



Notre métier.

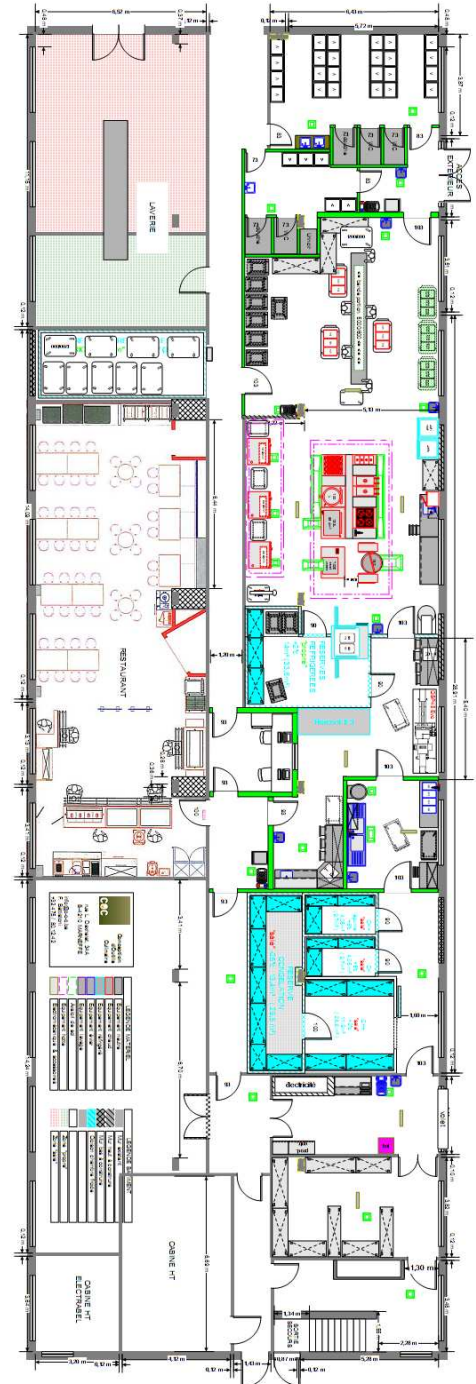
Concevoir, étudier et dimensionner toutes installations liées aux activités de restauration pour des établissements à vocation sociale, d'enseignement, universitaire, de santé ou professionnelle ainsi que pour les entreprises, l'hôtellerie ou les restaurants.

Nous intervenons dans le cadre de projet lors d'une construction neuve comme pour la rénovation, restructuration, modernisation et la mise en conformité de système de restauration existant.

Notre mission s'inscrit, soit dans le cadre d'un marché d'ingénierie global en collaboration avec des architectes et autres ingénieurs, soit de façon indépendante dans le cadre de mission d'audit, de diagnostic, d'étude de faisabilité ou de programmation.

Notre service «Ingénierie de la restauration» s'intègre dans un programme de services globaux et profite de nombreuses années d'expérience ainsi que des dernières techniques de production et de distribution de repas.

Lors de la construction ou de la restructuration d'un système de restauration, nous disposons des compétences nécessaires à la conception et à l'étude en parfaite cohésion et adéquation de tous les organes techniques d'une cuisine professionnelle tout en conservant les impératifs esthétiques et environnementaux désirés.



Bureau d'Etude Technique Cuisine

rue Lambert Daxhelet, 34A B-4210 Marneffe BELGIUM

Tél/Fax. 085/844.802

info @ c-o-c.be

www.c-o-c.be

TVA : BE 0833.956.510

DEXIA BE90 0688 9208 0432

FORTIS : 001-3974781-88

Nos objectifs.

Vous connaître :

- Audit de fonctionnement
- Diagnostic technique du bâtiment, des équipements et du service offert.

