

IMMEUBLE Chemin des Pontets 33, Lancy
Audit succinct locaux de cuisine de production



Mandant :
Architecture
Yves Janet sarl
347 Rte d'Hermance
1247 Anières

SOMMAIRE

1	PRÉAMBULE.....	2
2	CAPACITÉ DE PRODUCTION / TYPOLOGIE LOCAUX.....	3
3	REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE DES LOCAUX	4
4	ENONCES DES PROBLEMATIQUES.....	5
5	BUDGET.....	7

1 PRÉAMBULE

L'objectif de cette étude est d'identifier les problématiques de conformité technique et d'infrastructure de la cuisine de production du bâtiment Ponet 33 à Lancy (GE), en vue de sa future rénovation.

D'une manière générale, les installations existantes présentent un grand nombre de défauts qui doivent être résolus par la mise en place d'un programme de rénovation complet.

Actuellement, les problèmes majeurs sont la température, la qualité de l'air, l'état de vétusté des locaux, et la marche en avant.

Ce rapport traitera les points suivants :

- Problématiques actuelles avec état des lieux des locaux et équipements existants.

Avant tout lancement d'opération de travaux, il est indispensable de faire intervenir des consultants spécialistes sur site afin d'obtenir des diagnostics précis sur les sujets Cuisiniste/ Incendie / Electricien / Ventilation / Sanitaire. Ces diagnostics permettront de déterminer les couts de travaux de remise en conformité réglementaire du bâtiment. Nous conseillons l'élaboration d'un plan de cuisine projet, avec données énergétiques et principe de marche en avant pour réaliser ces études.

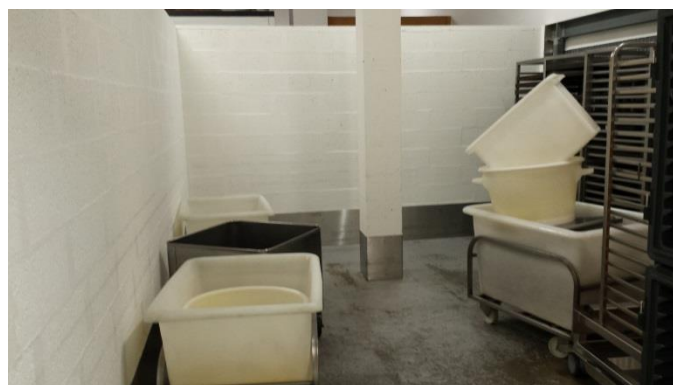
2 CAPACITÉ DE PRODUCTION / TYPOLOGIE LOCAUX

La capacité de production journalière moyenne est de 3000 à 4500 repas/jour (5j/7).

Les locaux d'exploitation sont repartis sur deux niveaux.

- Niveau RDC : Cuisine de production, Stockage réfrigérés, Allotissement, et locaux administratifs.
- R-1 : Stockage non réfrigérés et vestiaires sanitaires.

3 REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE DES LOCAUX



4 ENONCES DES PROBLEMATIQUES

n°	Thèmes/ sujets de discussion	Décisions concrètes/ informations
1.	Infrastructures	<p>Marche en avant non respectée, croisements problématiques des flux propres et sales, marchandises, export et personnel.</p> <p>Le retour de la vaisselle sale depuis se fait par le même couloir de circulation « propre » de la cuisine.</p> <p>Zone de réception marchandise, de production, de stockage et en laverie (moisissure, grilles d'évacuation rouillées, résine usée, murs écaillés/ troués, sols abîmés, absence de faux plafond).</p> <p>Les menuiseries extérieures existantes sont en bois peint. Selon les différentes zones, le bois est apparent avec une peinture très écaillée ce qui rend impossible le nettoyage, et est non conforme aux normes d'hygiène.</p> <p>Les sols et les murs présentent des fissures ne permettant pas un nettoyage optimal des zones</p> <p>Prendre en compte lors de l'élaboration du plan structurel, la marche en avant (de la réception marchandises à l'expédition).</p> <p>Travaux sanitaires et électricité pour l'intégralité des alimentations des équipements de production.</p>
2.	Espace de travail	<p>Marche en avant non respectée, croisements problématiques des flux propres et sales, marchandises, export et personnel.</p> <p>Prendre en compte lors de l'élaboration du plan structurel, l'identification des zones de travail</p> <p>Faciliter les opérations de nettoyage dans les endroits difficilement accessibles.</p> <p>Prévoir un système de fermeture automatique des portes en zone de réception marchandise.</p> <p>Prévoir des faux plafonds bac métallique blanc lessivable dans l'intégralité des locaux, y compris circulation, zones de stockage, lavage et de production.</p> <p>Installation d'un système de rafraîchissement dans les zones de travail de produits sensibles.</p>
3.	Éclairage et ventilation	<p>Prévoir un système d'éclairage intégré type dalle LED dans le faux plafond dans l'ensemble des zones de production.</p> <p>Hotte et débit d'extraction insuffisants et inadaptés (qualité de l'air) Revoir l'intégralité du système de ventilation (Hotte cuisine divers zones, et ventilation mécanisés des locaux) permettant de maintenir les conditions de T°C et d'humidité exigés.</p>

