



# BUREAU D'ÉTUDE EXPERT EN RESTAURATION

En ingénierie et conseil, nous intervenons dans les domaines aussi larges et variés que la restauration publique et commerciale, la restauration collective d'entreprise, scolaire, médico-sociale et pénitentiaire.

Parce que chaque client est unique dans ses besoins, parce que les exigences des utilisateurs finaux sont toujours spécifiques, et enfin parce que les techniques et technologies de productions alimentaires sont en permanente évolution, l'écoute, l'adaptabilité, la curiosité et la recherche de solutions innovantes et pérennes sont au cœur de nos préoccupations quotidiennes.

Aussi complexes que peuvent être les projets sur lesquels nous œuvrons, nous privilégions avant tout la collaboration, la réflexion et la projection pour comprendre, conseiller, et valider le fruit de nos conceptions.



# EXPERTISE & SOLUTIONS

## INGÉNIERIE ET MAÎTRISE D'ŒUVRE

Expert en Ingénierie des systèmes de restauration collective et commerciale, notre cabinet assure, en premier lieu, toutes les missions de conception technique, de planification et d'organisation de vos projets.

Ried Ingénierie peut intervenir également comme concepteur au sein d'un groupement de conception & réalisation ou de partenariat public / privé.

Selon la complexité du projet et l'importance qu'y revêt le volet restauration, nous assurons également les missions de maîtrise d'œuvre complète.

Pour ce faire, nous associons des compétences techniques pluridisciplinaires de premier plan afin de concevoir un projet et accompagner sa réalisation.

Nos différentes missions d'ingénierie :

- Etudes de faisabilité et de programmation
- Missions de maîtrise d'œuvre de conception et d'exécution réalisation
- Missions d'assistance au maître d'ouvrage
- Etudes techniques et économiques
- Etudes environnementales
- Etudes réglementaires
- Assistance à l'exploitation et à la maintenance

## CONSEILS ET AUDITS

Que vous soyez opérateur public ou privé, le point de départ de tout projet de construction / rénovation / mise en conformité, est l'évaluation préalable des besoins, qu'ils soient techniques, opérationnels, de mise en conformité ou financiers.

Ried Ingénierie vous propose un accompagnement personnalisé dans vos démarches d'audit et de conseil.

Nos différentes missions de conseil et d'audits :

- Etude de faisabilité, plans et schémas directeurs
- Audit technique
- Audit hygiène et sécurité alimentaire
- Audit opérationnel et organisationnel
- Assistance « Développement durable »



## SIMULATION DYNAMIQUE

Fort d'une expérience de plus de 15 années au sein des directions techniques des grands acteurs de la restauration collective, où la performance énergétique est un levier important d'optimisation économique, Ried Ingénierie a développé une solution informatique unique, spécifique et innovante.

Cette dernière permet, à tous les stades de l'élaboration d'un projet de restauration, des premières esquisses jusqu'à sa réalisation, d'anticiper de manière fine et spécifique, les consommations énergétiques du projet.

L'outil gère en temps réel de nombreux critères d'entrées tels que : la puissance réellement appelée par un équipement (et non pas la simple puissance installée), la typologie de production, les horaires spécifiques de fonctionnement des différents ateliers, etc.

Pour chaque projet, et pour chaque typologie d'utilisation, Ried Ingénierie est en mesure d'anticiper les consommations énergétiques de l'outil, et de déterminer des leviers d'économies, qu'ils soient techniques ou opérationnels.



25 rue des Grands Champs, 75020 Paris  
Tél. : +33 (0)6 03 48 06 04 // +33 (0)9 53 52 29 86 - [contact@ried-ingenierie.com](mailto:contact@ried-ingenierie.com)

[www.ried-ingenierie.com](http://www.ried-ingenierie.com)