Vous conseiller et vous assister :

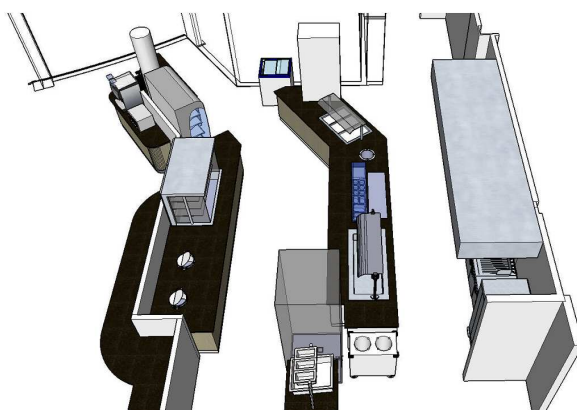
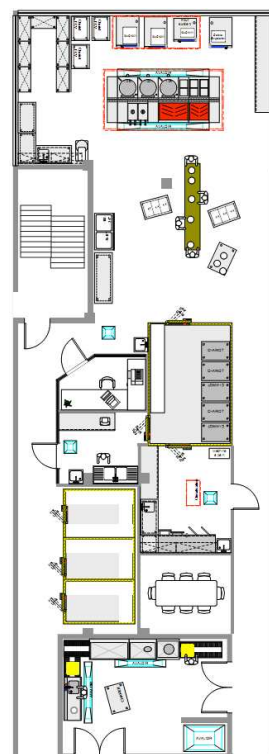
- Définition du projet de restauration
- Étude de faisabilité
- Étude de définition
- Programmation et consultation de nouveautés

Etudier et Concevoir :

- Programme technique détaillé
- Analyse des flux
- Analyse HACCP et validation AFSCA
- Cahier spécial des charges
- Budgétisation

Vous accompagner :

- Assistance à l'ouverture des offres
- Choix des entreprises
- Coordination de sous-traitants
- Suivi de la réalisation jusqu'à la réception définitive



Bureau d'Etude Technique Cuisine

rue Lambert Daxhelet, 34A B-4210 Marneffe BELGIUM

Tél/Fax. 085/844.802

info @ c-o-c.be

www.c-o-c.be

TVA : BE 0833.956.510

DEXIA BE90 0688 9208 0432

FORTIS : 001-3974781-88

Notre Ambition.

Savoir observer et écouter.

Les acteurs principaux d'un système de restauration sont les hommes et les femmes qui y travaillent. L'observation attentive du fonctionnement et l'écoute des attentes et souhaits du personnel cuisinant ainsi que ceux des responsables de la gestion sont des facteurs déterminants de réussite d'une opération de restauration.

Adapter.

La cuisine est l'outil de travail qui permet de transformer les denrées alimentaires brutes en préparation culinaire prêtes à être consommées, ceci dans les meilleures conditions de qualités et d'hygiène possibles.

Pour ce faire, l'outil culinaire doit être conçu avec la préoccupation permanente de permettre de réaliser cette phase de transformation en tenant compte des moyens humains disponibles.

L'outil doit pouvoir être adapté à la prestation culinaire ainsi qu'à l'organisation d'aujourd'hui et en prévision de celle de demain.

Innover.

Sans se limiter aux dernières nouveautés des équipementiers en matériel de grandes cuisines, le concepteur se doit de proposer tout système qui permettra d'améliorer le confort de travail du personnel, la productivité, l'entretien des locaux, le rendement des équipements, etc.

Nous vous proposons systématiquement:

- Des équipements de qualité pouvant être suspendus ou mobiles.
- Des équipements à haut rendement.
- Des hottes à induction ou des plafonds filtrants.
- Des systèmes de récupération d'énergie.
- Des systèmes de gestion des déchets.



Concevoir un outil de travail.

La cuisine est un espace technique où des hommes et des femmes passent leurs journées de travail en position debout. Ce sont donc les gestes des cuisiniers qui doivent être la priorité dans le raisonnement du concepteur, afin que ces conditions optimum de confort permettent aux professionnels de consacrer leur temps et leurs efforts aux respects de la qualité organoleptique et hygiénique de la prestation ainsi que de sa rentabilité.

L'outil doit être fiable, performant, simple à utiliser et facile à nettoyer.



