

SPECIAL FREMSTILLET TRANSPORTABELT KØKKEN

Livgardens køkken- og kantinefaciliteter skulle renoveres over en periode på 7 måneder. Der var brug for en løsning.

De kunne få maden leveret af en ekstern leverandør, hvilket også ville være forbundet med betydelige udgifter eller de kunne finde midlertidige faciliteter, så de fortsat selv kunne lave maden. Faciliteterne skulle placeres tæt ved kasernen og der skulle være kapacitet til, at man kunne bespise et par hundrede mand. Grundet vagtskifte skulle faciliteterne være åbne døgnet rundt.

Med hjælp fra DC-Supply fik de en midlertidig løsning i form af 13 stk. 20 fods moduler sammenbygget til ét køkken indeholdende kantine og lagerfaciliteter. Resultatet blev et super funktionelt køkken med varemottagelses-rampe, et køle- og fryselager, varmt køkken og betjeningsområde med buffet samt en opvaskecontainer.

De mobile køkkenfaciliteter integreredes i ISO containere, der gjorde løsningen let at flytte hvorhen opgaven måtte kræve det.

- Sammenbyggede containerenheder
- 10 fods køle-frysecontainere
- Opvaskecontainer
- Specialopbyggede containere til buffet og betjening.



DIN KONTAKT PERSON



JESPER LUDVIGSEN

Key Account Manager

jlu@dc-supply.dk

T: +45 96 32 64 86

M: +45 40 80 98 82