

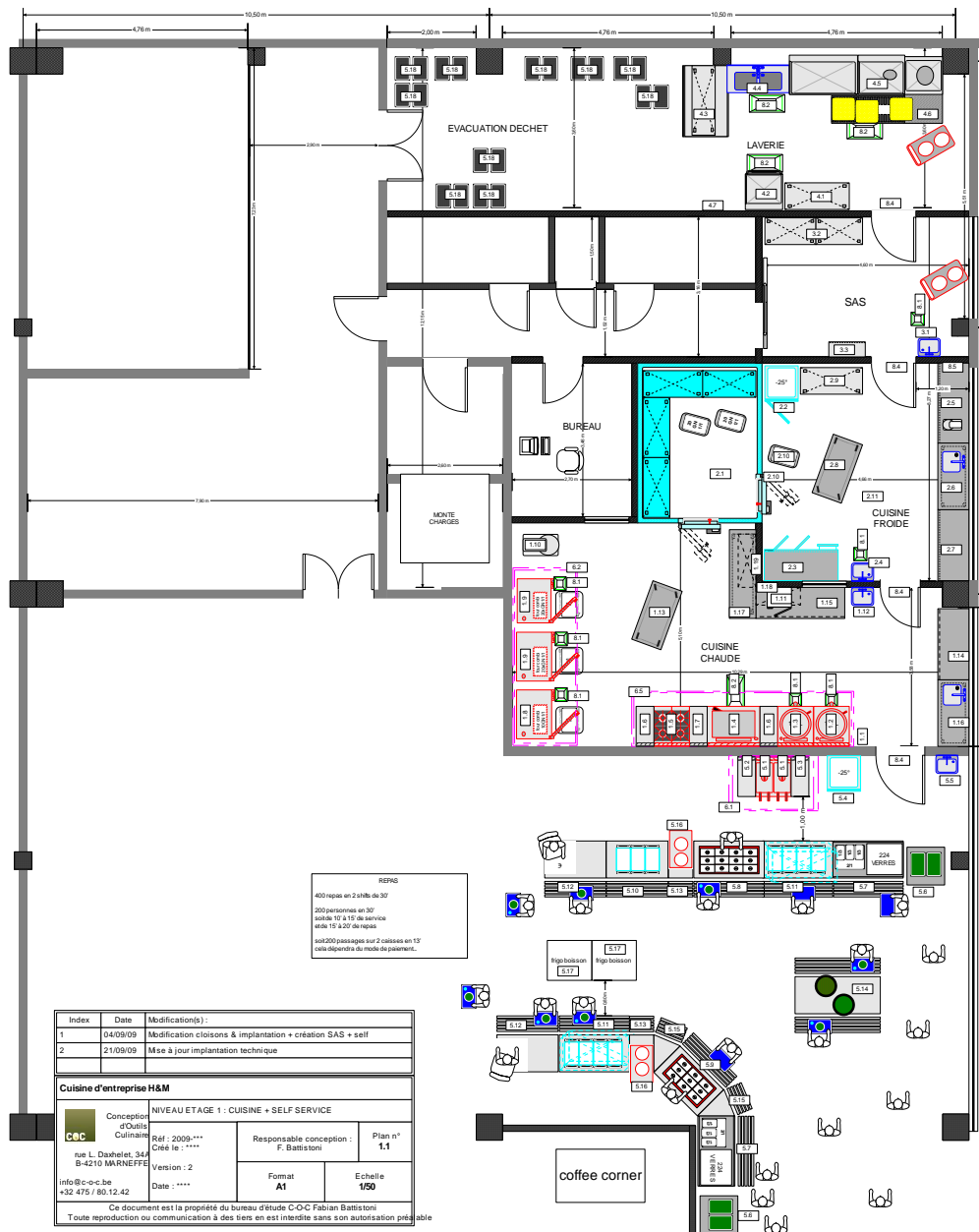


Nom : H&M
 Localité : Mons

Projet : Conception cuisine et self service restaurant d'entreprise 400 repas/jours

Mission : Bureau d'étude

Budget : 430.000 €



REPAS
 400 repas en 2 shifts de 30'
 200 personnes en 30'
 service 15 à 15 de service
 et de 15 à 20 de repas
 soit 200 passages sur 2 cuisines en 15'
 tout dépendra du mode de paiement...

