

Proposition du Conseil administratif du 27 juin 2024 en vue de l'ouverture de deux crédits pour un montant total de 50 934 300 francs, soit:

- **Délibération I: 46 913 000 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, deuxième étape, répartis sur 24 sites de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève;**
- **Délibération II: 4 021 300 francs destinés à l'acquisition d'équipements en mobilier et de matériel d'exploitation pour les futurs usages et entretien du Service des écoles et institutions pour l'enfance.**

Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux,

Introduction

La fréquentation des restaurants scolaires est en constante augmentation depuis plusieurs années. Alors que 4300 élèves mangeaient quotidiennement à l'école en 2010, ils sont 7300 en 2023-2024. Ce nombre correspond à 58% des élèves scolarisés dans les écoles primaires de la Ville.

Cette croissance de près de 5% d'enfants par an a mis fortement sous pression l'ensemble des infrastructures destinées à la restauration scolaire, qui depuis quelques années arrivent à saturation.

Pour rappel, l'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires est liée d'une part à la croissance des effectifs scolaires (+ 1700 élèves de 2010 à 2023-2024) et d'autre part à une modification de l'organisation familiale qui nécessite de trouver un mode de garde permettant de concilier vie familiale et vie professionnelle. A noter que ces changements sociétaux ont été actés dans la Constitution de la République et Canton de Genève, dont l'article 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue (comprenant la pause de midi et le repas) chaque jour scolaire.

Au regard de la croissance constante de la fréquentation ces dix dernières années et des changements de comportement des familles, il est attendu que le taux de fréquentation des restaurants scolaires continue de croître. Ainsi, il est prévu que 9000 enfants fréquentent quotidiennement les restaurants scolaires à l'horizon 2030.

Une telle augmentation des besoins a nécessité de mettre en œuvre une opération de rénovation globale des infrastructures de restauration scolaire, dont la pre-

mière étape est en cours de réalisation. La seconde étape vous est présentée dans cette nouvelle demande de crédit de construction qui concerne 4 cuisines de production, 23 offices de remise en température et 26 réfectoires répartis sur 24 sites.

Contexte et historique de l'opération

- 2016-2017 Expertise des infrastructures existantes par un bureau spécialisé en cuisines, révélant la nécessité de rénover les installations afin de faire face aux futurs besoins de production de repas et respecter les normes d'hygiène.
- 20 juin 2018 Vote par le Conseil municipal du crédit d'étude de la réorganisation de la restauration scolaire en Ville de Genève et de la rénovation de ses infrastructures (PR-1274).
- 2018-2019 Rénovation avec augmentation de la capacité de production de la cuisine de l'école des Plantaporrêts dans le cadre de la PR-1264, votée le 21 mars 2018.
- 1^{er} avril 2020 Inclusion dans le programme du concours d'architecture pour la rénovation de l'école Liotard d'une cuisine de production à grande capacité (2100 repas/jour).
- 5 octobre 2022 Vote du crédit de construction pour la première étape de rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et sa réorganisation, dans six écoles (PR-1509).

Exposé des motifs

Organisation actuelle de la restauration scolaire en Ville de Genève (extrait de la proposition PR-1509)

L'organisation de la restauration scolaire en Ville de Genève résulte plus d'un processus historique que d'une politique planifiée. Les réfectoires, les offices et les cuisines de production ont en effet été installés au cours des dernières décennies, au gré des demandes et des opportunités. Il en va de même pour l'organisation de la fourniture des repas qui était exclusivement sous la responsabilité des associations de cuisine et restaurants scolaires (ACRS) jusqu'à l'entrée en vigueur de la loi sur l'accueil à journée continue en 2019 (LAJC – J 6 32).

Historiquement, ce sont en effet les associations de cuisine et restaurants scolaires qui ont pris en charge la prestation. Bien avant que la restauration scolaire ne devienne une prestation publique, des associations – dont la plus ancienne a été fondée en 1887 – ont assumé l'achat, la production et le service des repas scolaires.

Aujourd’hui, les ACRS sont au nombre de neuf. Quatre associations ont récemment décidé de cesser leur activité. Ces défactions ont concordé avec l’entrée en vigueur de la LAJC qui stipule en son article 6 que les communes sont responsables de la restauration scolaire. Afin d’assumer son obligation légale dans les réfectoires où les ACRS ne pouvaient plus assumer la prestation, la Ville a mandaté des sociétés de restauration collective privées. Ainsi, actuellement, la restauration scolaire est à 80% déléguée aux ACRS et à 20% confiée à des sociétés de restauration collective privées.

Les infrastructures de restauration scolaire appartiennent principalement à la Ville de Genève. Cette dernière est actuellement propriétaire de huit cuisines de production et de plus de 55 offices et réfectoires situés pour la plupart dans les écoles de la Ville. Ces infrastructures couvrent actuellement environ 80% des besoins de production et 85% des besoins de places d’accueil en restaurant scolaire. Une cuisine de production externe, appartenant à une société de restauration collective, une cuisine de crèche, un EMS et des foyers couvrent le solde des besoins.

La nouvelle organisation territoriale

A la fin de la première phase de l’étude, l’équipe de mandataires pluridisciplinaire a proposé un nouveau scénario considéré comme optimum pour l’organisation globale des infrastructures de restauration scolaire sur le territoire de la Ville de Genève. Les critères retenus sont:

- absorber la croissance attendue des effectifs dans les bâtiments scolaires existants et si possible dans les espaces actuellement dévolus à la restauration scolaire (cuisines, offices, réfectoires);
- établir un volume de production de repas par cuisine dans une fourchette comprise entre 1000 et 2500 repas par jour (rapport qualité/prix des repas optimal);
- transfert des repas en liaison froide uniquement;
- chercher à optimiser des trajets de distribution des repas vers les sites de consommation;
- utilisation prédominante de légumes de quatrième gamme (crus et prêts à l’emploi);
- bacs de production standardisés GN 1/1.

Les cuisines de production

Après étude et optimisation du système, les mandataires proposent de produire les repas dans sept cuisines de production à terme. Ces dernières sont ou seront situées dans les écoles suivantes:

- école des Cropettes;
- école de l'Europe;
- école Hugo-de-Senger II (nouvelle cuisine);
- école Le-Corbusier;
- école Liotard¹ (prévue dans le projet de rénovation complète de l'école);
- école des Plantaporrêts² (déjà entièrement rénovée et agrandie en 2018-2019);
- Pâquis-Royaume (cuisine et réfectoire, située hors école à la rue Royaume dans un bâtiment du PF)

Les cuisines retenues permettent de répondre aux critères exposés ci-dessus. Cinq cuisines font partie de ce projet de restructuration dont quatre doivent être rénovées et adaptées, et une cuisine créée.

