	176	11	46.9	Froide
12 - Liotard	160	2	250	200	-50	21.1	Froide
13 - Lyon 99	110	2	132	114	-18	33.2	Froide
14 - Maison de Quartier Furet **	60	1	73	94	21	27.5	Chaude
15 - Saint Jean	160	2	124	196	72	27.5	Froide
16 - 31 Décembre **	115	2	139	294	155	14.3	Chaude
17 - Allières **	145	2	179	200	21	18.1	Froide
18 - Contamines ** 1 SS	80	2	79	80	1	26.3	Froide
18 - Contamines ** 2 Rez	220	2	215	220	5	17.3	Froide
19 - Pré-Picot	155	2	166	234	68	60.8	Froide
20 - Roches	100	2	121	174	53	10.2	Froide
21 - Châteaubriand**	80	2	112	100	-12	17.5	Chaude
22 - Allobroges	130	2	175	200	25	18.0	Froide
23 - Cité Jonction	54	2	85	60	-25	21.5	Chaude
24 - Pépinière	35	1	56	60	4	8.2	Froide
25 - Carl Vogt 69	160	2	176	286	110	18.6	Froide
26 - Carl Vogt 88	150	2	210	300	90	23.7	Froide
27 - Sécheron Foyer	200	2	80	128	48	31.3	Froide
27 - Sécheron Ecole**	35	1	80	128	48	6.9	Froide
28 - Coccinelle	140	2	117	160	43	32.1	Chaude
29 - Libellules - Vollandes	160	2	166	234	68	21.0	Froide
30 - De Budé	0	2	274	200	-74	24.5	Froide
31 - Genêts	0	2	246	334	88	30.0	Froide
32 - Trembley école	0	2	232	156	-76	35.1	Froide
33 - Trembley appart**	0	1	80	80	0	14.3	Froide

## Légende (exemple 03 - Micheli du Crest)

### EQUIPEMENTS :

Label	Note	Commentaire
Neuf	5	Définit l'état général de l'appareil en fonction de son aspect extérieur et de la date d'installation (si disponible)
Bon	4	
Moyen	3	
Mauvais	2	
A changer	1	

### CAPACITE du Four de régénération :

Label	Niveaux	Commentaire					
Excellent	<7	Note la capacité de remise en température en fonction du nombre de repas à servir, du nombre de service et du nombre de niveaux disponible dans le four.					
Bon	>2&<7						
Moyen	>=0&<=2	Nbre de services	Nbre de repas en 2026	Nbre de niveaux existants	Nbre de niveaux requis	Note	
Mauvais	<=0&<=4						
Très mauvais	< -5	2	164	10 GN 2/1	7	Bon	

**Calcul :**  
 1 bac GN1/1 = 6 portions - donc 10 GN 1/1 = 60 portions  
 164 couverts / 2 services = 82 couverts par services  
 82/6= 13.667 donc **14 niveaux**

**Le four actuel ne comporte que 10 niveaux, il en manque donc 4.**




L'échelle de niveaux définit un état en fonction de la différence de niveaux entre l'existant et le requis.


### CAPACITE de la surface :

Bon	>25%	Note la capacité de surface en fonction de la différence de m2 entre l'existant et le requis en se basant sur 0.3m2/repas servis.			
Moyen	><25% Diff	m2 existant	m2 requis	Différence	Note
Mauvais	>-25% Diff	40.0	24	16.0	Bon

**Calcul :**  
 Si la différence est supérieur à 25% de l'existant c'est : BON  
 Si la différence est comprise entre +25% et -25% c'est : MOYEN  
 Si la différence est inférieure à -25% c'est : MAUVAIS

### NOTE générale moyenne :

-  Travaux ou matériel à remplacer d'urgence
-  Travaux ou matériel à prévoir d'ici à 2026
-  Cuisine correcte pour accueillir l'augmentation prévue pour 2026


<b>01 - Barthélemy Menn</b> Rue Barthélemy Menn, 6 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016</b> Relevé sur place	<b>Nombre de services</b> Relevé sur place	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires</b> par jour	<b>Différence</b> par jour	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		190	2	221	300	79	17.6	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>		<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>	
		1	Four 20 niveaux	Bourgeat	20 GN 1/1	2005	12	Bon	
		1	Frigo / Congélateur combiné	Liebherr		2005	12	Moyen	
		1	Fourneau	Ambassade		2005	12	Moyen	
		1	Laverie	Sammic	SC-1200B / 13005590500009	2005	12	Moyen	
		1	Hotte de ventilation	Fors		2005	12	Moyen	
		1	Micro-onde	Panasonic		2016	1	Neuf	
		1	Meuble neutre 2 portes coul.					Bon	
		1	Meuble haut 2 portes coul.					Bon	
		13	Chariots 3 niveaux					Bon	
		1	Table					Bon	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Moyen</b>

<b>CAPACITE du Four de régénération</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	19	Moyen

<b>CAPACITE de la surface</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.6	29	-11.4	Mauvais

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Très correcte
Etat du matériel	Moyen mais vieillissant (de 2005)
Capacité du four	Correspondante à la futur fréquentation
Capacité de la surface	Mauvaise
Laverie	Table d'entrée et de sortie un peu courtes - Difficulté de travail
<b>Il faut presque doubler la surface de la cuisine.</b> <b>Le matériel est vieillissant</b>	



<b>02 - Maison de Quartier Plainpalais **</b> Rue de la Tour, 1 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		30	1	36	100	64	14.2	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>		<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>	
		1	Fourneau 4 feux + Four	Ambach	GHG/80 - 1997/507043	1997	20	Bon	
		1	Lave vaisselle de ménage	Miele				Mauvais	
		1	Hotte Pro + placard					Bon	
		1	Frigo de ménage					Moyen	
		1	Micro-onde	Bauknecht				Moyen	
		1	Friteuse	Bartscher				Bon	
		1	Plan de travail + meuble bas		1400 x 600 x H900			Bon	
		2	Plan de travail + meuble bas		860 x 600 x H900			Bon	
		1	Plan de travail + bassins x2		2463 x 690 x H900			Bon	
		1	Plan de travail + meuble bas		1900 x 740 x H900			Bon	
		1	Armoire ouverte + rayonnage		1200 x 250 x H1900			Bon	
		1	Chariots de service		3 niveaux			Bon	
		2	Thermo port + 1 chariots					Bon	
								-	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Moyen</b>

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	1 Fourneau de cuisine ou 1 four de ménage	2 Fourneau	2	6	Mauvais


<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.2	6	8.2	Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Très correcte
Etat du matériel	Moyen mais vieillissant
Capacité du four	Ne suffira pas pour le nombre de couverts à servir - Prévoir un 7GN1/1 minimum
Capacité de la surface	correcte
Laverie	Prévoir un lave vaisselle professionnel avec des temps de cycles courts
<b>La cuisine, dédiée à plusieurs utilisateurs, ne permet pas l'implantation d'une cuisine professionnelle, mais il est impératif de prévoir un four de régénération de minimum 10 GN 1/1.</b> <b>Prévoir également le remplacement ou l'ajout d'un lave vaisselle professionnel à cycles courts.</b>	







03 - Micheli du Crest Rue Micheli du Crest, 17 1205 Genève			Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			120	2	164	152	-12	40.0	Froide	
EQUIPEMENTS		Qté	Type		Marque	Modèle / N° de série		Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération			Therminal	Remplacé				Bon
	1	Machine à Capot			Comenda	C155 -				Bon
	1	Fourneau 4 plaques + Four			Berto's	E4F+FCDS		1995	22	Bon
	1	Hotte Pro								Bon
	1	Frigo de ménage			Liebherr					Bon
	1	Congélateur de ménage bas			Liebherr					Bon
	1	Plan de travail + bassin				2160 x 700 x H900				Bon
	1	Table amovible				1400 x 715 x H900				Bon
	1	Meuble d'angle + rayonnage				1950+1950 x 720 x H900				Bon
	1	Meuble Haut				1200 x 360 x H720				Bon
	1	Armoire ouverte + rayonnage								Bon
	7	Chariots de service				3 niveaux				Bon
	4	Thermo port + 2 chariots								Bon
										-
										-
										-
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :										Bon


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7	Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	40.0	24	16.0	Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Manque 12 places
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Très correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Correcte et adaptée
<b>Hormis les 12 places à trouver dans le réfectoire en essayant de réorganiser les tables, la cuisine est fonctionnelle et adaptée.</b>	



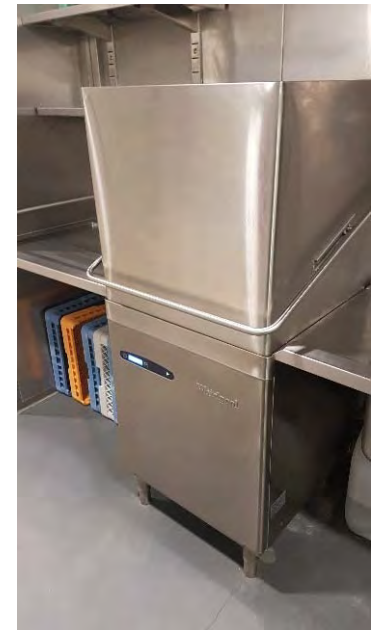
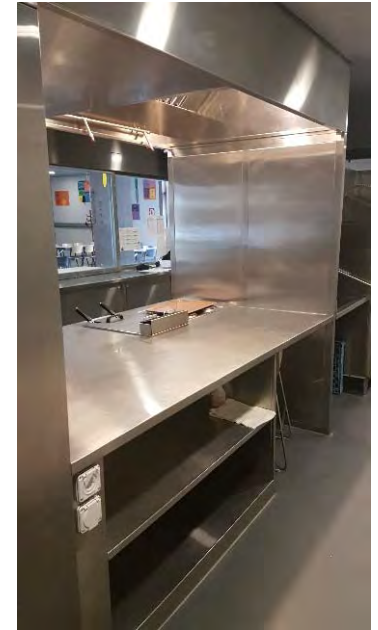



<b>04 - Peschier</b> Avenue Dumas, 28 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		230	2	266	216	-50	40.2	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic10 / 011 1323 00046			Bon		
	1	Machine à Capot	Wirlpool	AGB668/EVO - 14 27 0183			Bon		
	1	Fourneau 4 plaques + Four	Therma				Bon		
	1	Friteuse	(Valentine)				Bon		
	1	Hotte Pro					Bon		
	1	Congélateur Pro	Liebherr Premium				Bon		
	1	Frigo Pro	Liebherr Premium				Bon		
	1	Micro-onde	Wirlpool				Bon		
	1	Armoire technique		1820 x 585 x H2500			Bon		
	2	Placard Bas		2010 x 585 x H900			Bon		
	1	Armoire technique Gaz		860 x 585 x H2500			Bon		
	1	Armoire porte coulissante		1400 x 500 x H2500			Bon		
	1	Plan de travail + Bassin		2420 x 700 x H900			Bon		
	2	Armoire		1500 x 655 x H2100			Bon		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								<b>Bon</b>	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	12
				Mauvais

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	40.2	33	7.2
				Moyen

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Mauvaise - il manque 50 places
Etat du matériel	Bon
Capacité du four	Mauvaise avec 2 services
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Remplacer le four par un 20 GN 2/1 pour absorber la quantité de repas La cuisine est un peu petite mais reste fonctionnelle.



