

Projet pressenti : parcours convive



Qualité d'ambiance :
éclairage naturel, fortes
exigences acoustiques

Accès direct au jardin



Direction départementale
des territoires du Rhône

Projet pressenti

- Capacité de 1300 couverts/jour, 620 places assises
=> taux de rotation = $1300/620$ soit 2,1
- Surface globale de 2200 m² :
- Une surface de restauration de plein pied, adressée sur le jardin : salle à manger de 740 m² (~620 places assises) + 240 m² de cafeteria.
- Une cafétéria accessible à toute heure de la journée



Comparaison surfaces

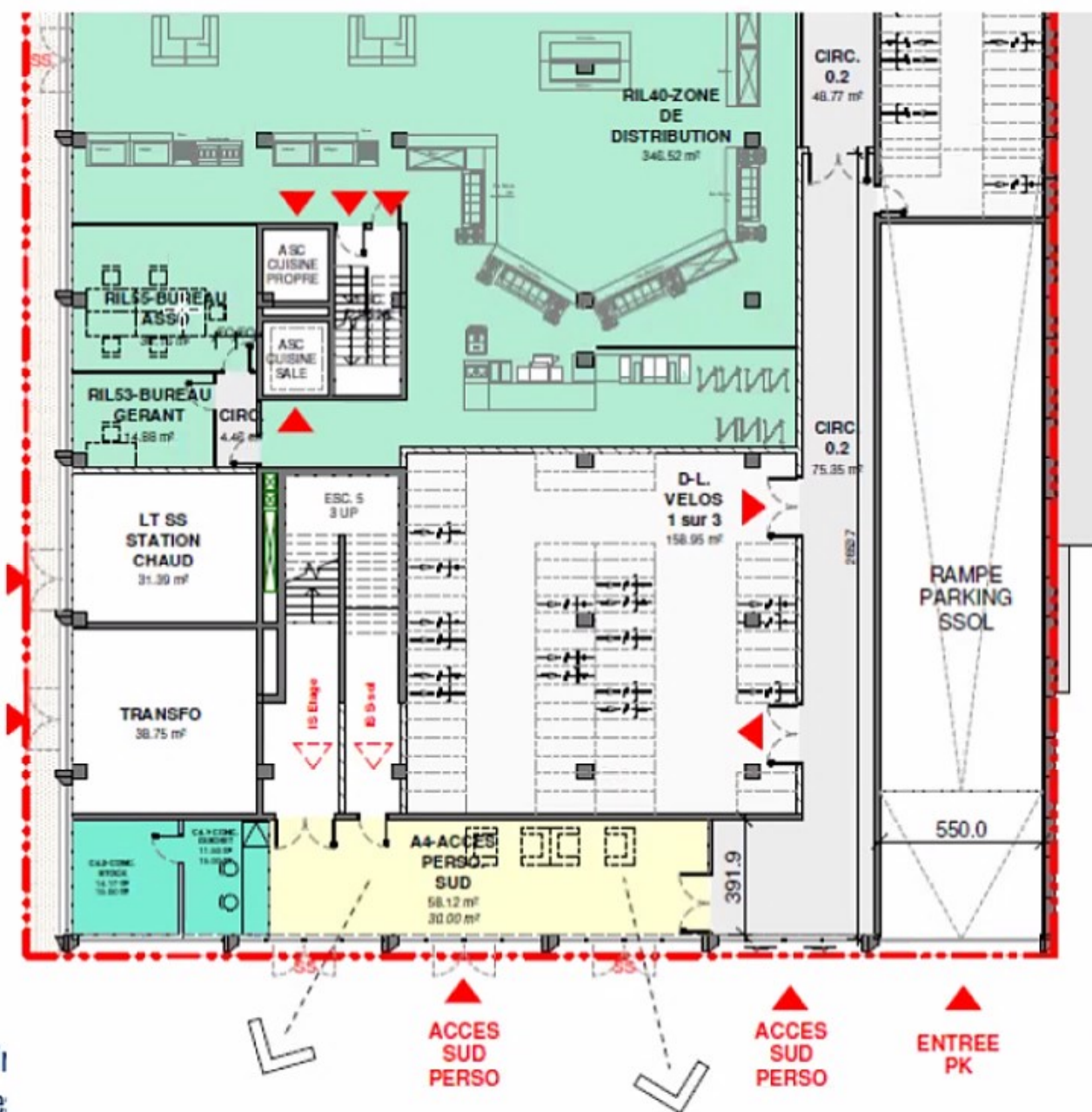
	RIL actuel (m ²)	Projet RIL (m ²)
Salle à manger (dont salle passerelle)	871	740
Vente à emporter / cafeteria	170,5	240
Espace de distribution (« scramble »)	518	350
Tri des déchets/dépose plateaux	86	33
Bureaux administratifs	59	50
Laverie	105	99
Cuisine/stockage	1000	740
TOTAL	2809,5	2252