Les offices et les réfectoires

Pour donner suite aux études, la liste des offices et réfectoires à transformer et rénover a été adaptée afin d'absorber les effectifs scolaires à l'horizon 2028. Elle comprend vingt-huit offices et réfectoires dans les écoles suivantes³:

- école des Allières (PR-1509)
- école Le-Corbusier (PR-1509)
- école des Allobroges
- école du Mail
- arcade Barthélémy-Menn (Rosaie)
- école Micheli-du-Crest (PR-1509)
- école Carl-Vogt 69
- école Pâquis-Centre (salle polyv.)
- école Cité-Jonction
- école Peschier (PR-1509)
- école des Contamines
- école Pré-Picot
- école de Budé (PR-1509)
- école de Saint-Gervais
- école De-Chateaubriand

¹ Proposition PR-1579 votée par votre Conseil le 16 janvier 2024

² Proposition PR-1579 votée par votre Conseil le 16 janvier 2024

³ Certaines écoles ont plusieurs offices et réfectoires

- école Sécheron
- école De-Roches
- école du Sujet
- école Devin-du-Village
- école Trembley
- école des Eaux-Vives
- école de l'Europe
- école Ferdinand-Hodler
- école des Grottes
- école Hugo-de-Senger
- école du XXXI-Décembre

Trois réfectoires rattachés directement à des cuisines de production seront également rénovés:

- école de l'Europe
- école Le-Corbusier
- Pâquis-Royaume (site indépendant – immeuble du PF)

Des locaux libérés seront adaptés pour de nouvelles fonctions:

- école de Budé (salle d'enseignement)
- école Le-Corbusier (espace GIAP et salle de rythmique / PR-1509)
- école Hugo-de-Senger (locaux GIAP)

Planification et mode de mise en œuvre du nouveau système

Des chantiers aussi nombreux ne pourront pas se réaliser en une seule opération. En effet, durant la période de travaux, la prestation de restauration scolaire doit, d'une part, être assurée et, d'autre part, devra monter en puissance au fur et à mesure de l'augmentation des effectifs.

En ce qui concerne la production des repas, l'équipe de mandataires a ainsi conçu un système de rocades, en commençant par construire la nouvelle cuisine de production de l'école Hugo-de-Senger, qui ajoutera de la capacité de production, permettant de libérer une autre cuisine pour rénovation, et ainsi de suite.

La planification prévoit quatre périodes durant lesquelles des cuisines de production seront rénovées, plus une cinquième étape pendant laquelle trois cuisines de production seront désaffectées et transformées en offices de remise en température et réfectoires.

Les travaux des 28 offices et réfectoires seront répartis sur plusieurs années. Chaque chantier impliquera la fermeture provisoire des réfectoires pour plusieurs mois. Comme la durée des travaux est supérieure à la durée des vacances scolaires, il s'agira à chaque fois de déplacer les élèves pour le repas de midi. Afin de perturber aussi peu que possible le quotidien des enfants, le Service des écoles et institution pour l'enfance (ECO) cherche principalement à les accueillir dans les écoles. Cependant, étant donné le peu de locaux scolaires disponibles, de nombreux élèves seront appelés à manger provisoirement dans des restaurants collectifs sis à proximité des écoles, dans des maisons de quartier, des espaces de quartier, d'autres locaux municipaux, voire des arcades louées pour le temps des travaux. Chaque solution impliquera une organisation et des dépenses différentes (installations provisoires de cuisine, déplacements TPG, achat de repas, location de salles, etc.).

Les frais induits liés à la nécessité d'assurer la continuité de la prestation pour les quelque 3000 élèves déplacés au cours des travaux sont prévus dans la délibération IB.

Par ailleurs, le projet de rénovation des infrastructures de restauration scolaire concorde avec des projets parallèles d'adaptation de locaux scolaires ou parascolaires¹, l'objectif étant toujours de répondre à la croissance des effectifs dans un contexte de saturation des locaux scolaires, parascolaires et de restauration scolaire.

Obligations légales et/ou de sécurité

La présente demande de crédit résulte notamment de la Constitution genevoise dont l'article 204 garantit à chaque enfant scolarisé un accueil à journée continue (comprenant la pause de midi et le repas) chaque jour scolaire.

Par ailleurs, les projets devront entre autres se conformer aux prescriptions suivantes:

- les règles de santé et sécurité au travail – par exemple les besoins en vue et en lumière du jour pour le personnel de cuisine – établies par l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT);
- les règles d'hygiène du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV);
- pour les réfectoires à capacité augmentée, les directives de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) qui régissent les normes de protection incendie.

¹ Proposition PR-1429 votée le 12 décembre 2020

Programme et descriptif

L'étude a permis de concevoir une chaîne complète de la production à la consommation.

Les cuisines de production doivent répondre aux critères établis, notamment le principe de liaison froide. Cette méthode de préparation culinaire (repas cuisinés un jour à l'avance, puis refroidis très rapidement), courante en restauration collective, permet de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'assurer une qualité nutritive et gustative des repas, sans aucune adjonction de conservateurs, processus de congélation ou autre mise en conserve. Après livraison sur sites, les différents plats sont réchauffés sur place dans les «offices de remise en température».

Cuisines de production

Afin de respecter les mesures d'hygiène, le procédé de confection des repas doit suivre le principe d'organisation des étapes de fabrication appelé «marche en avant». Ce principe d'organisation assure, dans la mesure du possible, que les parcours des denrées crues / cuites, propres / sales, ne se croisent pas. L'aménagement d'une cuisine a un impact sur la productivité mais également sur la qualité sanitaire du produit fini.

Il y a deux types de marche en avant:

- la marche en avant dans l'espace;
- la marche en avant dans le temps.

Par l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations.

L'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doit permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations.

Éléments constructifs

Les cuisines de production sont équipées des éléments suivants:

- carrelage avec antidérapant de type R12 au sol;
- faïence sur toute la hauteur des murs;
- plinthes aux sols et à hauteur de chariots protégeant la faïence;
- faux-plafonds démontables et lavables, en métal lisse;

- mobilier tout en inox;
- grilles de sol adaptées au nettoyage à grande eau;
- séparateurs à graisse.