<b>05 - Ferdinand Hodler **</b> Bld Jacques Dalcroze, 4 1204 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		160	3	188	250	62	14.3	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>		<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>	
		1	Four de régénération	Rochat	KB102S - 04 427 01	2004	13	Bon	
		1	Machine à Capot	Comenda				Bon	
		1	Fourneau 4 plaques + Four	Rochat				Bon	
		1	Hotte Pro	Rochat				Bon	
		1	Frigo Pro	Rochat	Gram			Bon	
		1	Frigo Pro	Rochat				Bon	
		1	Micro-onde	Siemens				Bon	
		1	Table inox rayonnage ouvert	Rochat	2600 x 730 x H900			Bon	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Bon</b>


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	7 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 42 repas	7 GN 1/1	7	11	Mauvais

<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	26	-11.7	Mauvais

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt satisfaisant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Moyenne mais acceptable
Laverie	Cohérente
<b>Remplacer le four par un modèle 10 GN 2/1 minimum afin d'absorber le nombre de couverts prévu.</b> <b>Il faut presque doubler la surface de la cuisine.</b>	





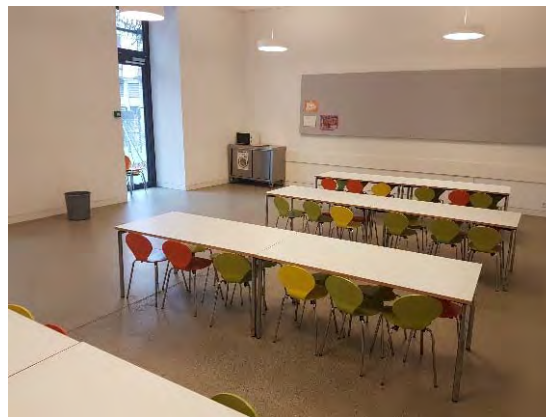
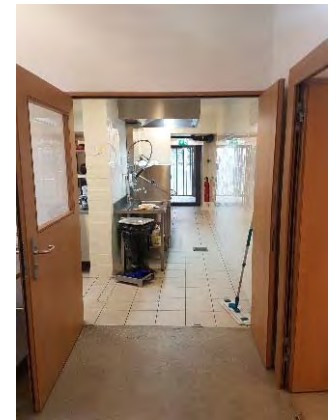
<b>06 - Baulacre</b> Rue Baulacre, 8 1202 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		200	2	323	356	33	32.6	Chaude	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Bourgeat	891921 / MD 16 2724	2015	2	Neuf		
	1	Fourneau	Silko	ECV94E / SI020074712	2015	2	Neuf		
	1	Laverie	Sammic S.L.	X-120BV / 13022781500001	2015	2	Neuf		
	1	Congélateur	Silko FBF0070	BN020163539 / BN2047020501	2015	2	Neuf		
	1	Frigo	Silko FBN0070	BN020163537 / BN2047010501	2015	2	Neuf		
	1	Plan de travail inox			2015	2	Neuf		
	1	Plan de travail inox + bassin			2015	2	Neuf		
	5	Armoires métalliques			2015	2	Neuf		
	4	Chariots 2 niveaux					Bon		
	2	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								<b>Bon</b>	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	27	Très mauvais


<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	32.6	39	-6.4	Moyen

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Suffisante
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Actuellement bonne mais trop faible pour 2026
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
<b>Prévoir d'augmenter la capacité du four vers un 20 GN 2/1 ou de rajouter un 10 GN 1/1.</b> <b>La cuisine devrait être 20% plus grande.</b>	





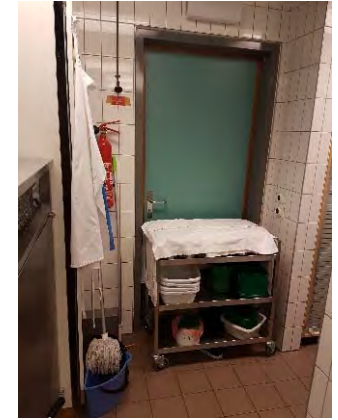



<b>07 - Grottes</b> Rue Eugène Empeyta, 5-7 1202 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		150	2	281	200	-81	42.4	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	TH10 / 86005 - 05158			Moyen		
	1	Fourneau	Salvis	GH80 / 154040			Bon		
	1	Friteuse	Valentine				Moyen		
	1	Congélateur coffre	Novamatic	Ö1020-IB/CFI105 / 920 407 109-02			Moyen		
	1	Frigo/congél combiné Pro	Frigorex				Neuf		
	1	Laverie	Silanos				Bon		
	1	Micro-onde	Fust / Primotecq	MW 1766 Easy Wave			Bon		
	2	Neuble neutre à tiroirs					Bon		
	2	Chariots 3 niveaux					-		
	6	Chariots 2 niveaux					-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								Moyen	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	12
				Mauvais

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	42.4	35	7.4
				Moyen

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Mauvaise. Il manque 81 places
Etat du matériel	Moyen car vieillissant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	
	<b>Il faut absolument trouver 81 places dans un local adjacent ou effectuer un troisième service.</b>
	<b>Le four ne permettra pas de servir ce nombre de repas en deux services, il faudrait rajouter un 5 GN 1/1.</b>



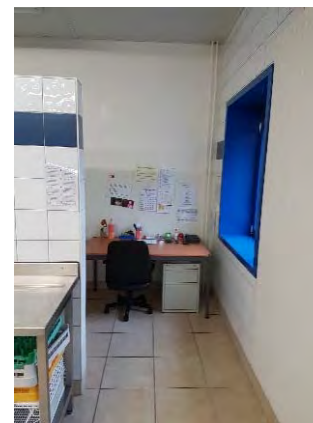
<b>08 - Cayla</b> Chemin William Lescaze, 12 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		130	2	192	200	8	41.4	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Lainox	RB102S / 0549103A	2005	12	Bon		
	1	Fourneau	Rochat	C7FE-8E / MA020064691	2005	12	Bon		
	1	Friteuse	Valentine	V2525 / U523A 91 F5	2005	12	Bon		
	1	Congélateur	Gram	F400LE / 840403500	2005	12	Bon		
	1	Frigo	Gram		2005	12	Bon		
	1	Laverie	Elframo	C..133010 / C66 / 05PO008636	2005	12	Bon		
	1	Micro-onde			2005	12	Bon		
	2	Table inox		1400 x 700 x H900	2005	12	Bon		
	1	Armoire métallique		1000 x 420 x H1950	2005	12	Bon		
	1	Bureau		1380 x 800 x 750	2005	12	Bon		
	1	Armoire métallique		1000 x 420 x H1950	2005	12	Bon		
	1	Vestiaire métallique double		610 x 500 x H1950	2005	12	Bon		
	5	Chariots 3 niveaux			2005	12	Bon		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Bon</b>


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8
				<b>Bon</b>

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	41.4	27	14.4
				<b>Bon</b>

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	<b>Cuisine adaptée à l'augmentation de couverts en 2026.</b>





<b>09 - Devin du Village</b> Rue Vicair Savoyard, 1 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		110	2	132	114	-18	33.2	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	TH10 / 86010-05793	2002	15	Moyen		
	1	Plaque électrique + Four	Miele		2002	15	Moyen		
	1	Friteuse	Valentine		2002	15	Bon		
	1	Congélateur Bas de ménage	Liebherr		2002	15	Bon		
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr	FKU1800 Index11-628 / 0909805-00	2002	15	Bon		
	1	Frigo Pro	Liebherr	déplacé vers une autre cuisine	2002	15	Bon		
	1	Laverie	Comenda	LC900M / DB0077650915	2002	15	Neuf		
	1	Micro-onde	Siemens		2002	15	Bon		
	2	Chariots 2 niveaux			2002	15	Bon		
	1	Chariots 3 niveaux			2002	15	Bon		
	1	Etagère inox			2002	15	Bon		
	1	Table bois			2002	15	Bon		
	1	Table pieds métal/plateau bois			2002	15	Bon		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	Moyen

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	6
				Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	33.2	21	12.2
				Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>				
Capacité du réfectoire	Mauvaise - réorganiserle réfectoire pour rajouter les places manquantes			
Etat du matériel	Moyen et vieillissant			
Capacité du four	Correcte			
Capacité de la surface	Très correcte			
Laverie	Fonctionnelle			
	Outre une ré-organisation du réfectoire afin de trouver les 18 places manquantes, il faut prévoir le remplacement du four vieillissant d'ici à 2026.			





