

# VOTRE MANDAT EXPLIQUÉ EN SIX ÉTAPES

Voici notre manière de procéder, de la première visite à la finition implacable.

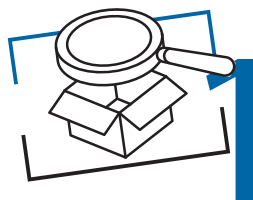
Parce qu'une bonne préparation, une planification solide et une mise en œuvre professionnelle facilitent le travail de toutes les parties prenantes.




Important pour le client





Important pour les planificateurs/architectes

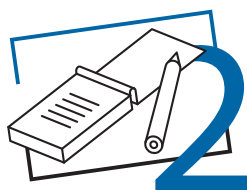


## PRÉPARATION


Visite et analyse de la cuisine existante 


Évaluation des processus de travail existants 

Définition des besoins (Quels appareils souhaitez-vous avoir ? Quels appareils utilisez-vous ? Service du midi ou du soir ?) 



## CONCEPT GÉNÉRAL

Visualisations provisoires de la cuisine (les plans et les dimensions sont élaborés pour les demandes de permis de construire et l'évaluation de la protection incendie) 

Élaboration des offres (prises en compte des appareils de cuisine existants) 

Exigence et définition de la détermination des fondations 


Première présentation de l'offre avec visualisations chez le client 

Adaptations/modifications 


Attribution du mandat à Oswald 

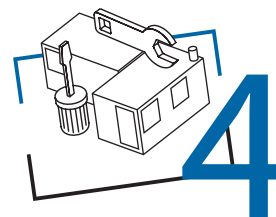


## CONCEPT DÉTAILLÉ

Définition de la planification du projet et des responsabilités 

Planification détaillée fondations et modules Oswald 

Clarifications concernant l'eau, les eaux usées et l'alimentation électrique 





## MISE EN ŒUVRE

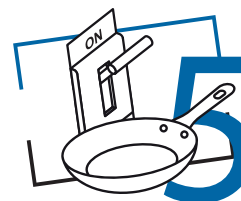
Mise à disposition de l'équipement et du matériel de l'entrepôt Oswald 

Transformation des modules 

Construction et pose des fondations 


Transport et montage des modules Oswald sur place (conteneur de cuisine) 

Pose et installation de tous les appareils et équipements 



## MISE EN SERVICE

Mise en service des modules Oswald surplace 

Introduction et explication des appareils et des équipements (mode d'emploi avec un code QR, service d'assistance Oswald 24h/24 et 7j/7) 



## FINITION

Démontage et rapatriement du conteneur 

Nettoyage, contrôle et stockage 