Equipements

Chaque cuisine, proportionnellement à sa surface utile, est équipée pour produire le nombre de repas maximum.

Les éléments suivants agencent les cuisines:

Réception et décartonnage	balance, table, lave-mains, poubelle, poste de lavage pour les thermoports
Stockage	chambres froides viandes, fruits et légumes, etc., armoire pour produits d'entretien
Légumerie	plonge doubles bacs, coupe-légumes, table
Cuisson	four, sauteuse, plaque à induction, hotte, table du chef centrale, lave-mains, table, poubelle, meuble neutre, cellule de refroidissement, etc.
Conditionnement	table du chef, lave-mains, poubelle, table de dressage, table mobile, plonge, machine sous vide, trancheur à pain, chariot de rangement, meuble neutre, etc.
Laverie	plonge, lave-batterie, table, hotte, etc.

A chaque cuisine sont annexés entre autres les espaces suivants:

- 1 vestiaire hommes avec casiers, espace sanitaire et douche;
- 1 vestiaire femmes avec casiers, espace sanitaire et douche;
- 1 réserve sèche;
- 1 bureau pour la cheffe ou le chef de cuisine.

Déchetterie

L'essentiel des déchets d'une cuisine correspond aux emballages (cartons, plastiques et métaux). Un système de tri est mis à disposition des utilisateurs. Les déchets verts sont peu courants, les produits de la quatrième gamme arrivant prêts à cuisiner.

La distribution des repas

Le transport et la distribution des repas sont externalisés.

En règle générale, le matin, la transporteuse ou le transporteur passe dans les offices récupérer les thermoports (conteneurs isolés) vides et les plats nettoyés de la veille. La personne se rend ensuite dans une cuisine de production, dépose son chargement, et repart avec les repas du jour qui sont livrés au plus tard à 10 h 30 sur les différents sites.

Offices et réfectoires

Chaque lieu accueille généralement les enfants sur deux services entre 11 h 30 et 13 h 30.

Dans la mesure du possible et avec des investissements «proportionnés», les infrastructures répondront au mieux à la demande: être modernes et accessibles, fonctionnelles (flux et service à table), ergonomiques, insonorisées, efficaces, répondant à l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité, accueillantes et conviviales.

Les réfectoires et offices sont mutualisés avec le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP) afin de permettre l'utilisation des salles à manger pour les goûters et quelques activités à partir de 16 h.

Entrée

L'entrée est équipée d'autant de crochets que de places assises. Selon la disposition et l'espace nécessaire, l'entrée peut parfois être équipée de lavabos-rigoles afin de permettre le lavage des mains des enfants avant l'entrée dans le réfectoire.

Sanitaires

Sur la plupart des sites, les sanitaires sont conservés. Parfois, la zone «lavage-mains» y est intégrée; les lavabos individuels sont remplacés par des lavabos-rigoles afin d'augmenter le nombre de points d'eau.

Chaque site est équipé de toilettes filles / garçons et de toilettes pour adultes. Ce dernier peut être aménagé selon les cas en toilettes pour personnes à mobilité réduite.

Office

L'office comprend deux zones: la partie destinée au réchauffement des aliments (zone propre) et la partie laverie (zone sale). Elles sont entre autres équipées des éléments suivants.

La zone propre: un lave-mains, une poubelle, un four de remise en température, une table, une armoire froide à deux compartiments distincts, une plonge, des chariots de service, une plaque de cuisson.

La zone sale: une poubelle, une table d'entrée, un lave-vaisselle à capot, une table de sortie, un bac de trempage (seulement lorsqu'il existe un siphon de sol), l'espace pour deux chariots.

L'ensemble du local, sol et murs, est carrelé. Le plafond est remplacé par un faux-plafond lisse, démontable et lavable.

L'office nécessitant une bonne ventilation, celle-ci est installée et adaptée en fonction de la configuration.

En fonction des disponibilités, à chaque office peuvent être annexés les espaces suivants:

- un espace de rangement des thermoports;
- un vestiaire;
- un pupitre de travail;
- des rangements divers ou réserve;
- un local pour le nettoyage (dans la mesure du possible; si ce n'est pas possible, fourniture d'une armoire sécurisée).

Salle à manger (réfectoire)

Les locaux sont rafraîchis. Selon l'état de vétusté, ou selon les besoins d'amélioration phonique, certains revêtements de surfaces sont remplacés.

Ils sont dotés d'un ou de plusieurs meubles comprenant le rangement et le stockage des chariots de cuisine, un tableau d'affichage, un espace micro-ondes ainsi qu'un point d'eau pour l'apport d'eau sur table.

Des panneaux acoustiques verticaux organisent l'espace et absorbent les résonances. Ils interviennent à deux niveaux, premièrement par une absorption des décibels, mais également par la division de l'espace en petits groupes.

Les matériaux sont choisis sur des critères de durabilité, d'hygiène et d'esthétique.

Adaptation aux normes de sécurité feu

Dans la plupart des projets, des adaptations sont nécessaires afin de répondre aux exigences de sécurité et d'évacuation des locaux.

Description des installations techniques

Ventilation

Cuisine de production: une nouvelle ventilation à double flux est mise en place.

Office: le débit d'extraction étant inférieur à 1000 m³, seule une extraction est nécessaire.

Réfectoire: les salles suffisamment équipées de fenêtres sont ventilées naturellement.

Chambres froides

La chaleur produite par les groupes froids dans les cuisines de production est utilisée pour chauffer l'eau sanitaire de la cuisine.

Transition écologique et cohésion sociale

Impact environnemental

Les projets sont pensés pour minimiser l'impact des différentes interventions sur l'environnement et sur la qualité de l'air intérieur des locaux.

Ainsi, une démarche raisonnée a permis l'optimisation de chaque projet, avec pour objectif de cibler les interventions et préciser le choix des matériaux et des traitements de finition sous l'angle de la santé et de l'écologie de la construction.

L'emploi de matières naturelles et recyclables avec un éco-bilan maîtrisé est favorisé, sans oublier la durabilité en regard d'utilisation intensive des locaux (peintures écologiques avec faible taux de COV, isolants éco-sourcés, soin des finitions et robustesse des matériaux).