10 - Franchises		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Route des Franchises, 54 1203 Genève									
INFORMATIONS		100	2	111	200	89	25.0	Froide	
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four de régénération	Bourgeat	891221 / LI 162561			Bon		
	1	Four de régénération	Elro	PM-01 / 41528			Bon		
	2	Bain marie	Bourgeat BM 3GN1/1	S/Etuve S/Couv / CK 070375			Bon		
	1	Laverie	Lamber	L21 / 20138978			Bon		
	1	Micro-onde	Galanz	WD800P20			Bon		
	1	Table à roulette					Bon		
	1	Echelle 20 niveaux					Bon		
	2	Chariots 4 niveaux					Bon		
	1	Table inox	1700 x 800 x H900				Bon		
	1	Table inox	2400 x 500 x H900				Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Bon

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	10	Excellent
	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	5	Moyen
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	25.0	19	6.0	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Correcte
Cuisine adaptée compte tenu du partage des locaux avec la cuisine de production des crêches.	





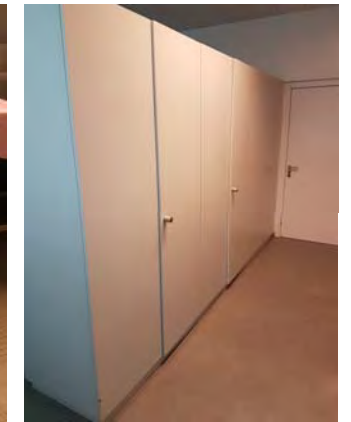
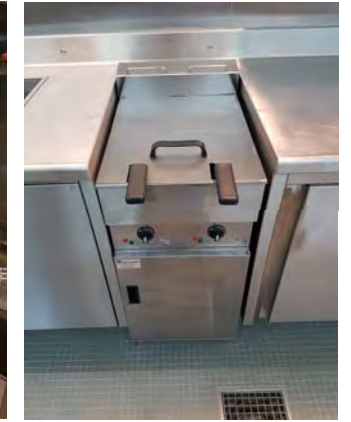



11 - Les Ouches Chemin des Ouches, 19 1203 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS		80	2	165	176	11	46.9	Froide	
EQUIPEMENTS		Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat	
	1	Four de régénération	Bourgeat	Transtherm A/H GN20 / CA 6 0232				Bon	
	1	Plaque vitro	Fors					Bon	
	1	Friteuse	Valentine					Bon	
	1	Congélateur bas pro	Chiller					Bon	
	1	Frigo bas pro	Foster					Bon	
	1	Laverie	Sammic	SC-1100B / 13005510500006				Bon	
	1	Micro-onde	Fust	Primoteq				Bon	
	2	Table inox	Meinen					Bon	
	1	Armoire bois						Bon	
	1	Bureau bois						Bon	
	2	Chariots 2 niveaux						Bon	
	1	Chariots 3 niveaux	Bourgeat					Bon	
								-	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Bon

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	14	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	46.9	24	22.9	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine adaptée.



<b>12 - Liotard</b> Rue Liotard, 66 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		160	2	250	200	-50	21.1	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	TH10 / 90007 - 12321			Moyen		
	1	Fourneau de ménage	Siemens				Moyen		
	1	Friteuse	Valentine				Moyen		
	1	Laverie	Comenda	C155Z / 7463-06-98	1998	19	Bon		
	1	Frigo/congél combi bas de ménage	Bauknecht	KVMC 1556/2			Bon		
	1	Frigo/congél combi de ménage	Liebherr				Bon		
	1	Micro-onde	Galanz	WD800P20			Bon		
	2	Bain-marie	Rieber Werke	ZUB-3 / 152 06 11574			Bon		
	1	Armoire bois					Bon		
	5	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								Moyen	


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	8 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 96 repas	8 GN 2/1	8	11

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	21.1	32	-10.9

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Mauvaise
Etat du matériel	Moyen et vieillissant
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	satisfaisante
Laverie	Staisfaisante
	<b>Réorganiser les tables afin de trouver les 50 places nécessaires dans le respect des normes de sécurité.</b>
	<b>Remplacer à terme le four par un modèle 15 GN 2/1 minimum.</b>
	<b>Agrandir la cuisine de 50% de l'existant.</b>





<b>13 - Lyon 99</b> Rue Vicaire Savoyard, 1 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		110	2	132	114	-18	33.2	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>		<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>		<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>
	1	Four de régénération		Bourgeat	RET-FMB-15GN1/1 - MOB-P/V		2002	15	Bon
	1	Plaque électrique + Four		Miele			2002	15	Bon
	1	Friteuse		Valentine			2002	15	Bon
	1	Congélateur Bas de ménage		Liebherr			2002	15	Bon
	1	Frigo bas de ménage		Liebherr	FKU1800 Index11-628 / 0909805-00		2002	15	Bon
	1	Frigo Pro		Liebherr	déplacé vers une autre cuisine		2002	15	Bon
	1	Laverie		Meiko	DV 200.2		2002	15	Bon
	1	Micro-onde		Siemens			2002	15	Bon
	2	Chariots 2 niveaux					2002	15	Bon
	1	Chariots 3 niveaux					2002	15	Bon
	1	Etagère inox					2002	15	Bon
	1	Table bois					2002	15	Bon
	1	Table pieds métal/plateau bois					2002	15	Bon
	1	Bain-marie		Blanco	362663 / SN 40967 FD 0605				-
									-
									-
	(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>								


CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	15 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 90 repas	15 GN 1/1	15	11	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	33.2	21	12.2	Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise
Etat du matériel	Plutôt bon
Capacité du four	Bon
Capacité de la surface	Très correcte
Laverie	Fonctionnelle
Le remplacement des tables rondes par des tables rectangulaires permettrait sans doute de trouver les 18 places manquantes.	





14 - Maison de Quartier Furet **			Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Chemin du Furet, 8 1203 Genève			60	1	73	94	21	27.5	Chaude	
INFORMATIONS										
EQUIPEMENTS		Qté	Type		Marque	Modèle / N° de série		Année	Âge	Etat
	1	Fourneau double four		Tiba ??						Moyen
	1	Plaque électrique 5 feux								Moyen
	1	Lave vaisselle de bar		Hoonved						Moyen
	1	Congélateur bas de ménage		Siemens						Moyen
	1	Frigo de ménage		Liebherr Profi Line						Moyen
	1	Meuble bas et haut en bois								Moyen
	1	Meuble évier en bois								Moyen
	1	Micro onde		Mio/Star						Moyen
										-
										-
										-
										-
										-
										-
										-
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :										Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	1 Fourneau de cuisine ou 1 four de ménage	2 Fourneau	2	13	Très mauvais


CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	27.5	13	14.5	Bon

PRECONISATIONS :		
	Capacité du réfectoire	Correcte
	Etat du matériel	Moyen
	Capacité du four	Très mauvaise
	Capacité de la surface	Correcte
	Laverie	insufisante
		<p><b>Le local n'ayant pas été conçu comme une cuisine et un réfectoire, il pose non seulement un problème de place mais également un problème de matériel qui n'est pas adapté à cette utilisation.</b></p> <p><b>Il est nécessaire de faire une adaptation afin de rendre les locaux plus fonctionnels.</b></p>





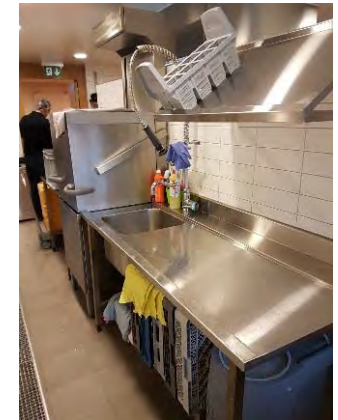



<b>15 - Saint Jean</b> Rue de Saint-Jean, 12 1203 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		160	2	124	196	72	27.5	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération 20 N	Bourgeat	991915 / J G16 1573	2012	5	Bon		
	1	Fourneau	Silko	ECV74E / SI020063819	2012	5	Bon		
	1	Hotte	De Kobra N.V.	18564	2012	5	Bon		
	1	Frigo Pro vitré	Desmond	GM7G / 12POP 015047	2012	5	Bon		
	1	Lave main			2012	5	Bon		
	1	Congélateur	Liebherr	OGU1550 / 0922467-14	2012	5	Bon		
	1	Laverie	Winterhalter	GS 502 Energy	2012	5	Bon		
	1	Micro onde	Haier		2012	5	Bon		
	1	Meuble inox ouvert + 4 tiroirs	1600 x 700 x H900		2012	5	Bon		
	2	Etagères sur crémaillères	1600 x 320 x 30		2012	5	Bon		
	5	Chariots 3 niveaux			2012	5	Bon		
	1	Meuble inox evier + 3 tiroirs	1020 x 750 x H900		2012	5	Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Bon</b>

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	11	Excellent

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	27.5	20	7.5	Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	<b>Cuisine fonctionnelle et efficace.</b>



<b>16 - 31 Décembre **</b> Rue du 31 Décembre, 63 1207 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		115	2	139	294	155	14.3	Chaude	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Vitro 2 zones	Siemens				Bon		
	1	Frigo combiné congélateur	Siemens				Bon		
	1	Machine à Capot	Comenda	LC900M -			Bon		
	7	Chariots de service		3 niveaux			Bon		
	1	Chariot de service	Bourgeat	2 niveaux			Bon		
	1	Chariot à couverts					Bon		
	2	Echelles à glissière GN2-1					Bon		
	4	Thermo port + chariot					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								<b>Bon</b>	


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	-	-		0

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	22	-7.7

PRECONISATIONS :		
Capacité du réfectoire	Correcte	
Etat du matériel	Bon	
Capacité du four	Liaison chaude	
Capacité de la surface	Correcte	
Laverie	Correcte	
	<b>Cette cuisine est trop petite de 50% de l'existant.</b> <b>On pourrait aisément la déplacer à l'entrée à gauche contre le mur et l'isoler du réfectoire.</b>	





<b>17 - Allières **</b> Avenue des Allières, 14 1208 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		145	2	179	200	21	18.1	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Thermatronicon				Moyen		
	1	Machine à Capot	Comenda	C1301M - D8007478/05/07	2007	10	Bon		
	2	Friteuses					Bon		
	1	Hotte	Gaggenau				Bon		
	1	Frigo combiné congélateur					Bon		
	5	Chariots de service		3 niveaux			Bon		
	5	Thermo port + 3 chariots					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								Moyen	


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8
				Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.1	25	-6.9
				Mauvais

