





Restauration "CH Georges Mazurelle" (RdC Gamme Architecturée)

Cuisine centrale et espace de restauration (1 660 m²) - 1 350 € le m²*

Le Centre Hospitalier Georges Mazurelle a inauguré sa nouvelle unité de production culinaire - self, une construction de **1 660 m² pour une capacité de production de 2 500 repas/j** ! Ce programme confié à la a Sté Yves Cougnaud a été réalisé en moins de 9 mois

Régime énergétique au menu !

Le tour de force a été de concevoir un bâtiment performant sur les plans thermique et énergétique alors que sa fonction même nécessite des appareils énergivores (fours, hottes d'extraction, chambres froides...).

Une performance THPE (Très Haute Performance Énergétique) a été atteinte sur toute la partie restauration grâce à la combinaison du meilleur du procédé constructif Yves Cougnaud (plancher béton intégré, surisolation extérieure...) et la mise en place de dispositifs qui participent à l'économie d'énergie (éclairage basse consommation commandé par détecteurs de présence, **optimiseur d'énergie TERAWATT pour piloter et répartir les besoins des équipements de cuisine....**