Les installations techniques des nouvelles cuisines de production ont fait l'objet d'une attention toute particulière afin d'économiser au maximum l'énergie. Un système de ventilation double flux à haut niveau de récupération de chaleur est installé, la chaleur produite par les chambres froides est valorisée pour la production de l'eau chaude sanitaire.

Dans les réfectoires, la ventilation naturelle reste privilégiée.

Les objets, meubles, éléments sanitaires ou autres qui ne peuvent pas être réemployés sur site et qui sont susceptibles de trouver une seconde vie le seront par l'intermédiaire de l'association Matériuum.

Cohésion sociale et prévention des discriminations

La rénovation des réfectoires, offices et cuisines de production permet à la Ville d'assumer la prestation d'accueil à journée continue. Cette prestation plébiscitée par la population garantit un accueil universel à tous les enfants scolarisés en Ville de Genève.

A noter qu'elle répond d'une part à la croissance des effectifs que la Ville se doit d'accueillir et, d'autre part, à une demande des enfants accueillis au parascolaire de bénéficier d'une pause de midi de qualité leur permettant – comme les enfants qui rentrent à la maison – de se ressourcer. Cela a notamment été démontré par l'étude de la Haute école pédagogique (HEP), «Les enfants évaluent la pause de midi».

Dans la mesure où une école est déjà adaptée pour les personnes à mobilité réduite et que l'espace à disposition dans les bâtiments existants le permet, les différents éléments de construction (toilettes, portes) seront rendus accessibles.

Cependant, si quelques éléments des cuisines professionnelles peuvent raisonnablement être adaptés (tables de préparation réglables en hauteur et vides dessous, par exemple), les appareils de cuisson et autres équipements importants ne peuvent pas l'être.

Estimation des coûts

Délibération IA – construction

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Total arrondi</i>
1	Travaux préparatoires		3 385 400
10	Relevés, études géotechniques		59 000
101	Relevés	6 000	
104	Sondages	53 000	
11	Déblaiement, préparation du terrain		2 056 500
111	Défrichage	6 000	
112	Démolitions	2 050 500	
12	Protections, aménagements provisoires		536 500
122	Aménagements provisoires	536 500	
13	Installations de chantiers en commun		355 900
135	Installations provisoires	50 000	
138	Gestion des déchets	305 900	

14	Adaptation des bâtiments		305 000
148	Assainissement des bâtiments contaminés	305 000	
15	Adaptation du réseau de conduites existant		72 500
152	Canalisations (adaptation du réseau)	42 500	
153	Electricité (adaptation du réseau)	30 000	
2	Bâtiment		19 370 800
21	Gros œuvre 1		2 019 100
211.1	Echafaudages	258 800	
211.5	Béton et béton armé	991 500	
211.6	Maçonnerie	613 600	
214.1	Charpente	155 200	
22	Gros œuvre 2		874 600
221.0	Fenêtres en bois	148 000	
221.4	Fenêtres en métal	5 800	
222	Ferblanterie	188 000	
224	Couverture	252 000	
225	Etanchéités et isolations spéciales	44 800	
225.4	Revêtements coupe-feu	142 400	
226.2	Isolations thermiques extérieures	24 500	
227.1	Peinture extérieure	43 500	
228	Fermetures extérieures protection contre le soleil	25 600	
23	Installations électriques		2 433 600
231	Appareils à courant fort	792 800	
232	Installations de courant fort	245 700	
233	Lustrerie	628 000	
235	Appareils à courant faible	86 000	
236	Installations à courant faible	68 300	
238	Installations provisoires	54 200	
239	Divers	558 600	
24	Chauffage, ventilation, conditionnement d'air (install.)		1 471 000
243	Distribution de chaleur	336 000	
244	Installations de ventilation	1 135 000	
25	Installations sanitaires		2 510 100
251	Appareils sanitaires courants	2 510 100	
26	Installations de transport		87 000
261	Ascenseurs et monte-charge	87 000	
27	Aménagements intérieurs 1		4 580 200
271.1	Cloisons, revêtements et habillages en plâtrerie	642 100	

272.2	Ouvrages métalliques courants (serrurerie)	629 000	
273.1	Armoires murales, rayonnages, etc.	3 115 500	
273.3	Menuiserie courante	88 300	
275	Systèmes de verrouillage	105 300	
28	Aménagements intérieurs 2		5 395 200
281.0	Chapes	240 500	
281.1	Revêtements de sol sans joint	330 000	
281.2	Revêtements de sol textile	165 000	
281.5	Dallage en pierre artificielle	7 500	
281.6	Carrelages	490 700	
281.7	Revêtements de sol en bois	347 300	
282.1	Papiers peints	14 500	
282.4	Faïence	865 000	
282.5	Revêtements de paroi en bois et dérivés	72 000	
283.1	Plafonds suspendus panneaux métalliques	384 300	
283.2	Plafonds suspendus panneaux de plâtre	340 300	
283.3	Plafonds en panneaux de fibre minérale	579 000	
283.4	Plafonds en bois et dérivés du bois	400 700	
285.1	Peinture intérieure	759 600	
287	Nettoyage du bâtiment	314 800	
289	Signalétique	84 000	
3	Equipements d'exploitation		4 710 000
35	Installations sanitaires		4 710 000
358	Agencements de cuisine	4 710 000	
4	Aménagements extérieurs		99 100
41	Constructions		26 600
411.6	Maçonnerie	26 600	
42	Jardins		72 500
421	Jardinage	43 300	
422	Clôtures	4 000	
425	Revêtements de surfaces	25 200	
5	Frais secondaires et comptes d'attente		13 295 700
50	Frais de concours		8 000
501	Rétribution jury	8 000	
51	Autorisations, taxes		470 000
511	Autorisations, gabarits, taxes	470 000	

52	Echantillons, maquettes, reproductions, documents		185 000
524	Reproduction de documents, tirages, héliographies	175 000	
525	Documents promotionnels, plaquettes	10 000	
56	Autres frais secondaires		59 900
561	Frais de surveillance par des tiers	59 900	
58	Comptes d'attente provisions et réserves		3 757 000
583	Réserves pour imprévus	3 757 000	
59	Comptes d'attente pour honoraires		8 815 800
591	Architectes	6 550 000	
591	Traitement numérique des plans (XCAD)	50 000	
592	Ingénieurs civils	250 000	
593	Ingénieurs électriciens	404 000	
594	Ingénieurs en CV et conditionnement d'air	220 000	
595.0	Ingénieurs en installations sanitaires	515 000	
596.0	Géomètres	12 000	
596.3	Physiciens des constructions	25 000	
596.4	Acousticiens	30 000	
596.9	Ingénieurs désamiantage	107 000	
597	Ingénieurs en sécurité	157 000	
599	Divers	50 300	
599.5	Ingénieurs cuisinistes	330 500	
599.6	Ingénieurs environnement	115 000	

