INFOS ENTREPRISE

AG Rest

Bureau d'études grande cuisine

AG Rest
Bureau d'études grande cuisine

QUI SOMMES-NOUS ?

Agrest vous accompagne tout au long de votre projet de restauration de la programmation du projet à sa réception et livraison en passant par la conception et la réalisation.

Nos Missions :
- Ingénieur conseil
- Assistance à maîtrise d'ouvrage
- Bureau Technique (BET) - Maîtrise d'œuvre

NOS CLIENTS

Nos Missions : Agrest intervient dans le domaine de la restauration collective des secteurs privés et publics :

- Scolaire et universitaire
- Entreprises et administrations diverses
- Médico-social (hôpitaux, cliniques, maison de retraite
- Loisirs
- Transport (catering ferroviaire ou aérien)

LA MARQUE AGREST

Nous sommes engagés dans un processus d'acquisition de compétences et de qualification dans le domaine de l'Ingénierie de Restauration collective.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Un projet de restauration est complexe du fait des interactions entre :

LES CONTRAINTES FONCTIONNELLES ET TECHNIQUES ET LES PERFORMANCES SOUHAITÉES ET LES RÉGLEMENTATIONS

Les compétences nécessaires pour mener à bien de tels projets sont pluridisciplinaires.

Nous permettons de garantir :
- Les aspects fonctionnels
- L'adéquation du process
- La qualité de la réalisation
- La cohésion des intervenants
- Les objectifs économiques et financiers
- Le planning de l'opération

Et de :
- Faciliter les décisions
- Gagner en efficacité et en qualité
- Optimiser les résultats techniques et économiques

NOS COMPÉTENCES AU SERVICE DE VOTRE PROJET DE RESTAURATION

1/ PHASE DE PROGRAMMATION DU PROJET :

- Appropriation de l'expression du besoin du maître d'ouvrage
- Analyse des contraintes (site occupé, urbanisme, environnement, ... etc.)
- Analyse du potentiel des infrastructures
- Analyse du potentiel des équipements
- Étude de faisabilité
- Scénarios
- Estimations prévisionnelles
- Calendrier prévisionnel

2/ PHASE DE CONCEPTION DU PROJET :

- Appropriation étude de faisabilité et choix du scénario
- Expression des besoins surfaciques et énergétiques
- Définition du fonctionnement de la restauration
- Élaboration du programme d'équipements
- Études de projets (APS/APD/PRO)
- Assistance au choix des matériels de cuisine
- Mises aux points techniques

3/ PHASE DE RÉALISATION DU PROJET :

- Contrôle de la conformité des éxécutions
- Coordination et pilotage entre les différents intervenants
- Participation aux réunions de chantier
- Vérification des situations de travaux
- Suivi financier de l'opération
- Préparation aux opérations de réception

4/ PHASE DE RÉCEPTION ET LIVRAISON DE L'OUVRAGE :

- Mises en route, essais et vérification des performances des matériels
- Formation aux personnels utilisateurs
- Suivi et levée des réserves
- Garantie de parfait achèvement
- Assistance à la démarche HACCP et au plan de maîtrise sanitaire (PMS)