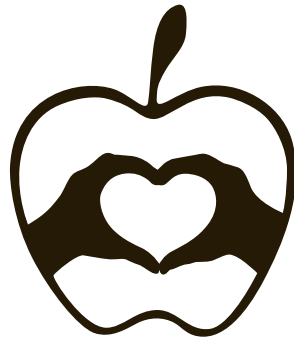


CAMPAGNE DE MODERNISATION DES CUISINES



LE GARDE
POUR MANGER
TOUS

WWW.GARDE-MANGER.QC.CA

Moderniser notre centre de production permet de rendre nos cuisines plus fonctionnelles, d'améliorer les conditions de production, d'augmenter le nombre de repas produits et de satisfaire la demande croissante des écoles.

Autres objectifs

- Réorganiser les équipes de travail et améliorer l'ergonomie
- Avoir plus de flexibilité quant à la conception des menus
- Améliorer la qualité des repas : plus naturels, plus santé, « comme à la maison »
- Continuer à être avant-gardistes en terme de nutrition en milieu scolaire
- Développer un plan d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation saine
- Monter de nouveaux projets pilotes (ex. : visite des cuisines par les enfants, stage d'une journée en cuisine, etc.)
- Favoriser l'achat de produits locaux
- Enrichir le goût des enfants et être plus à l'écoute des enfants et de leurs besoins

Exemples d'impacts liés aux transformations

Le bloc laverie

- Passer de 35 paniers par heure à 280
- Meilleure gestion de la vaisselle sale et propre

Le bloc cuisson (ventilation + fours combi + marmites)

- Réduction considérable du temps de cuisson
- Possibilité de mettre les échelles directement dans les fours combi
- Facilite l'entretien des appareils
- Permet de faire plusieurs types de repas dans la même journée

Le bloc réfrigération

- Double la quantité d'aliments et de repas conservés au frais
- Facilite l'accès des livreurs et des fournisseurs
- Dégage les autres blocs de réfrigération et facilite la livraison des fournisseurs



LE GARDE
POUR MANGER
POUR TOUS

Une cuisine d'avenir, un projet de modernisation de 800 000 \$

Production actuelle

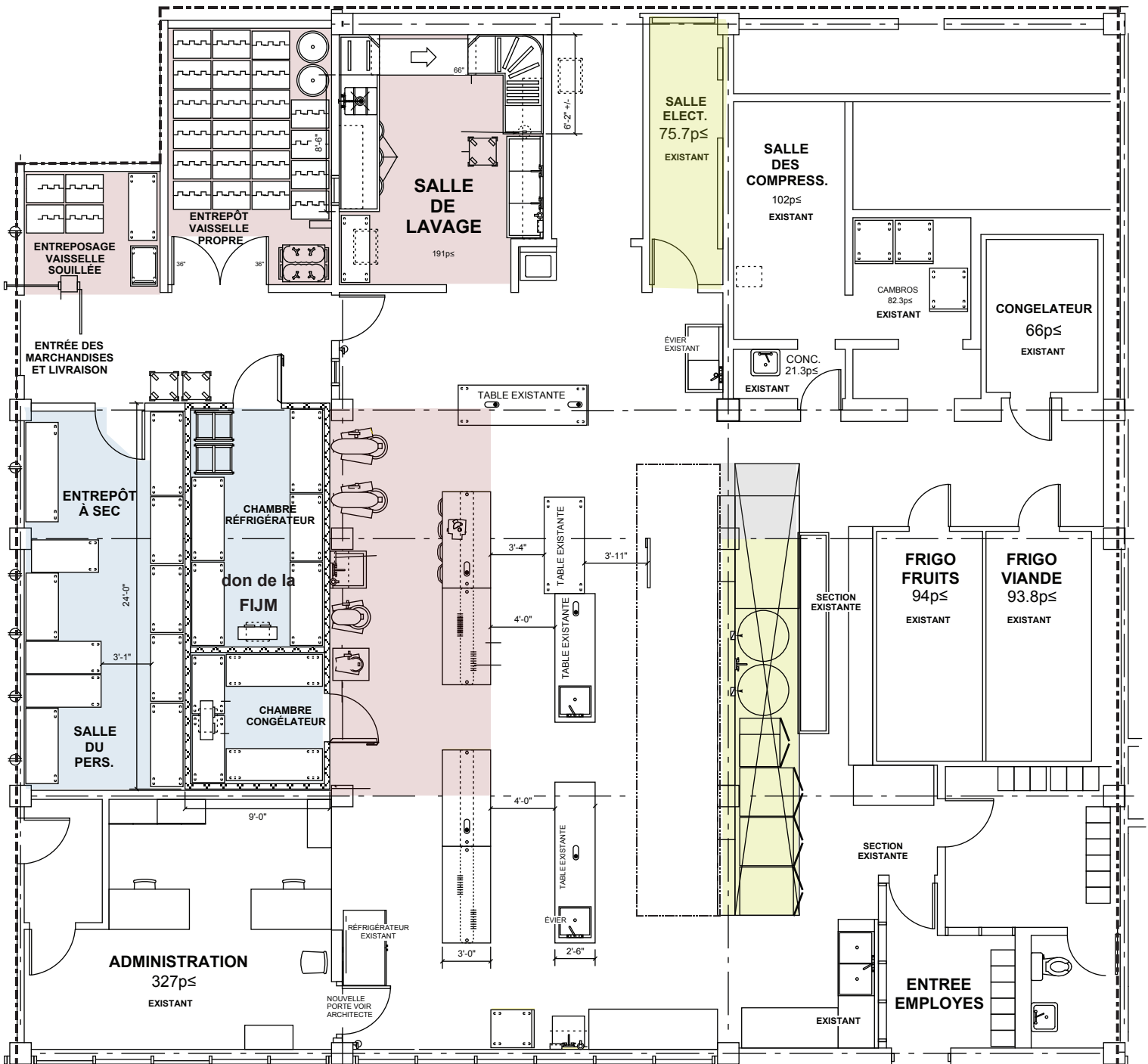
► 2 800 repas chauds

Production future

► 4 000 repas chauds

Phases

5 phases d'implantation
(voir page suivante)



PHASES D'IMPLANTATION

Phases **réalisées** : 41 230 \$

Installation d'une chambre froide et d'un congélateur, don de la FIJM de 33 000 \$
Construction de l'entrepôt à sec, 3 950 \$
Travaux d'électricité, 4 280 \$

Phase **2** : 396 691 \$

Décontamination
Démolition du mur
Nouvelle ouverture plancher béton
Aménagement intérieur
Travaux de plomberie
Travaux ventilation
Achat et installation d'une laveuse

Phase **1** : 206 143 \$

Travaux d'électricité (nouvelle alimentation de la salle électrique principale, nouveau panneau électrique, raccordement nouveaux équipements de cuisine)
Achat et installation de 2 fours Combi
Achat et installation de 2 chaudières chauffants

Phase **3** : 26 696 \$

Achat de mobilier et d'équipement

Phase **4** : 97 404 \$

Achat et installation d'une cellule de refroidissement

Une cuisine d'avenir est un projet de modernisation de 800 000 \$ incluant le réaménagement de certaines structures (plomberie, électricité...) et l'installation de nouveaux équipements plus performants.

NB : Aujourd'hui sont produits 2 800 repas dans une cuisine qui dans des conditions normales devraient produire un maximum de 1 500 repas. Avec cette nouvelle cuisine, nous pourrons produire plus de 4 000 repas par jour et répondre ainsi à la demande grandissante des directions d'école.