I. Coût total de la construction (HT) 40 861 000

Arrondi à la centaine (francs)

B. Calcul des frais financiers

(sur 40 861 000 francs, soit valeur du terrain déduite)

I. Coût total de la construction (HT) 40 861 000

+ TVA 8,1% 3 309 700

II. Coût total de l'investissement (TTC) 44 170 700

+ Prestations du personnel en faveur des investissements 5% 2 208 500

III. Sous-total 46 379 200

+ Intérêts intercalaires 2,25%, durée 48 mois 2 087 100

IV. Coût total de l'opération (TTC) 48 466 300

Dont à déduire:

Solde du crédit d'étude (PR-1274 de 2 843 000 francs)

voté le 20 juin 2018 (N° PFI 030.098.01) et dont

553 000 francs ont déjà été transférés sur la PR-1509

votée le 5 octobre 2022 (N° PFI 030.098.02)

2 310 000

V. Total net du crédit demandé (TTC)

46 156 300

Délibération IB – frais induits par les chantiers

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Total arrondi</i>
5	Frais secondaires et comptes d'attente		700 000
56	Autres frais secondaires		700 000
569	Divers	700 000	

Surcoût de la prestation lié à la nécessité d'assurer la continuité de la prestation de restauration scolaire durant les travaux; 3000 élèves seront déplacés durant plusieurs mois (de deux à huit mois selon les lieux). Il s'agira selon les solutions trouvées de louer des locaux, d'acheter des repas à de nouveaux prestataires, de payer des bus pour déplacer des enfants.

I. Coût total de la construction (HT)

700 000

II. + TVA 8,1%

56 700

III. Total du crédit demandé (TTC)

756 700

Récapitulation de la délibération I

Sous-total délibération 1A (TTC)	46 156 300
Sous-total délibération 1B (TTC)	756 700
Total délibération I (TTC)	46 913 000

Délibération II – équipements en mobilier et matériel d'exploitation

<i>CFC</i>	<i>Libellé</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Total arrondi</i>
3	Equipements d'exploitation		120 000
33	Installations électriques		120 000
339.1	Contrôle d'accès	120 000	
5	Frais secondaires et comptes d'attente		600 000
56	Autres frais secondaires		600 000
569	Divers	600 000	
9	Ameublement et décoration		3 000 000
90	Ameublement et décoration		1 300 000
903	Equipement mobilier en général	1 300 000	
93	Appareils, machines		1 500 000
930	Appareils, machines	1 500 000	
94	Petit inventaire		200 000
941	Equipements et matériel de nettoyage	200 000	

I. Coût total de la construction (HT)

3 720 000

II. + TVA 8,1%

301 300

III. Total net du crédit demandé (TTC)

4 021 300

Référence au 19^e plan financier d'investissement (PFI) 2024-2035

Cet objet est inscrit, en qualité de projet actif, sous:

- le numéro 030.098.06 du 19^e PFI, en page 49, pour un montant de 26 000 000 de francs;
- le numéro 030.098.08 du 19^e PFI, en page 49, pour un montant de 4 280 000 francs.

L'estimation du coût des travaux inscrite dans le 19^e PFI pour la délibération I avait été établie en 2020 avant la réalisation de l'étude, laquelle devait déterminer entre autres le nombre de cuisines nécessaires pour l'organisation globale de la restauration scolaire en Ville et le nombre de réfectoires concernés; à ce moment-là aucune hypothèse n'avait encore été retenue. Il était donc nécessaire de finaliser la phase d'étude avant d'être en mesure de déterminer précisément les coûts de cette opération.

Le surcoût de 20 156 300 francs s'explique donc par le degré de définition du projet qui, à ce stade, ne permettait pas de réaliser un chiffrage précis.

Budget de fonctionnement

La transformation des réfectoires implique de nouvelles charges à prévoir au budget de fonctionnement annuel. En effet, l'augmentation des surfaces à entretenir, le nombre de places en réfectoire et de repas servis ainsi que la polyvalence des locaux entraînent des charges supplémentaires.

Ces charges concernent le personnel de nettoyage et d'entretien des écoles, l'entretien du matériel et des infrastructures des cuisines et des réfectoires (remplacement du matériel des cuisines de production et des offices de remise en température, tables, chaises, vaisselle, etc.) ainsi que les frais liés à la production et au service des repas. Ces derniers sont attribués selon les réfectoires, sous forme de subventions aux associations qui gèrent la prestation ou, lorsque la prestation est municipalisée, sous forme d'achat de prestations.

Les nouvelles charges à prévoir au budget de fonctionnement annuel sont donc les suivantes:

30 – Charges de personnel		
Besoin en personnel: 4.6 ETP		
Agent-e-s d'entretien 1 et 2	430 000	
(Référence coût budgétaire d'un poste – PB 2023)		
Total rubrique budgétaire 30		430 000
31 – Dépenses générales		
Frais d'entretien et d'exploitation		
Entretien et travaux d'entretien courant	350 000	
Total rubrique budgétaire 31		350 000
36 – Restaurants scolaires		
Production et service de repas adaptés		
au nombre de repas supplémentaires	500 000	
Total rubrique budgétaire 36		500 000
Total des nouvelles charges à considérer		1 280 000

Charges financières annuelles

Délibération I

La charge financière annuelle nette (études de la proposition comprises), comprenant les intérêts au taux de 1,75% et l'amortissement au moyen de 10 annuités, se montera à 5 408 400 francs.

Délibération II

La charge financière annuelle nette, comprenant les intérêts au taux de 1,75% et l'amortissement au moyen de 8 annuités, se montera à 543 000 francs.

Validité des coûts

Les prix indiqués dans le chapitre «Estimation des coûts» sont ceux du mois de décembre 2023 et ne comprennent aucune variation.

Autorisation de construire

L'ensemble des autorisations de construire ont été délivrées pour les chantiers prévus en 2025 et 2026, soit 13 sites.

Les requêtes en autorisation de construire des chantiers suivants seront déposés en 2024 et 2025, soit 14 sites restants.

Délai de réalisation

La réalisation est planifiée par lots et selon les vacances scolaires entre 2025 et 2028.