		Humidité de l'air : L'air ambiant observe un taux d'humidité trop important, ce qui provoque des moisissures sur les menuiseries de la cuisine
4.	Vestiaires personnel	Prévoir de nouveaux vestiaires/ Sanitaires pour l'ensemble du personnel de production. Prévoir des travaux d'assainissement des vestiaires (mûrs écaillés/ moisissures et fontaines à eau obsolètes). Prévoir 2 casiers/ personne et un système de fermeture automatique des portes dans les vestiaires.
5.	Alimentation en eau	S'assurer que les conduits d'acheminement de l'eau non potable sont totalement séparés de ceux acheminant l'eau potable. Prévoir un réseau d'eau adoucie générale eau froide à 5°TH.
6.	Équipement	Matériel inadapté et vétuste pour l'utilisation en production de cette cuisine Prévoir le renouvellement des Sautereuses basculantes, cellule de refroidissement, tabling, grille de sol, fourneau etc.. Budget Ci-Après.
7.	Hygiène des membres du personnel	Prévoir SAS pour kits visiteurs à l'entrée des zones de production.
8.	Stockage	Prévoir les surfaces d'économat suffisantes et assurant des conditions adéquates de T°C et d'humidité. (Ventilation générale des locaux de stockage alimentaire et non alimentaire) Mettre en place des portes pour fermer à clé les zones de stockage des produits d'entretien.
9.	Nettoyage et désinfection	Prévoir des centrales de désinfection à plusieurs endroits de la cuisine raccordées sur une centrale de produits lessiviels générale.
10.	Gestion des déchets	Le local poubelle assure l'entreposage des déchets dans des conteneurs fermés. Les déchets incinérables sont stockés dans un local maintenu à une T°C basse. La zone doit être rénovée pour pouvoir être tenue propre. Les récupérateurs de graisse sont de dimensions adaptées au volume des déchets et les égouts sont vidangés.
11.	Chambres froides	Prévoir la mise en place d'une chambre froide positive en SAS de la chambre froide négative pour permettre les phases de décongélation des produits.

5 BUDGET

Installation d'un nouveau système de traitement d'air :	Par Architecte
Installation d'un nouveau monobloc de ventilation cuisine :	Par Architecte
Remplacement des menuiseries en cuisine existante :	Par Architecte
Reprise des revêtements muraux et sols des locaux :	Par Architecte
Mise en conformité électrique des installations de cuisine :	Par Architecte
Mise en conformité des installations sanitaires :	Par Architecte
Faux plafond + lustrerie :	Par Architecte

Equipements de cuisine et de réfrigération :

Récapitulatif Cuisine	Devis estimatif CHF HT
1 Appareils Thermiques	370'000.00
2 Agencements inoxydables	65'000.00
4 Machines et Appareils	61'500.00
5 Equipements Mobiles	30'000.00
6 Grilles de sol	45'000.00
7 Hottes de Ventilation	100'000.00
8 Installations frigorifiques	223'500.00
Montant total H.T.	895'000.00
+TVA8%	71'600.00
Montant total TTC	966'600.00