Projet pressenti : parcours convive



Projet pressenti : parcours personnel RIL

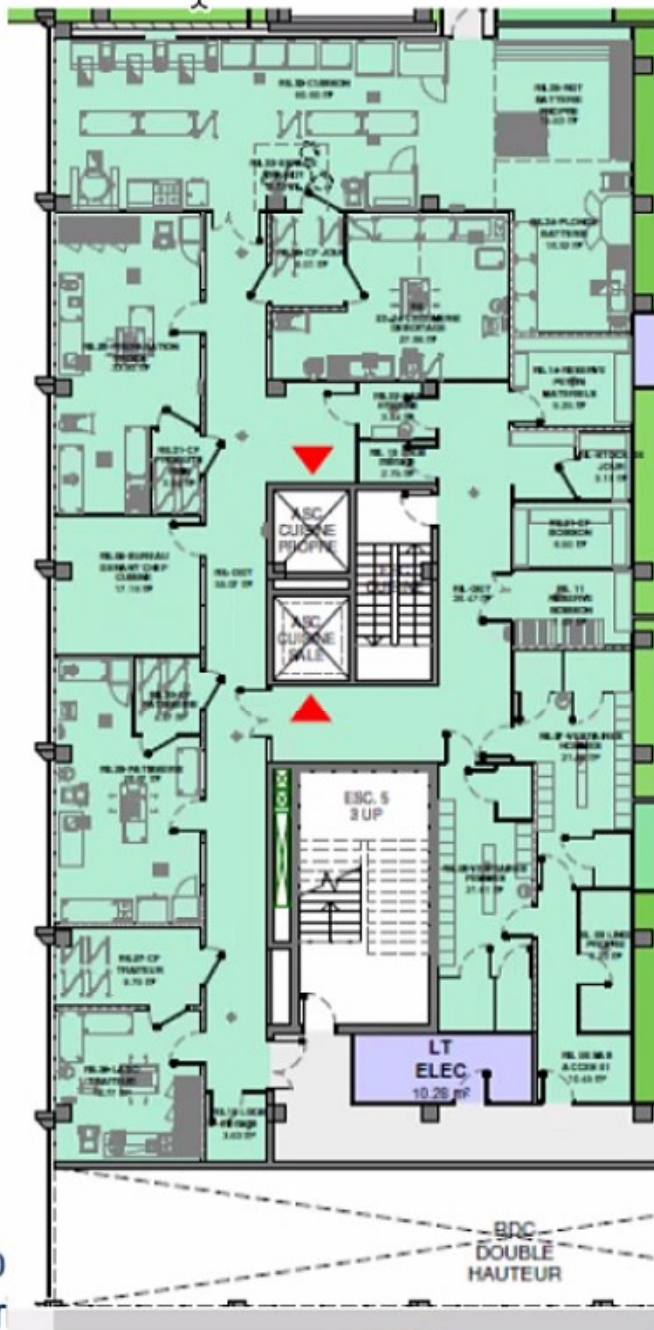


Un accès simple et fonctionnel depuis l'entrée du personnel (personnel RIL et agents), distinct de l'entrée du public