<b>PRECONISATIONS :</b>				
Capacité du réfectoire	Correcte			
Etat du matériel	Bon mais vieillissant			
Capacité du four	Correcte			
Capacité de la surface	Plutôt correcte			
Laverie	Fonctionnelle			
	<b>Cuisine trop petite de 25% environ de la surface actuelle.</b>			
	<b>Le matériel est vieillissant et nécessitera sans doute le remplacement de certains appareils d'ici à 2026.</b>			





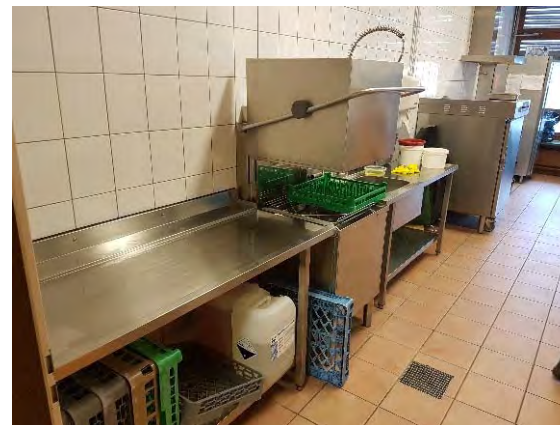
<b>18 - Contamines ** 2</b> Rez Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		220	2	215	220	5	17.3	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>		<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>	
		1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic			Moyen	
		1	Machine à Capot	Elfcamo	04PN			Bon	
		1	Fourneau 4 plaques + Four	Rochat				Bon	
		1	Hotte Pro	Wesco				Bon	
		1	Congélateur de ménage	Fagor				Bon	
		1	Frigo Pro	Rochat				Bon	
		1	Micro-onde	Panasonic				Bon	
		2	Table inox		1600 x 700 x H900			Bon	
		2	Etagère sur crémaillère (x2)		1600 x 415 x Ep50			Bon	
		1	Armoire		1000 x 450 x H2000			Bon	
		1	Armoire technique Gaz					Bon	
		1	Armoire porte coulissante					Bon	
		7	Chariots de service		3 niveaux			Bon	
		6	Thermo port + 3 chariots					Bon	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Moyen</b>

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	9	Moyen


<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.3	29	-11.7	Mauvais

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Plutôt correcte
Capacité du four	Plutôt correcte
Capacité de la surface	Plutôt correcte
Laverie	Fonctionnelle
<b>Cuisine trop petite, il faut l'agrandir Attention au vieillissement du matériel.</b>	








<b>18 - Contamines ** 1 SS</b> Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016</b> Relevé sur place	<b>Nombre de services</b> Relevé sur place	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires</b> par jour	<b>Différence</b> par jour	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		80	2	79	80	1	26.3	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>		<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>	
		1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic			Bon	
		1	Lave vaisselle	Comenda	LFM 322 M - CQ0052160814 ??			Bon	
		1	Frigo combiné congélateur	Therma				Bon	
		1	Plan de travail + Bassin		3625 x 715 x H900			Bon	
		2	Etagères inox crémaillère		1400 x 420 x 50			Bon	
		1	Table sur roulettes	Tournus	1600 x 800 x H900			Bon	
		1	Armoire dessus incliné	Tournus	1200 x 610 x H1910/1800			Bon	
		4	Chariots de service		3 niveaux			Bon	
		2	Thermo port + 1 chariot					Bon	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Bon</b>

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>		<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	4	Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>		<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	26.3	14	12.3	Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correcte
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Correcte
<b>Cuisine plutôt correcte mais il manque un peu de plan de travail. Essayer de ré-organiser la cuisine pour intégrer du plan de travail supplémentaire.</b>	



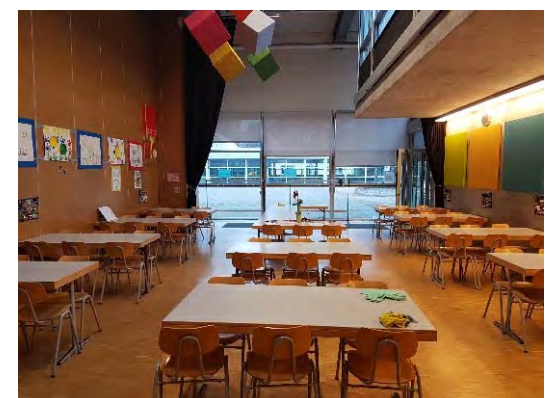
<b>19 - Pré-Picot</b> Chemin Franck Thomas, 31 1223 Cologny		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		155	2	166	234	68	60.8	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	Thermatronic			Bon		
	1	Machine à Capot	Kreff				Moyen		
	1	Fourneau	Ercal	PRO M - n°1099	1993	24	Bon		
	1	Friteuses doubles	Valentine	NDU2200 - 22N2249K92	1992	25	Bon		
	1	Hotte Pro					Bon		
	1	Frigo de ménage	Electrolux				Bon		
	1	Frigo de ménage	Constructa - Energy				Bon		
	1	Armoire neutre 4 portes		2420 x 700 x H900			Bon		
	1	Meuble neutre à rayon		2500 x 800 x H900			Bon		
	1	Table inox		4700 x 980 x H900			Bon		
	3	Chariots de service	Blanco	3 niveaux			Bon		
	4	Thermo port + 2 chariots					Bon		
	7	Chariots de service		3 niveaux			Bon		
	6	Thermo port + 3 chariots					Bon		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								Moyen	


<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7
				Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	60.8	24	36.8
				Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Bon mais vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	<b>Cuisine spacieuse et fonctionnelle.</b> <b>Attention au vieillissement du matériel.</b>





20 - Roches			Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Chemin des Roches, 21 1208 Genève			100	2	121	174	53	10.2	Froide	
INFORMATIONS										
EQUIPEMENTS		Qté	Type		Marque	Modèle / N° de série		Année	Âge	Etat
	1	Four de régénération 10N			Ercal	Therminal				Moyen
	1	Machine à Capot			Lamber	L21 / 20128820				Bon
	1	Table inox			2100 x 700 x H900					Bon
	1	Etagères sur crémaillères			2100 x 415 x 40					Bon
	1	Micro Onde			Electrolux					Bon
	6	Chariots de service 3N								Bon
	2	Chariots de service 2N								Bon
										-
										-
										-
										-
										-
										-
										-
										-
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :										Moyen


CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 60 repas	10 GN 1/1	10	11	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	10.2	20	-9.8	Mauvais

PRECONISATIONS :		
Capacité du réfectoire	Correcte	
Etat du matériel	Plutôt correct	
Capacité du four	Mauvaise pour accepter le nombre de repas	
Capacité de la surface	Plutôt correcte	
Laverie	Fonctionnelle	
	<b>La cuisine est exigüe et il manque de la longueur de plan de travail.</b> <b>Four vieillissant à remplacer par un 15 GN 1/1.</b>	





21 - Châteaubriand**		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Place Châteaubriand, 1 1201 Genève		80	2	112	100	-12	17.5	Chaude	
INFORMATIONS									
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four	Eldom	Kitchen set			Bon		
	1	Chauffe eau	SVGW SSIGE	EB SN EPS / 74129			Bon		
	1	Lave vaisselle bas Pro	Miele Professionnel				Bon		
	1	Frigo combiné de ménage	Miele				Bon		
	1	Vestiaire métallique					Bon		
	1	Bureau bois (table)					Bon		
	1	Micro-onde	Fust	Primoteq			Bon		
	2	Table inox					Bon		
	4	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Bon

CAPACITE du Four de régénération :	Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	-	-		0


CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	17.5	19	-1.5	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 12 places
Etat du matériel	Plutôt correct
Capacité du four	Liaison chaude
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Lave vaisselle professionnelle mais à long temps de cycle.
	Compte tenu de l'augmentation de couverts et d'un passage en <u>liaison froide</u> , il semble préférable de transformer le couloir adjacent en cuisine et de ne garder la pièce actuelle que comme réfectoire afin d'en accroître la capacité.








<b>22 - Allobroges</b> Rue des Allobroges, 4-6 1227 Genève Acacias		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		130	2	175	200	25	18.0	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>		<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>		<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>
	1	Four de régénération 10N		Bourgeois	RHE-20-IS-KK / M.81.856.384		1998	19	Bon
	1	Friteuse		Valentine			1998	19	Bon
	1	Four de ménage		Siemens			1998	19	Bon
	1	Plaque électrique					1998	19	Bon
	1	Laverie		Comenda	C155Z / D8 973-01-98		1998	19	Bon
	1	Congélateur bas de ménage		Liebherr	Premium		1998	19	Bon
	1	Frigo bas de ménage		Liebherr	Profi Line		1998	19	Bon
	1	Micro onde		Far					-
	5	Chariots de service 3N							-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b> <b>Bon</b>									

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.0	25	-7.0	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
Surface de cuisine trop petite d'environ 20% de l'existant	



<b>23 - Cité Jonction</b> Avenue Ste Clotilde, 24 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		54	2	85	60	-25	21.5	Chaude	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>		<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>		<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>
	1	Lave vaisselle		Hoover			2012	5	Bon
	1	Frigo/congél de ménage					2012	5	Bon
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-

(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - **Note moyenne de l'état général :** Bon


CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	-	-	-		0

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbde cvts-100)*(0.185/2)	21.5	15	6.5	Bon

PRECONISATIONS :		
Capacité du réfectoire	Mauvaise	
Etat du matériel	Correct	
Capacité du four	Laison chaude	
Capacité de la surface	Correcte	
Laverie	Lave vaisselle de ménage inadapté	
	<b>Catastrophique. Le matériel est en bon état mais il est urgent de trouver une autre solution pour la cuisine afin d'être en accord avec les règles élémentaires d'hygiène.</b>	





<b>24 - Pépinière</b> Rue Gourgas, 19 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		35	1	56	60	4	8.2	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Bourgeas		2012	5	Bon		
	1	Cuisinière de ménage	Electrolux		2012	5	Bon		
	1	Lave vaisselle de ménage	Electrolux		2012	5	Bon		
	1	Frigo/congél de ménage	Miele		2012	5	Bon		
	1	Micro onde	Far		2012	5	Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								<b>(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :</b>	
								Bon	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	5 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 30 repas	5 GN 1/1	5	10
				Très Mauvais