Les chantiers sont organisés en fonction des vacances scolaires, périodes pendant lesquelles les travaux bruyants peuvent être réalisés.

Ils pourront démarrer au plus tôt six mois après le délai référendaire.

Service gestionnaire et bénéficiaire

Délibération IA

Service bénéficiaire: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO).

Service gestionnaire: Direction du patrimoine bâti (DPBA).

Délibération IB

Service gestionnaire et bénéficiaire: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO).

Délibération II

Service gestionnaire et bénéficiaire: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO).

Tableaux récapitulatifs des coûts d'investissement, de fonctionnement et planification des dépenses d'investissement

A. SYNTHÈSE DE L'ESTIMATION DES COÛTS (francs)

	Crédit I	Crédit II	Total	%
Terrain	0	0	0	0%
Gros œuvre	5 431 100	0	5 431 100	10%
Second œuvre	10 850 000	0	10 850 000	20%
Installations, équipements fixes	6 501 700	0	6 501 700	12%
Équipement d'exploitation	4 710 000	120 000	4 830 000	9%
Aménagements extérieurs	72 500	0	72 500	0%
Mobilier, équipements et jeux	0	3 000 000	3 000 000	6%
Équipements informatiques & bureautiques	0	0	0	0%
Frais secondaires et comptes d'attente	5 179 900	600 000	5 779 900	11%
Honoraires	8 815 800	0	8 815 800	17%
Frais financiers	7 662 000	301 300	7 963 300	15%
Autres (à préciser)	0	0	0	0%
Coût total du projet TTC	49 223 000	4 021 300	53 244 300	100%

B. PLANIFICATION ESTIMÉE DES DÉPENSES ET RECETTES D'INVESTISSEMENT (francs)

Années impactées	Dépenses brutes	Recettes	Dépenses nettes
Vote du crédit par le CM: 2024	0	0	0
2025	8 000 000	0	8 000 000
2026	12 000 000	0	12 000 000
2027	12 000 000	0	12 000 000
2028	12 000 000	0	12 000 000
2029	6 934 300	0	6 934 300
Totaux	50 934 300	0	50 934 300

C. IMPACT ANNUEL SUR LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT (nouvelles charges et nouveaux revenus)

Estimation des charges et revenus marginalement induits par l'exploitation de l'objet du crédit

Service bénéficiaire concerné: Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO)

CHARGES

		Postes en ETP
30 - Charges de personnel	430 000	4.6
31 - Charges de biens, services et autres charges d'exploitation	350 000	
33/34 - Frais financiers (intérêts et amortissements)	5 951 400	
36/37 - Subventions et dédommagements accordés	500 000	
Total des nouvelles charges induites	7 231 400	

REVENUS

40/42 - Revenus fiscaux et taxes	
43 - Revenus divers	
44 - Revenus financiers (vente, loyer, fermage)	
46 - Subventions et dédommagements reçus	
Total des nouveaux revenus induits	0
Impact net sur le résultat du budget de fonctionnement	-7 231 400

Au bénéfice de ces explications, nous vous invitons, Mesdames les conseillères municipales, Messieurs les conseillers municipaux, à approuver les projets de délibération ci-après.

PROJET DE DÉLIBÉRATION I

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m) de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit de 46 913 000 francs destinés à la rénovation des infrastructures de la restauration scolaire et à sa réorganisation, deuxième étape, réparties sur 24 sites de la commune de Genève, propriétés privées de la Ville de Genève.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l'article premier au moyen d'emprunts à court terme, à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 46 156 300 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l'article premier, à laquelle il convient d'ajouter le solde du crédit d'étude voté le 20 juin 2018 de 2 310 000 francs (PR-1274, N° PFI 030.098.01), soit un total de 49 223 000 francs, sera inscrite à l'actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2025 à 2034.

PROJET DE DÉLIBÉRATION II

LE CONSEIL MUNICIPAL,

vu l'article 30, alinéa 1, lettres e) et m) de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984;

sur proposition du Conseil administratif,

décide:

Article premier. – Il est ouvert au Conseil administratif un crédit brut de 4 021 300 francs destinés à l’acquisition d’équipements en mobilier et de matériel d’exploitation pour les futurs usages et entretien du Service des écoles et institutions pour l’enfance.

Art. 2. – Au besoin, il sera provisoirement pourvu à la dépense prévue à l’article premier au moyen d’emprunts à court terme, à émettre au nom de la Ville de Genève, à concurrence de 4 021 300 francs.

Art. 3. – La dépense nette prévue à l’article premier sera inscrite à l’actif du bilan de la Ville de Genève, dans le patrimoine administratif, et amortie au moyen de 8 annuités qui figureront au budget de la Ville de Genève de 2025 à 2032.

Annexes: fiches de synthèse par école

REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - ALLOBROGES

Nom du site Ecole des Allobroges
Adresse Rue des Allobroges 4-6,
1227 Carouge
Utilisation réfectoire
Type de travaux rénovation légère
Localisation 3ème étage
Patrimoine recensement en cours

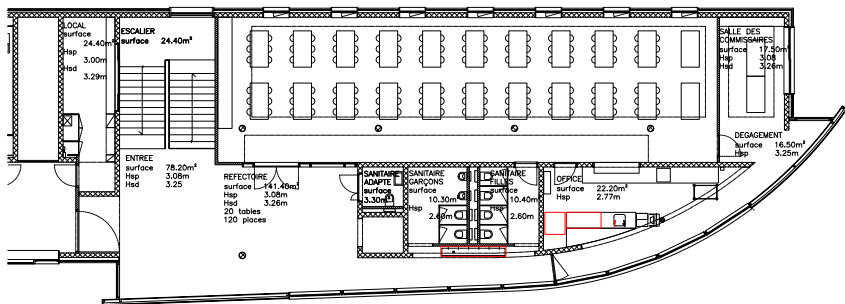
Capacité
Nombre de repas/jour servis 240
Nombre de places assises 120
Nombre de services 2
Surface totale 170 m²



Description

L'intervention dans cette école est minime. Le renouvellement des sols du réfectoire, le renforcement de l'acoustique, l'agrandissement du lavage-mains et le changement de certains appareillages de cuisine permettent un usage plus fonctionnel de ce réfectoire.

L'ensemble des matériaux sont choisis pour améliorer l'hygiène et la pérennité du lieu.