Index	Date	Modification(s)
1	04/09/09	Modification cloisons & implantation + création SAS + self
2	21/09/09	Mise à jour implantation technique

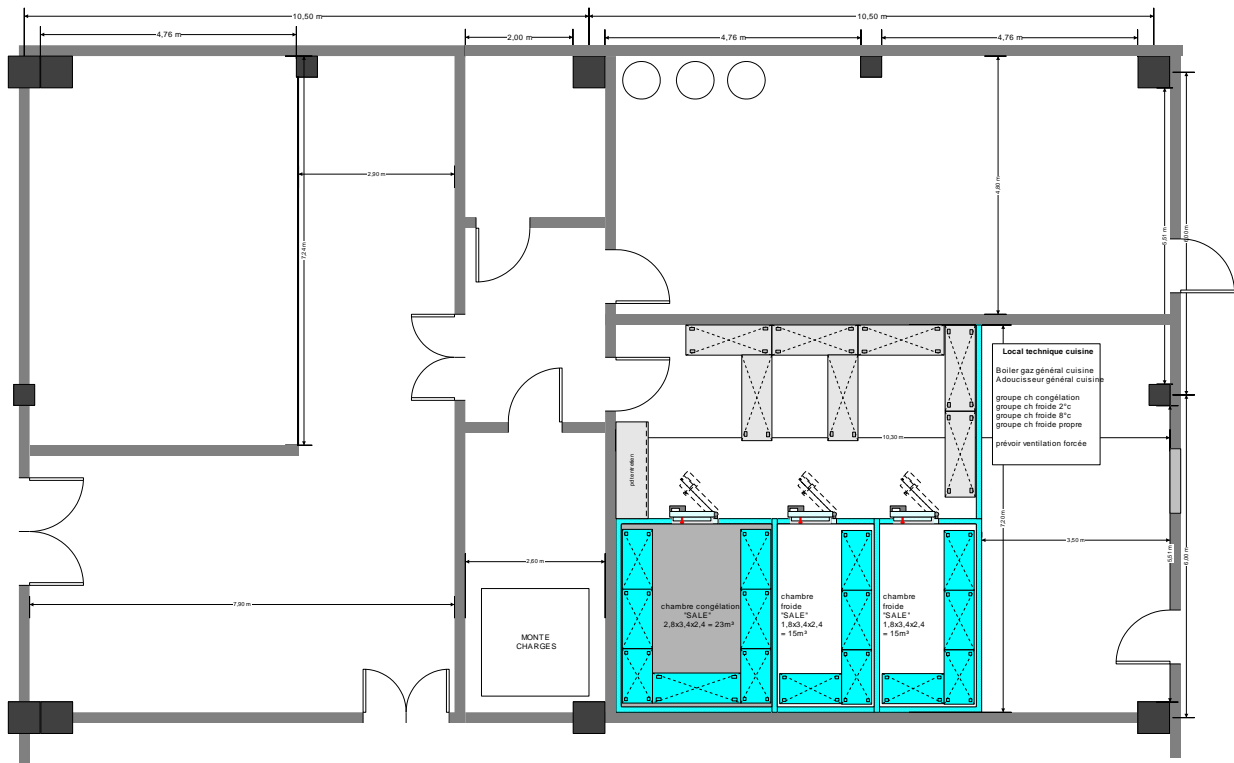
Cuisine d'entreprise H&M			
Conception : COC	NIVEAU ETAGE 1 : CUISINE + SELF SERVICE	Responsable conception : F. Battistoni	Plan n° 1.1
Cuinaire : rue L. Daxhelet, 34A B-4210 MARNEFFE info@c-o-c.be +32 475 / 80.12.42	Ref : 2009-**** Créé le : **** Version : 2 Date : ****	Format A1	Echelle 1/50

Ce document est la propriété du bureau d'étude C-O-C Fabian Battistoni
 Toute reproduction ou communication à des tiers en est interdite sans son autorisation préalable









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