<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	8.2	10	-1.8
				Moyen

<b>PRECONISATIONS :</b>				
Capacité du réfectoire	Correcte			
Etat du matériel	Correct			
Capacité du four	Très mauvaise			
Capacité de la surface	Correcte			
Laverie	Lave vaisselle de ménage inadapté			
	<b>L'implantation d'une cuisine et d'un réfectoire dans lieu non dédié pose de gros problèmes en terme de matériel et d'organisation de travail.</b> <b>La table située au milieu de la cuisine, qui mesure 55cm de hauteur est inadaptée à cette utilisation.</b> <b>Le four est trop petit et inadapté à cette utilisation. Prévoir des transformations importantes pour y remédier.</b>			








<b>25 - Carl Vogt 69</b> Boulevard Carl Vogt, 69 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		160	2	176	286	110	18.6	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération 10N	Socamel	Thermatronic 10 / 030112301232			Bon		
	1	Fourneau	MBM	E4F7Q / 0570536			Bon		
	1	Friteuse	MBM	"			Bon		
	1	Frigo	Gram				Bon		
	1	Laverie	Silanos				Bon		
	1	Trancheuse	Fero				Bon		
	1	Table inox					Bon		
	2	Etagères inox	2000 x 400				Bon		
	1	Table inox	2000 x 700 x H890				Bon		
	2	Etagères inox	2000 x 400				Bon		
	7	Chariots 3 niveaux	Blanco				Bon		
	1	Congélateur coffre	1200 x 630 x H900				Bon		
	1	Micro onde	Sharp				Bon		
	1	Frigo bas	Liebherr				Bon		
	1	Congélateur bas	Liebherr				Bon		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								<b>Bon</b>	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	8
				<b>Bon</b>

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	18.6	25	-6.4
				<b>Mauvais</b>

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte bien qu'un peu faible
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée mais cuisine trop petite d'environ 30%



<b>26 - Carl Vogt 88</b> Boulevard Carl Vogt, 88 1205 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		150	2	210	300	90	23.7	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération 20N	Bourgeat		2007	10	Bon		
	1	Friteuse	Valentine		1997	20	Moyen		
	1	Fourneau	Ercall		1997	20	Moyen		
	1	Laverie	Lambert	L21 / 20.18.93	2012	5	Bon		
	1	Frigo de ménage	Liebherr		2007	10	Moyen		
	1	Congélateur de ménage	Liebherr		2016	1	Neuf		
	1	Trancheuse	Fero				Bon		
	1	Frigo Pro	Maestro	BN7-M / MBN700A02M	2016	1	Neuf		
	5	Chariots 3N					Bon		
	1	Bain-marie	Blanco	362663 / SN 40966 F 0605			-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>	
								Moyen	

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	18
				Bon

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	23.7	28	-4.3
				Moyen

<b>PRECONISATIONS :</b>				
Capacité du réfectoire	Correcte			
Etat du matériel	Bon mais vieillissant pour certains éléments			
Capacité du four	Correcte			
Capacité de la surface	Correcte			
Laverie	Fonctionnelle			
	<b>Cuisine bien équipée et fonctionnelle.</b> <b>Attention toutefois au matériel vieillissant.</b>			





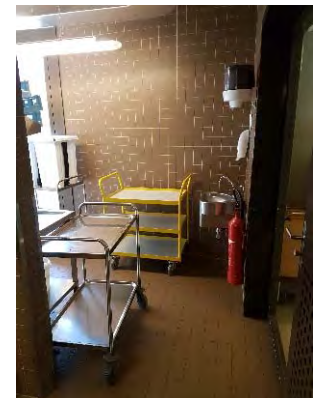
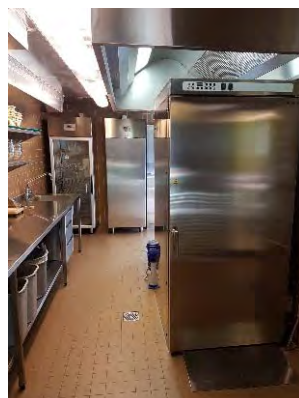
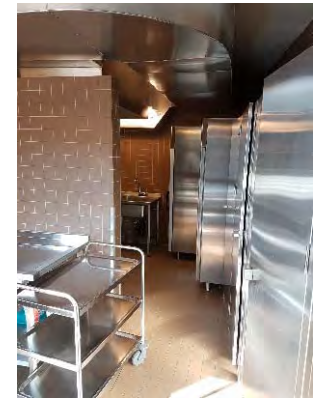
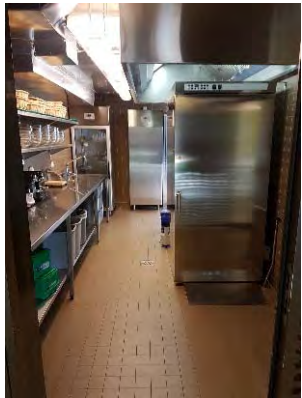
27 - Sécheron Foyer		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Avenue Blanc, 7 1202 Genève									
INFORMATIONS		200	2	80	128	48	31.3	Froide	
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four de régénération	Giorik S.p.A.	GR2011/004484-05-13	2011	6	Neuf		
	1	Fourneau	Electrolux	590605 / 13000372	2011	6	Neuf		
	1	Frigo	Ginox	AR-A-1P-G-L / AFR1 2010-09-1054	2011	6	Neuf		
	1	Congélateur	Ginox	AN-A-1P-21-1-L / AFR1 2010-09-1058	2011	6	Neuf		
	1	Laverie	Hobart	AMXXS-31 / 86596460	2011	6	Neuf		
	1	Micro-onde	Siemens		2011	6	Neuf		
	1	Table inox		4300 x 730 x H900	2011	6	Neuf		
	2	Chariots 2 niveaux					Neuf		
	2	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Bon

CAPACITE du Four de régénération :	Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	7
				Excellent


CAPACITE de la surface :	Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	31.3	14	17.3
				Bon

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention, le four peut accepter une échelle en 20 GN 2/1 à la place de celle existante qui est en 20 GN 1/1.








<b>27 - Sécheron Ecole**</b> Avenue Blanc, 7 1202 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		35	1	80	128	48	6.9	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>		<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>		<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>
	1	Four de régénération		Bourgeat	892210 / LF 162419				Bon
	1	Laverie		Sammic	X-50B / 13021061400060				Bon
	1	Frigo de ménage combi		Liebherr					Bon
	3	Chariots 3 niveaux							-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
									-
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									Bon

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nb de cvts-100)*(0.185/2)	6.9	14	-7.1	Mauvais

PRECONISATIONS :		
	Capacité du réfectoire	Correcte
	Etat du matériel	Correct
	Capacité du four	Correcte
	Capacité de la surface	Un peu faible
	Laverie	Mauvais
		<b>L'espace est trop petit pour accepter une machine à capot. Pour la capacité de repas à atteindre, il est nécessaire de trouver de l'espace ou de déplacer la cuisine afin de permettre cette installation.</b>



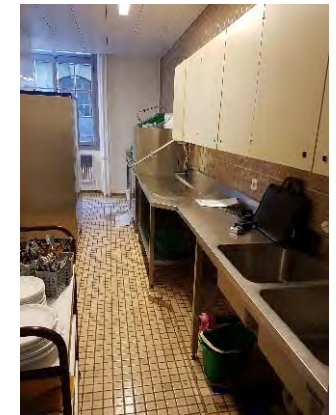
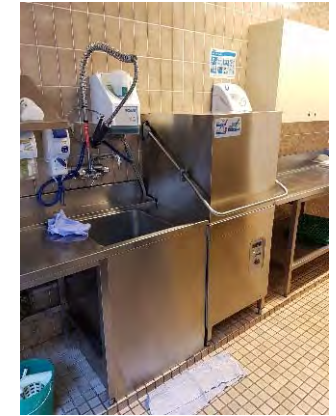
<b>28 - Coccinelle</b> Rue des Eaux Vives, 84 1207 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>		140	2	117	160	43	32.1	Chaude	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Bourgeat	Transtherm / EA6 0657			Bon		
	1	Plaque électrique	BauKnecht				Bon		
	1	Frigo de ménage combiné	Miele				Bon		
	1	Laverie	Krefft	DS-X700/DOS / DB1054290614			Bon		
	1	Micro-onde	Rotel	MW718			Bon		
	1	Meuble inox passe plat tiroirs	4361 x 840 x H900				Bon		
	1	Plan de travail inox suite Laverie	2264 x 550 x H900				Bon		
	1	Bain-Marie	Blanco	362593 / 40525 FD 0603			Bon		
	3	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Bon</b>

<b>CAPACITE du Four de régénération :</b>	<b>Type</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Note</b>
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	10
				Excellent

<b>CAPACITE de la surface :</b>	<b>Existant</b>	<b>Requis</b>	<b>Ecart</b>	<b>Note</b>
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	32.1	20	12.1
				Bon

<b>PRECONISATIONS :</b>	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Un peu faible
Laverie	Mauvais
	<b>Cuisine bien équipée et fonctionnelle.</b>