Dir de

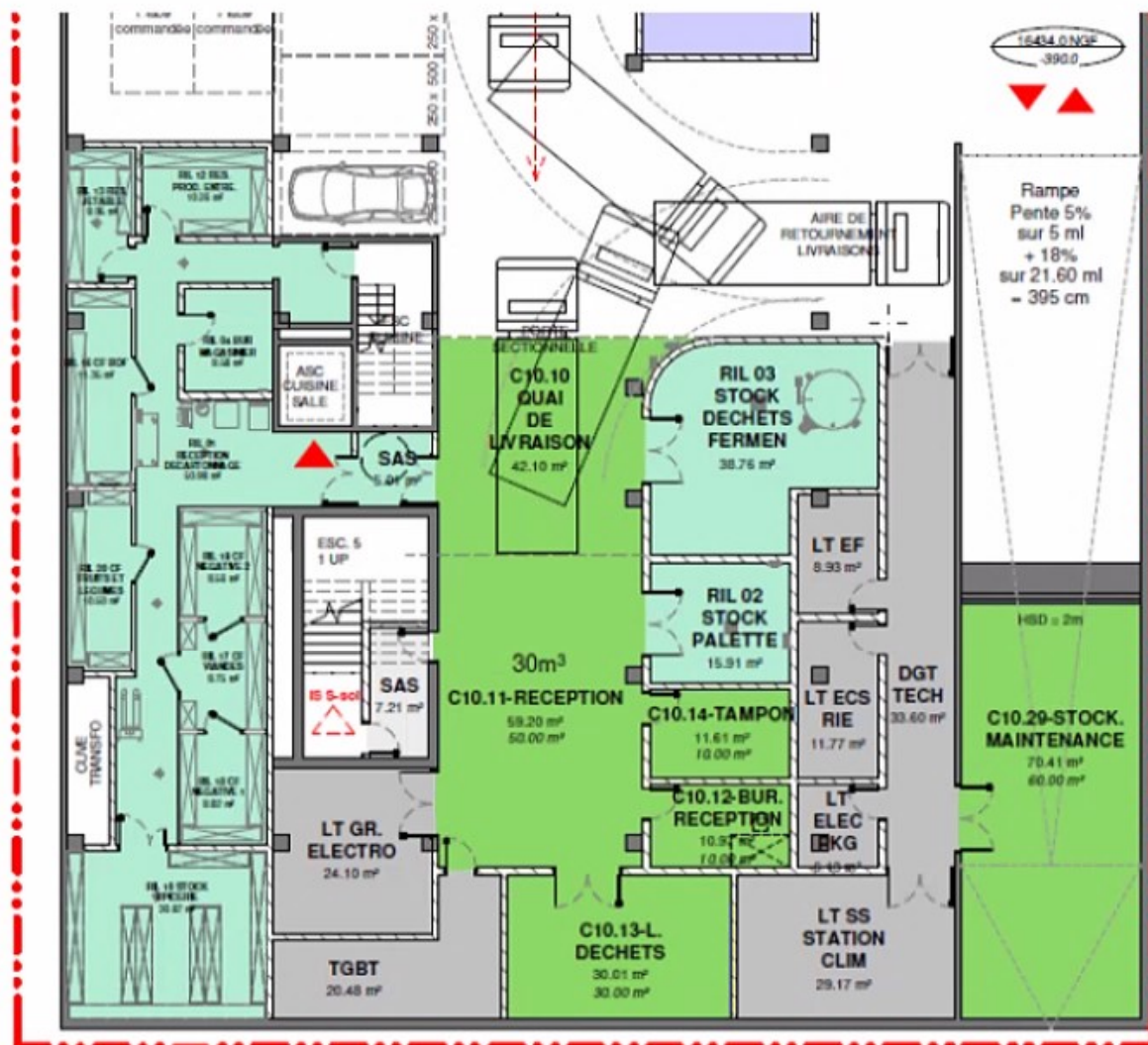
Projet pressenti : parcours personnel RIL



- Arrivée dans l'espace cuisine par un escalier dédié, réservé au RIL
- Entrée directe dans les espaces vestiaires.
- Respect des flux propres/sales
- Marche en avant
- Liaison directe avec l'espace de livraison en sous-sol
- Des cuisines fonctionnelles, avec espace de stockage et chambres froides de proximité
- Travail d'aménagement /conception précis à mener pendant les études avec l'Agria et les équipe du RIL



Projet pressenti : parcours personnel RIL



- Livraison en sous-sol imposée au plan local d'urbanisme
- Une zone de stockage en liaison directe avec les cuisines (ascenseur/monte-charge cuisine) : stock palette, déchets « fermentation », locaux de stockage (épicerie, fruits légumes, etc...) et des chambres froides, en plus des locaux de stockage et chambres froides de « proximité » dans l'espace cuisine



Projet pressenti : parcours convive