PLAN ETAGE
0 1 5

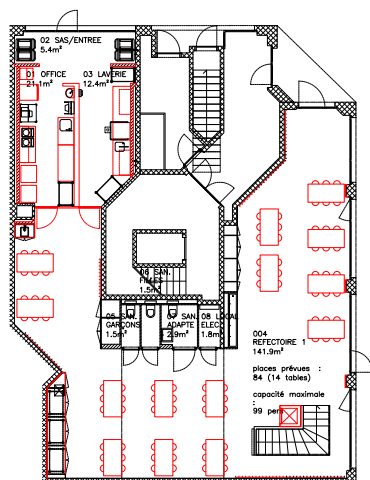
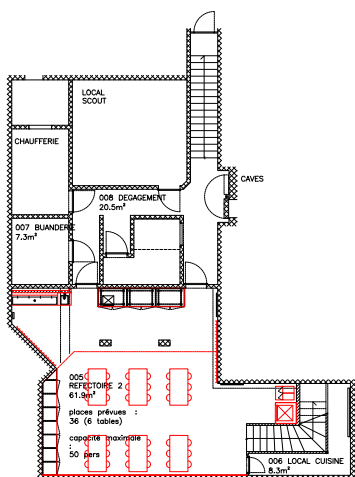
REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - BARTHELEMY-MENN

Nom du site	Restaurant scolaire de Barthélemy-Menn	
Adresse	Rue Barthélemy-Menn 6bis, 1205 Genève	
Utilisation	office et réfectoires	
Type de travaux	rénovation lourde	
Localisation	rez-de-chaussée et sous-sol	
Patrimoine	sans intérêt	
Capacité		
Nombre de repas/jour servis	240	
Nombre de places assises	120	
Nombre de services	2	
Surface totale	260 m²	



Description

Le projet consiste à agrandir et à organiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. L'extension, en continuité de l'office, structure l'office en trois zones : un sas d'entrée pour la réception des thermoports, un espace de réchauffage et un espace pour la laverie. Un monte-plat est créé pour relier les deux étages et offrir 36 places supplémentaires à l'étage inférieur. Les réfectoires sont aménagés avec du mobilier pour le stockage des chariots et des rangements, des points d'eau pour le remplissage des pots d'eau ainsi qu'une zone de lavage mains au sous-sol.



PLAN SOUS-SOL

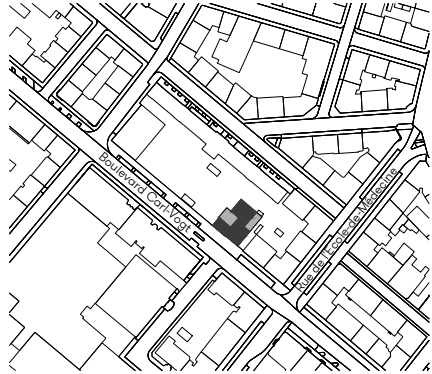
PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - CARL-VOGT

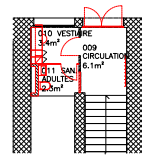
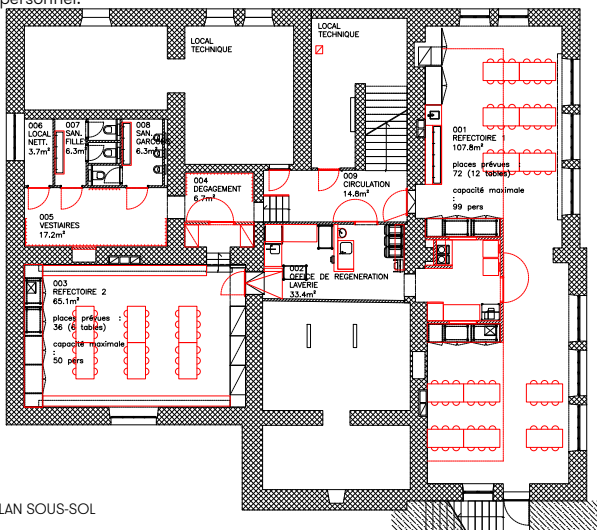
Nom du site Ecole Carl-Vogt
Adresse Boulevard Carl-Vogt 69,
1205 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine intéressant

Capacité
Nombre de repas/jour servis 216
Nombre de places assises 108
Nombre de services 2
Surface totale 285 m²



Description

Le projet consiste à agrandir et à organiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. L'extension, en continuité de l'office, accueille la zone de réchauffage, et permet le respect de la marche en avant en étant séparée de la zone laverie. Ce nouveau volume sépare le grand réfectoire linéaire en deux espaces plus intimes avec 36 places assises chacun. Le prolongement de l'office permet également le stockage des chariots et des rangements nécessaires au bon fonctionnement. Cette boîte est ouverte sur le réfectoire pour conserver un lien avec l'office, tout en participant à la gestion de l'acoustique. Le grand réfectoire est doté de nouveaux points d'eau pour le lavage des mains des enfants. Le deuxième réfectoire est aussi rénové et équipé de nouveau mobilier et d'espace d'affichage. Une zone vestiaire, bureau, et sanitaire est aménagée sur le palier de l'entrée pour le personnel.



EXTRAIT PLAN
REZ-DE-CHAUSSEE
palier entrée

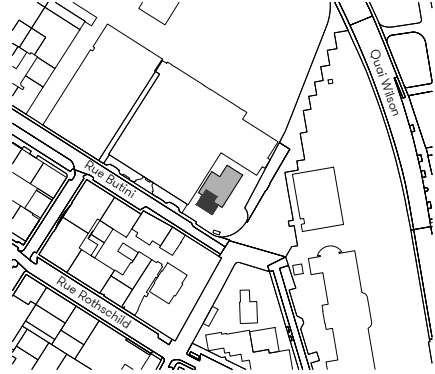
PLAN SOUS-SOL



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - CHATEAUBRIAND

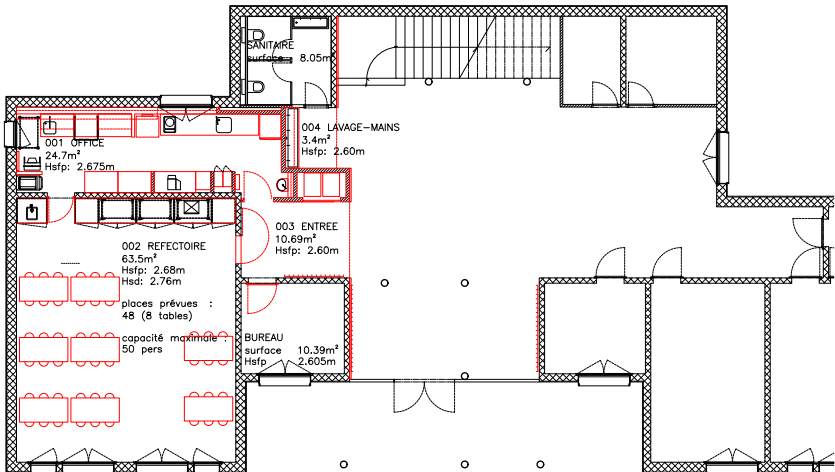
Nom du site Ecole De Chateaubriand
Adresse Place Châteaubriand 1,
1202 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine recensement en cours