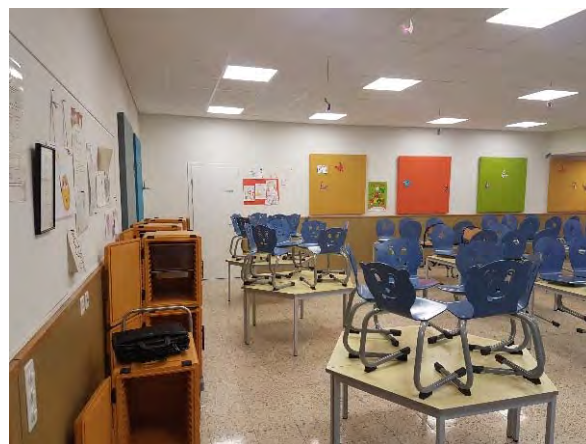
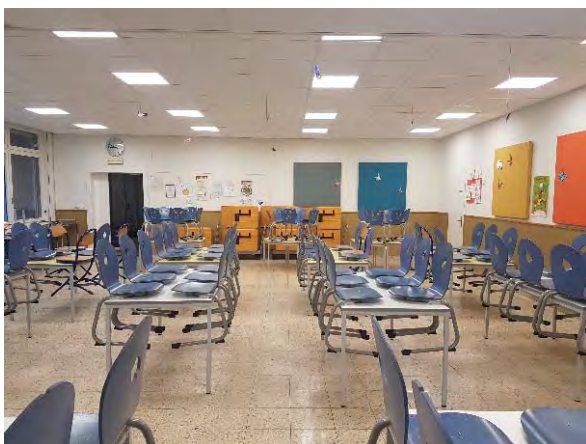
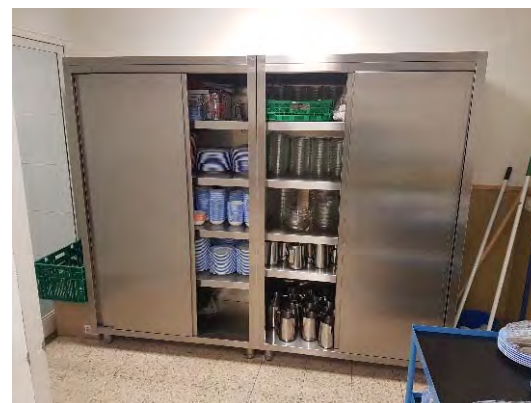
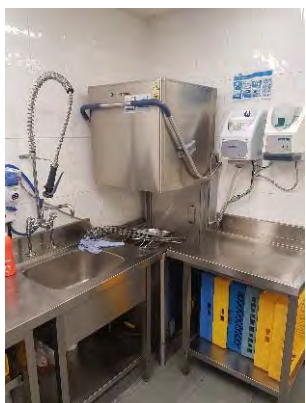
29 - Libellules - Vollandes		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Rue du Nant, 35 1207 Genève									
INFORMATIONS		160	2	166	234	68	21.0	Froide	
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four de régénération	Bourgeois	L.81.854.991	2012	5	Bon		
	1	Machine à Capot	Electrolux	EHTAID - 2281003	2012	5	Bon		
	1	Fourneau	Electrolux		2012	5	Bon		
	1	Hotte Pro			2012	5	Bon		
	1	Congélateur Pro	Electrolux		2012	5	Bon		
	1	Frigo Pro	Electrolux		2012	5	Bon		
	1	Micro-onde	Panasonic		2012	5	Bon		
	1	Meuble neutre + bassin + 4T		2835 x 700 x H900	2012	5	Bon		
	2	Armoire portes coulissantes		1200 x 585 x H1970	2012	5	Bon		
	2	Chariots de service		3 niveaux	2012	5	Bon		
	1	Table bois		1950 x 850 x H760	2012	5	Bon		
	4	Thermo port + 2 chariots			2012	5	Bon		
	7	Chariots de service		3 niveaux	2012	5	Bon		
	6	Thermo port + 3 chariots			2012	5	Bon		
							-		
							-		
								(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :	
								Bon	


CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	7	Bon

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	21.0	24	-3.0	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
Cuisine bien équipée et fonctionnelle bien qu'un peu petite.	





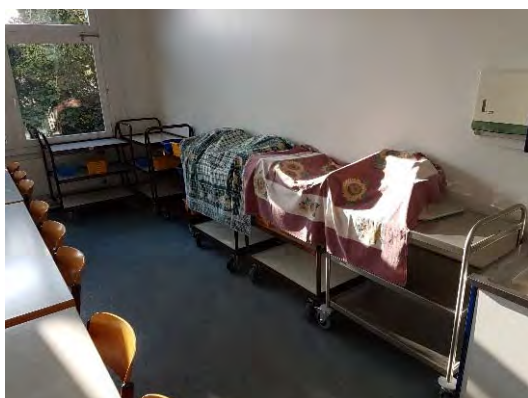
30 - De Budé		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Chemin Moïse Duboule, 6 1209 Petit Saconnex			2	274	200	-74	24.5	Froide	
INFORMATIONS									
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four de régénération	Bourgeat	Transtherm A/H GN20 / DE 060407			Bon		
	1	Fourneau de ménage	Miele				Bon		
	1	Friteuse	Valentine				Bon		
	1	Congélateur bas de ménage	Electrolux				Bon		
	1	Frigo moyen de ménage	Liebherr Comfort				Bon		
	1	Laverie	Lamber	015/24L Dos / 201113445			Bon		
	1	Micro-onde	Miele				Bon		
	2	Table bois					Bon		
	1	Meuble neutre 3 tiroirs inox					Bon		
	1	Chariots 2 niveaux					Bon		
	7	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Bon


CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	23	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	24.5	34	-9.5	Mauvais

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 74 places
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Mauvaise
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Il manque beaucoup de places dans le réfectoire, il faudrait trouver une autre salle.
	Il manque de la place dans la cuisine.
	Le four est sous-dimensionné, un 15 GN 2/1 résoudrait ce problème.





31 - Genêts		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
Chemin de Sous-Bois, 1-3 1202 Genève			2	246	334	88	30.0	Froide	
INFORMATIONS									
EQUIPEMENTS	Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat		
	1	Four de régénération	Socamel	THERM-10 / 97150-29129			Moyen		
	1	Four de régénération	Tournus	Four RET / 507635 / 14-061846-1	2014	3	Neuf		
	1	Friteuse	Valentine				Bon		
	1	Congélateur bas de ménage	Liebherr				Bon		
	1	Frigo bas de ménage	Liebherr				Bon		
	1	Laverie	Comenda	C155Z / D8 976-01-98			Bon		
	1	Micro-onde	Baucknecht				Bon		
	2	Etagère inox	1480 x 335 x H1460				Bon		
	9	Chariots 3 niveaux					Bon		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :								Bon	

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	10 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 120 repas	10 GN 2/1	10	11	Mauvais

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	30.0	32	-2.0	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Correct
Capacité du four	Il manquerait 1 niveau, soit 12 couverts
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
	Cuisine bien équipée actuellement. Dans l'idéal, remplacer le four actuel par un four 15 GN 2/1








32 - Trembley école Rue Pestalozzi, 4 1202 Genève		Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place	Nombre de services Relevé sur place	Total des repas/J à servir en 2026	Capacité des réfectoires par jour	Différence par jour	Surface en m2	Liaison	
INFORMATIONS			2	232	156	-76	35.1	Froide	
EQUIPEMENTS		Qté	Type	Marque	Modèle / N° de série	Année	Âge	Etat	
	1	Four de régénération	Bourgeat	TRANSTHERM S/H GN20 / EJ060832				Bon	
	1	Four de maintien en température	Bourgeat	SAT40 / 1590		2003	14	Bon	
	1	Plaque électrique	Electrolux					Moyen	
	1	Laverie	Krefft	DS-X700/DOS / DB1112171214				Bon	
	1	Frigo Pro	Electrolux					Bon	
	1	Congélateur bas de ménage	Bosch					Bon	
	1	Congélateur bas de ménage	Electrolux					Moyen	
	1	Micro-onde	Rotel					Bon	
	1	Table inox	700 x 2000 x H900					Bon	
	1	Echelle GN1/1						Bon	
	9	Chariots 3 niveaux						Bon	
								-	
								-	
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - Note moyenne de l'état général :									Moyen

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	20 GN 1/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 6 repas/Niveau = 120 repas	20 GN 1/1	20	20	Moyen
	Four de maintien en température	20 GN 1/1	20	20	Moyen
CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	35.1	30	5.1	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Mauvaise, il manque 76 places
Etat du matériel	Bon mais vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Fonctionnelle
<b>Hormis le problème de places, la cuisine est bien équipée et fonctionnelle.</b> <b>Attention toutefois au matériel vieillissant.</b>	



<b>33 - Trembley appart**</b> Rue Pestalozzi, 6 1202 Genève		<b>Total de repas/J servis 2016 Relevé sur place</b>	<b>Nombre de services Relevé sur place</b>	<b>Total des repas/J à servir en 2026</b>	<b>Capacité des réfectoires par jour</b>	<b>Différence par jour</b>	<b>Surface en m2</b>	<b>Liaison</b>	
<b>INFORMATIONS</b>			1	80	80	0	14.3	Froide	
<b>EQUIPEMENTS</b>	<b>Qté</b>	<b>Type</b>	<b>Marque</b>	<b>Modèle / N° de série</b>	<b>Année</b>	<b>Âge</b>	<b>Etat</b>		
	1	Four de régénération	Socamel	TH15 / 89015-11108			Mauvais		
	1	Fourneau + vitro	Siemens				Mauvais		
	1	Laverie	Lamber	L21 / 20128841			Bon		
	1	Lave vaisselle de ménage	Whirlpool				Moyen		
	1	Frigo bas de ménage	Haier	HRZ-176AA			Bon		
	2	Chariots 3 niveaux					Bon		
	1	Micro-onde	Panasonic				Bon		
	2	Table bois					Moyen		
	1	Armoire bois					Moyen		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
							-		
(Neuf = 5; Bon = 4; Moyen = 3; Mauvais = 2; A Changer = 1; - = 0) - <b>Note moyenne de l'état général :</b>									<b>Moyen</b>

CAPACITE du Four de régénération :		Type	Existant	Requis	Note
- Capacité du four de régénération existant	15 GN 2/1 = 3 bacs GN 1/3 par Niveau - 12 repas/Niveau = 180 repas	15 GN 2/1	15	7	Excellent

CAPACITE de la surface :		Existant	Requis	Ecart	Note
- Surface existante de la cuisine	<100 Cvts = 0.185m2/repas - >100 Cvts = (100*0.185)+(Nbre de cvts-100)*(0.185/2)	14.3	14	0.3	Moyen