Bureau d'Etude Technique Cuisine

rue Lambert Daxhelet, 34A B-4210 Marneffe BELGIUM

Tél/Fax. 085/844.802

info @ c-o-c.be

www.c-o-c.be

TVA : BE 0833.956.510

DEXIA BE90 0688 9208 0432

FORTIS : 001-3974781-88

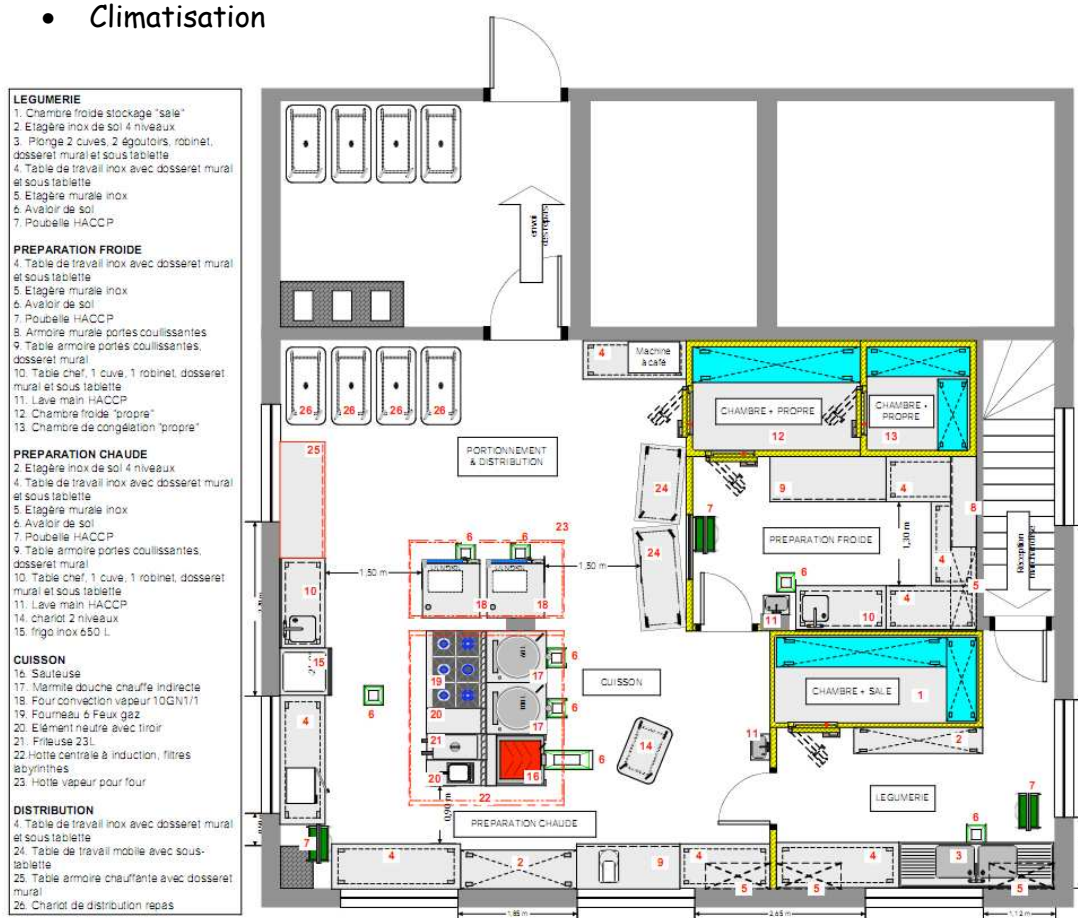
Notre expérience.

Fort d'une expérience de quinze années en tant qu'administrateur d'une société d'installation et de service après vente de matériel de cuisine professionnel, nous avons eu l'occasion de nous confronter à la réalité quotidienne que rencontrent nos clients.

Cette expérience nous a permis d'acquérir une expertise certaine en tant que « concepteur d'outil culinaire » tant concernant la réalisation d'un espace cuisine et l'installation du matériel que concernant sa durée et de vie et l'ergonomie que ce matériel autorise à ses utilisateurs.

Espaces & activités concernés :

- Stockage
- Réfrigération
- Préparation
- Cuisson
- Distribution de repas
- Restaurant
- Laverie
- Gestion des déchets
- Ventilation
- Climatisation



Bureau d'Etude Technique Cuisine
 rue Lambert Daxhelet, 34A B-4210 Marneffe BELGIUM
 Tél/Fax. 085/844.802 info @ c-o-c.be www.c-o-c.be

TVA : BE 0833.956.510 DEXIA BE90 0688 9208 0432 FORTIS : 001-3974781-88