

FICHE TECHNIQUE

Client final : Hôpital de Lorquin
(SIH : Syndicat Inter Hospitalier)

Réalisation de l'affaire :

Metz, suivi en garantie par Phalsbourg, chiffré et enregistré par Strasbourg.

Enjeu du projet :

Répondre à un appel d'offre pour la fourniture et la pose de matériels de restauration

Travaux effectués :

- **Fourniture et pose** de sauteuses, marmites, fours, tous les inox, armoires, tables, plonges, postes de désinfection, étagères à batterie, lave batterie, lave légumes, lave plateau, broyeur à déchets, étagères de chambres froides, appareil de préparation, batteur, trancheur, cutter, armoire à ozone, balance etc.
- **Démontage et récupération** de quelques matériels de l'ancienne cuisine avec une remise en état des appareils défectueux, puis remise en place
- Raccordement et essais.

Livraison : juin 2009



lave légumes

L'équipe ARF :

Alain LEGROS (dépanneur), Christophe POLIN (chargé d'affaires), Benoit HENRIET (monteur), absent sur la photo Régis Collignon (en contrat pro)



AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

- Réponse aux attentes du client avec le matériel dont il a besoin et qu'il a préconisé.
- réactivité et techniciens confirmés prêts à intervenir en cas de problème sur le chantier, d'une cohésion et d'une harmonie de travail.
- **Savoir-faire ARF** dans le domaine de la restauration collective nous a permis de **conseiller** notre client afin d'améliorer son futur outil de travail (Ergonomie, hygiène, entretiens à venir etc....).
- **Proposition d'un contrat de maintenance** au client sur l'ensemble du matériel fourni et récupéré afin de **maintenir les performances** initiales de ses équipements.