PRECONISATIONS :	
Capacité du réfectoire	Correcte
Etat du matériel	Moyen car vieillissant
Capacité du four	Correcte
Capacité de la surface	Correcte
Laverie	Moyen car peu fonctionnelle
	<p><b>Les locaux sont vieux et nécessitent d'importants travaux de remise aux normes.</b></p> <p><b>Le four est vieillissant et devrait être remplacé.</b></p> <p><b>Nous préconisons de trouver une solution temporaire alternative durant les travaux à effectuer sur tout l'étage, ou de déplacer l'ensemble.</b></p>





ID2A

architecture

mardi 28 février 2017

Synthèse	OFFICES EN 2016				OFFICES EN 2026							BILAN
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de liaison	Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines	COMMENTAIRES	
01 - Barthélemy Menn Rue Barthélemy Menn, 6 1205 Genève	190	2	17.6	Froide	221	300	79	Moyen	Moyen	Mauvais	Il faut presque doubler la surface de la cuisine. Le matériel est vieillissant	
02 - Maison de Quartier Plainpalais ** Rue de la Tour, 1 1205 Genève	30	1	14.2	Froide	36	100	64	Moyen	Mauvais	Bon	La cuisine, dédiée à plusieurs utilisateurs, ne permet pas l'implantation d'une cuisine professionnelle, mais il est impératif de prévoir un four de régénération de minimum 10 GN 1/1. Prévoir également le remplacement ou l'ajout d'un lave vaisselle professionnel à cycles courts.	
03 - Micheli du Crest Rue Micheli du Crest, 17 1205 Genève	120	2	40.0	Froide	164	152	-12	Bon	Bon	Bon	Hormis les 12 places à trouver dans le réfectoire en essayant de réaorganiser les tables, la cuisine est fonctionnelle et adaptée.	
04 - Peschier Avenue Dumas, 28 1203 Genève	230	2	40.2	Froide	266	216	-50	Bon	Mauvais	Moyen	Remplacer le four par un 20 GN 2/1 pour absorber la quantité de repas La cuisine est un peu petite mais reste fonctionnelle.	
05 - Ferdinand Hodler ** Bld Jacques Dalcroze, 4 1204 Genève	160	3	14.3	Froide	188	250	62	Bon	Mauvais	Mauvais	Remplacer le four par un modèle 10 GN 2/1 minimum afin d'absorber le nombre de couverts prévu. Il faut presque doubler la surface de la cuisine.	
06 - Baulacre Rue Baulacre, 8 1202 Genève	200	2	32.6	Chaude	323	356	33	Bon	Très Mauvais	Moyen	Prévoir d'augmenter la capacité du four vers un 20 GN 2/1 ou de rajouter un 10 GN 1/1. La cuisine devrait être 20% plus grande.	
07 - Grottes Rue Eugène Empeyta, 5-7 1202 Genève	150	2	42.4	Froide	281	200	-81	Moyen	Mauvais	Moyen	Il faut absolument trouver 81 places dans un local adjacent ou effectuer un troisième service. Le four ne permettra pas de servir ce nombre de repas en deux services, il faudrait rajouter un 5 GN 1/1.	
08 - Cayla Chemin William Lescaze, 12 1203 Genève	130	2	41.4	Froide	192	200	8	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée à l'augmentation de couverts en 2026.	
09 - Devin du Village Rue Vicaire Savoyard, 1 1203 Genève	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Moyen	Bon	Bon	Outre une ré-organisation du réfectoire afin de trouver les 18 places manquantes, il faut prévoir le remplacement du four vieillissant d'ici à 2026.	
10 - Franchises Route des Franchises, 54 1203 Genève	100	2	25.0	Froide	111	200	89	Bon	Excellent	Bon	Cuisine adaptée compte tenu du partage des locaux avec la cuisine de production des crèches.	
11 - Les Ouches Chemin des Ouches, 19 1203 Genève	80	2	46.9	Froide	165	176	11	Bon	Bon	Bon	Cuisine adaptée.	
12 - Liotard Rue Liotard, 66 1203 Genève	160	2	21.1	Froide	250	200	-50	Moyen	Mauvais	Mauvais	Réorganiser les tables afin de trouver les 50 places nécessaires dans le respect des normes de sécurité. Remplacer à terme le four par un modèle 15 GN 2/1 minimum. Agrandir la cuisine de 50% de l'existant.	
13 - Lyon 99 Rue Vicaire Savoyard, 1 1203 Genève	110	2	33.2	Froide	132	114	-18	Bon	Bon	Bon	Le remplacement des tables rondes par des tables rectangulaires permettrait sans doute de trouver les 18 places manquantes.	
14 - Maison de Quartier Furet ** Chemin du Furet, 8 1203 Genève	60	1	27.5	Chaude	73	94	21	Moyen	Très Mauvais	Bon	Le local n'ayant pas été conçu comme une cuisine et un réfectoire, il pose non seulement un problème de place mais également un problème de matériel qui n'est pas adapté à cette utilisation. Il est nécessaire de faire une adaptation afin de rendre les locaux plus fonctionnels.	
15 - Saint Jean Rue de Saint-Jean, 12 1203 Genève	160	2	27.5	Froide	124	196	72	Bon	Excellent	Bon	Cuisine fonctionnelle et efficace.	
16 - 31 Décembre ** Rue du 31 Décembre, 63 1207 Genève	115	2	14.3	Chaude	139	294	155	Bon	0	Mauvais	Cette cuisine est trop petite de 50% de l'existant. On pourrait aisément la déplacer à l'entrée à gauche contre le mur et l'isoler du réfectoire.	
17 - Allières ** Avenue des Allières, 14 1208 Genève	145	2	18.1	Froide	179	200	21	Moyen	Bon	Mauvais	Cuisine trop petite de 25% environ de la surface actuelle. Le matériel est vieillissant et nécessitera sans doute le remplacement de certains appareils d'ici à 2026.	
18 - Contamines ** 1 SS Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève	80	2	26.3	Froide	79	80	1	Bon	Bon	Bon	Cuisine plutôt correcte mais il manque un peu de plan de travail. Essayer de ré-organiser la cuisine pour intégrer du plan de travail supplémentaire.	
18 - Contamines ** 2 Rez Rue Michel Chauvet, 22 1208 Genève	220	2	17.3	Froide	215	220	5	Moyen	Moyen	Mauvais	Cuisine trop petite, il faut l'agrandir Attention au vieillissement du matériel.	
19 - Pré-Picot Chemin Franck Thomas, 31 1223 Cologny	155	2	60.8	Froide	166	234	68	Moyen	Bon	Bon	Cuisine spacieuse et fonctionnelle. Attention au vieillissement du matériel.	



Synthèse	OFFICES EN 2016				OFFICES EN 2026							BILAN
	Repas servis par jour	Services par jour	Cuisine Surface en m2	Type de liaison	Repas à servir par jour	Capacité totale des réfectoires	Différence de capacité par jour	Etat général des équipements	Capacité du four de régénération	Capacité de surface des cuisines	COMMENTAIRES	
20 - Roches Chemin des Roches, 21 1208 Genève	100	2	10.2	Froide	121	174	53	Moyen	Mauvais	Mauvais	La cuisine est exiguë et il manque de la longueur de plan de travail. Four vieillissant à remplacer par un 15 GN 1/1.	
21 - Châteaubriand** Place Châteaubriand, 1 1201 Genève	80	2	17.5	Chaude	112	100	-12	Bon	0	Moyen	Compte tenu de l'augmentation de couverts et d'un passage en liaison froide, il semble préférable de transformer le couloir adjacent en cuisine et de ne garder la pièce actuelle que comme réfectoire afin d'en accroître la capacité.	
22 - Allobroges Rue des Allobroges, 4-6 1227 Genève Acacias	130	2	18.0	Froide	175	200	25	Bon	Bon	Mauvais	Surface de cuisine trop petite d'environ 20% de l'existant	
23 - Cité Jonction Avenue Ste Clotilde, 24 1205 Genève	54	2	21.5	Chaude	85	60	-25	Bon	0	Bon	Catastrophique. Le matériel est en bon état mais il est urgent de trouver une autre solution pour la cuisine afin d'être en accord avec les règles élémentaires d'hygiène.	
24 - Pépinière Rue Gourgas, 19 1205 Genève	35	1	8.2	Froide	56	60	4	Bon	Très Mauvais	Moyen	L'implantation d'une cuisine et d'un réfectoire dans lieu non dédié pose de gros problèmes en terme de matériel et d'organisation de travail. La table située au milieu de la cuisine, qui mesure 55cm de hauteur est inadaptée à cette utilisation. Le four est trop petit et inadapté à cette utilisation. Prévoir des transformations importantes pour y remédier.	
25 - Carl Vogt 69 Boulevard Carl Vogt, 69 1205 Genève	160	2	18.6	Froide	176	286	110	Bon	Bon	Mauvais	Cuisine bien équipée mais cuisine trop petite d'environ 30%	
26 - Carl Vogt 88 Boulevard Carl Vogt, 88 1205 Genève	150	2	23.7	Froide	210	300	90	Moyen	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	
27 - Sécheron Foyer Avenue Blanc, 7 1202 Genève	200	2	31.3	Froide	80	128	48	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle. Attention, le four peut accepter une échelle en 20 GN 2/1 à la place de celle existante qui est en 20 GN 1/1.	
27 - Sécheron Ecole** Avenue Blanc, 7 1202 Genève	35	1	6.9	Froide	80	128	48	Bon	Bon	Mauvais	L'espace est trop petit pour accepter une machine à capot. Pour la capacité de repas à atteindre, il est nécessaire de trouver de l'espace ou de déplacer la cuisine afin de permettre cette installation.	
28 - Coccinelle Rue des Eaux Vives, 84 1207 Genève	140	2	32.1	Chaude	117	160	43	Bon	Excellent	Bon	Cuisine bien équipée et fonctionnelle.	
29 - Libellules - Vollandes Rue du Nant, 35 1207 Genève	160	2	21.0	Froide	166	234	68	Bon	Bon	Moyen	Cuisine bien équipée et fonctionnelle bien qu'un peu petite.	
30 - De Budé Chemin Moïse Duboule, 6 1209 Petit Saconnex	0	2	24.5	Froide	274	200	-74	Bon	Mauvais	Mauvais	Il manque beaucoup de places dans le réfectoire, il faudrait trouver une autre salle. Il manque de la place dans la cuisine. Le four est sous-dimensionné, un 15 GN 2/1 résoudrait ce problème.	
31 - Genêts Chemin de Sous-Bois, 1-3 1202 Genève	0	2	30.0	Froide	246	334	88	Bon	Mauvais	Moyen	Cuisine bien équipée actuellement. Dans l'idéal, remplacer le four actuel par un four 15 GN 2/1	
32 - Trembley école Rue Pestalozzi, 4 1202 Genève	0	2	35.1	Froide	232	156	-76	Moyen	0	Moyen	Hormis le problème de places, la cuisine est bien équipée et fonctionnelle. Attention toutefois au matériel vieillissant.	
33 - Trembley appart** Rue Pestalozzi, 6 1202 Genève	0	1	14.3	Froide	80	80	0	Moyen	Excellent	Moyen	Les locaux sont vieux et nécessitent d'importants travaux de remise aux normes. Le four est vieillissant et devrait être remplacé. Nous préconisons de trouver une solution temporaire alternative durant les travaux à effectuer sur tout l'étage, ou de déplacer l'ensemble.	

Liste des fours	Type de four	Marque	Modèle	Type	Référence	Année	Capacité	Largeur	Dimensions		
									Profondeur	Hauteur	
01 - Barthélemy Menn	Régénération	Bourgeat	Trans'therm				20 GN 1/1	740	x	920	1860
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	Fourneau	Ambach		GHG/80	1997/507043	1997	2 Fourneau	800	x	860	900
03 - Micheli du Crest	Régénération	Socamel	Therminal				10 GN 2/1		x		
04 - Peschier	Régénération	Socamel	Termastronic10		011 1323 00046		10 GN 2/1		x		
05 - Ferdinand Hodler **	Régénération	Rochat SA		KB 102 S	04 427 0	2004	7 GN 1/1	860	x	850	
06 - Baulacre	Régénération	Bourgeat		891921	MD 16 2724		20 GN 1/1	800	x	720	1960
07 - Grottes	Régénération	Socamel	Therminal	TH 10	86005 - 05158		10 GN 2/1	850	x	860	1440
08 - Cayla	Régénération	Lainox		RB 102 S	05 49103A	2005	10 GN 2/1	860	x	880	
09 - Devin du Village	Régénération	Socamel	Therminal	TH 10	86010 - 05793		10 GN 2/1	850	x	860	
10 - Franchises	Régénération	Bourgeat	Trans'therm	891221	LI 10 2561		20 GN 1/1	740	x	920	
	Régénération	Elro		PM-01	41528		10 GN 2/1				
11 - Les Ouches	Régénération	Bourgeat	Trans'therm	A/H GN20	CA 6 0232		20 GN 1/1	735	x	970	1880
12 - Liotard	Régénération	Socamel		TH10	900007 / 12321		8 GN 2/1		x		
13 - Lyon 99	Régénération	Bourgeat		RET-EMB MOB P/V	HG160883		15 GN 1/1	680	x	720	
14 - Maison de Quartier Furet **	Fourneau	Tiba					4 Fourneau		x		
15 - Saint Jean	Régénération	Bourgeat		99195	J G16 1573		20 GN 1/1		x		
16 - 31 Décembre **	-						-		x		
17 - Allières **	Régénération	Socamel	Thermastronic				10 GN 2/1	985	x	975	1430
18 - Contamines ** 1 SS	Régénération	Socamel	Thermastronic				10 GN 2/1	885	x	1025	1455
18 - Contamines ** 2 Rez	Régénération	Socamel	Thermastronic				10 GN 2/1	885	x	985	1450
19 - Pré-Picot	Régénération	Socamel	Thermastronic				10 GN 2/1	885	x	980	1460
20 - Roches	Régénération	Ercal	Therminal	GN 10			10 GN 1/1	830	x	790	1390
21 - Châteaubriand**	-						-		x		
22 - Allobroges	Régénération	Bourgeois		RHE-20-IS-KK	M.81.856.384		10 GN 2/1	920	x		
23 - Cité Jonction	-						-		x		
24 - Pépinière	Régénération	Bourgeat					5 GN 1/1	680	x	720	
25 - Carl Vogt 69	Régénération	Socamel	Thermastronic	Thermastronic 10	03 011 2301 232		10 GN 2/1		x		
26 - Carl Vogt 88	Régénération	Bourgeat					20 GN 1/1	740	x	900	
27 - Sécheron Foyer	Régénération	Giorik	GR2011		004484/05/13		20 GN 2/1		x		
27 - Sécheron Ecole**	Régénération	Bourgeat	892210		LF 162419		10 GN 2/1		x		
28 - Coccinelle	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	S/H GN20	EA6 0657		20 GN 1/1	740	x	970	1860
29 - Libellules - Vollandes	Régénération	Bourgeois		RHE-20-IS-KK	L.81.854.991		20 GN 2/1	720	x	1080	1550
30 - De Budé	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	A/H GN20	DF 06040		20 GN 1/1	740	x	970	1860
31 - Genêts	Régénération	Socamel	THERM-10		97150-29129		10 GN 2/1	885	x	920	1465
	Régénération	Tournus	Four RET	507635	14-061846-1	2014	10 GN 1/1	665	x	705	1620
32 - Trembley école	Régénération	Bourgeat	TRANSTHERM	S/H GN20	EJ060832		20 GN 1/1	740	x	970	1860
	Maintien	Bourgeat	SAT40		1590	2003	20 GN 1/1	645	x	845	1860
33 - Trembley appart**	Régénération	Socamel	TH15		89015 - 11108		-	855	x	860	1860

Liste des laveries	Genre	Marque	Modèle	Type	Référence	Année	Dimensions					
							Design	Entrée	Laverie		Sortie	
01 - Barthélemy Menn	Machine à capot	Sammic S.L.	SC-1200B		13005590500009	2005	---	1400	x	640	x	600
02 - Maison de Quartier Plainpalais **	Lave-vaisselle de ménage	Miele						x		x		
03 - Micheli du Crest	Machine à capot	Comenda	C155				---	1670	x	630	x	1685
04 - Peschier	Machine à capot	Whirlpool	AGB668/EVO	12NC: 8512 668 01051	14 27 0183		---	1470	x	640	x	890
05 - Ferdinand Hodler **	Machine à capot	Comenda					L	1220	x	740	x	1530
06 - Baulacre	Machine à capot	Sammic S.L.	X-120BV		13022781500001	2015	---	1200	x	640	x	1210
07 - Grottes	Machine à capot	Silanos					---	1650	x	585	x	700
08 - Cayla	Machine à capot	Elfcamo	C...133010	C66	05PO008636		---	1200	x	650	x	1200
09 - Devin du Village	Machine à capot	Comenda	LC 900M		DB01077650915		---	1600	x	640	x	1200
10 - Franchises	Machine à capot	Lamber	L21		20138978		---	2380	x	680	x	1200
11 - Les Ouches	Machine à capot	Sammic S.L.	SC-1100B		1.30055E+13	2005	---	2100	x	640	x	785
12 - Liotard	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 7463/06/98	1998	---	1700	x	610	x	1200
13 - Lyon 99	Machine à capot	Meiko	DV 200.2				---	1200	x	1165	x	1200
14 - Maison de Quartier Furet **	Lave-vaisselle encastré	Hoonved						x		x		
15 - Saint Jean	Machine à capot	Winterhalter	GS 502 Energy				---	1700	x	635	x	1020
16 - 31 Décembre **	Machine à capot	Comenda	LC 900M				L	705	x	730	x	700
17 - Allières **	Machine à capot	Comenda	C 1301M		D8 007478/05/07	2007	---	1600	x	625	x	1650
18 - Contamines ** 1 SS	Lave-vaisselle encastré	Comenda	LF 322M		CQ0052160814 ??			x		x		
18 - Contamines ** 2 Rez	Machine à capot	Elfcamo	04PN				---	1600	x	650	x	1600
19 - Pré-Picot	Machine à capot	Krefft					L	1620	x	700	x	1550
20 - Roches	Machine à capot	Lamber	L21		20128820		L	1680	x	600	x	700
21 - Châteaubriand**	Lave-vaisselle de ménage	Miele						x		x		
22 - Allobroges	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 973/01/98	1998	---	1200	x	610	x	1345
23 - Cité Jonction	Lave-vaisselle de ménage	Hoover						x		x		
24 - Pépinière	Lave-vaisselle de ménage	Electrolux						x		x		
25 - Carl Vogt 69	Machine à capot	Silanos					L	1200	x	740	x	1270
26 - Carl Vogt 88	Machine à capot	Lamber	L21		20.18...93		L	2280	x	770	x	1200
27 - Sécheron Foyer	Machine à capot	Hobart	AMXXS-31		86596460	2011	---	1165	x	620	x	1150
27 - Sécheron Ecole**	Lave-vaisselle encastré	Sammic S.L.	X-50B		1.30211E+13			x		x		
28 - Coccinelle	Machine à capot	Krefft	DS-X700/DOS		DB1054290614		---	2170	x	610	x	1600
29 - Libellules - Vollandes	Machine à capot	Electrolux	EHTAID	9CGX 504230 19	22810003	2012	L	2330	x	700	x	800
30 - De Budé	Machine à capot	Lamber	015/24L Dos		201113445		---	1615	x	650	x	1200
31 - Genêts	Machine à capot	Comenda	C155Z		D8 976/01/98		---	1200	x	610	x	1200
32 - Trembley école	Machine à capot	Krefft	DS-X700/DOS		DB1112171214		---	1800	x	610	x	1150
33 - Trembley appart**	Machine à capot	Lamber	L21		20188841	2012	L	1200	x	700	x	700
	Lave-vaisselle de ménage	Whirlpool						x		x		



ID2A  
architecture

Chemin des Quatre Vents 7E  
CH - 1166 Perroy  
+41 21 825 51 51  
[info@id2a.ch](mailto:info@id2a.ch)  
[www.id2a.ch](http://www.id2a.ch)