Capacité
Nombre de repas/jour servis 96
Nombre de places assises 48
Nombre de services 2
Surface totale 150 m²



Description

Le projet consiste à la création d'un office de régénération ainsi qu'un espace de lavage des mains. Le réfectoire est rafraîchi et aménagé avec du mobilier de stockage pour les chariots ainsi que des rangements, et un point d'eau pour le remplissage des pots d'eau.



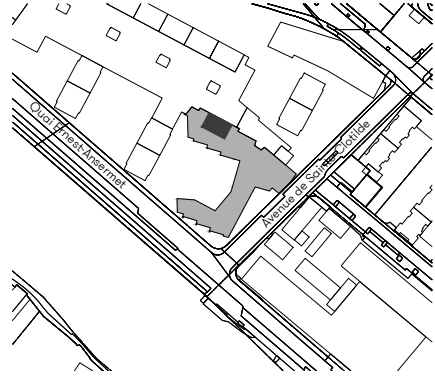
PLAN REZ-DE-CHAUSSÉE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - CITE JONCTION

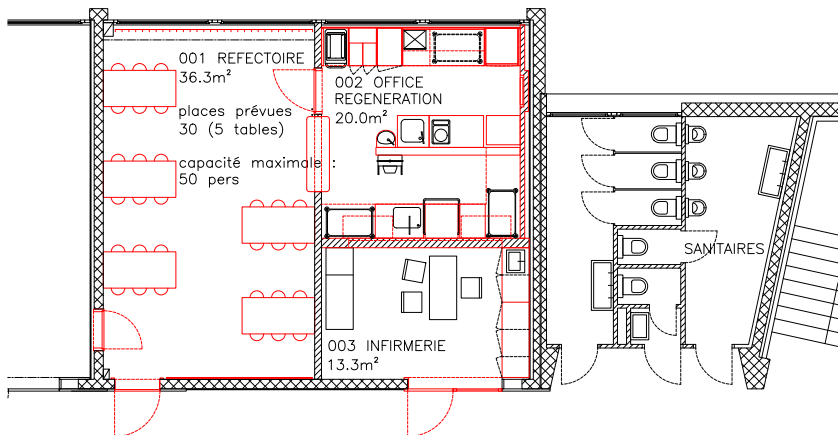
Nom du site Ecole de Cité-Jonction
Adresse Rue de Sainte-Clotilde 24,
1205 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine intéressant

Capacité
Nombre de repas/jour servis 60
Nombre de places assises 30
Nombre de services 2
Surface totale 70 m²



Description

Le projet consiste à réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. Afin d'offrir un accès indépendant à l'infirmerie, les deux locaux, infirmerie et office sont permutés. L'office est accessible directement depuis le réfectoire. Il est structuré et aménagé avec un espace pour le réchauffage d'un côté et la laverie de l'autre. Une liaison visuelle avec une ouverture est créée entre le réfectoire et l'office. La paroi séparant l'infirmerie de l'office est vitrée en partie haute pour apporter un second-jour de lumière naturelle dans l'infirmerie. La porte donnant sur la circulation sera vitrée également, avec une vitrophanie pour la confidentialité des occupants. Le réfectoire sera rénové avec des matériaux de qualité, équipé de crochets et d'un tableau d'affichage.



PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - CONTAMINES REZ-DE-CHAUSSEE

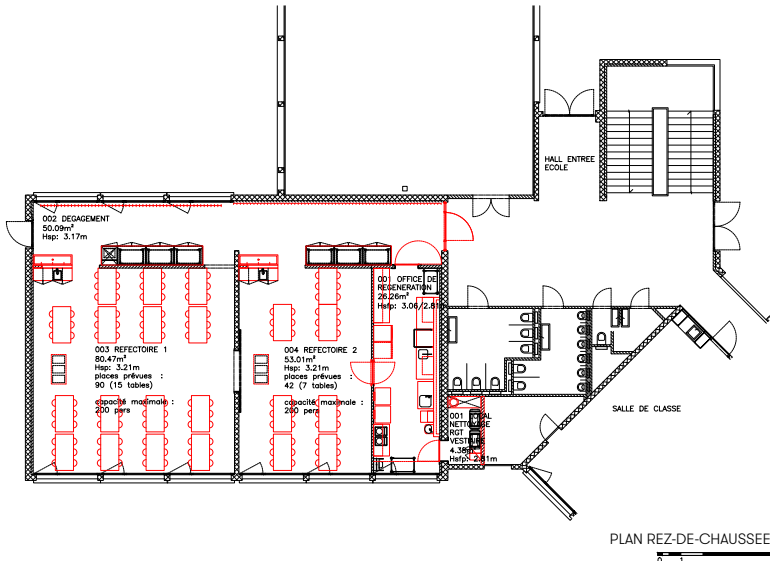
Nom du site Ecole des Contamines
Adresse Rue Michel-Chauvet 22,
1208 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine PLQ

Capacité
Nombre de repas/jour servis 264
Nombre de places assises 132
Nombre de services 2
Surface totale 230 m²



Description

Le projet consiste à réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. Les zones de laverie et réchauffage sont bien distinctes, et l'office dispose de deux portes afin de favoriser la marche en avant. Les deux réfectoires sont en parti ouverts dans le but de gagner en luminosité et afin de faciliter les flux des services. Le dégagement est équipé de meubles chariots et de lavabos rigole pour le lavage mains des enfants avant le repas. Un petit local adjacent à l'office est créé pour à la fois ranger les thermoports, installer des vestiaires pour le personnel de l'office et aussi stocker les produits d'entretien.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - CONTAMINES SOUS-SOL

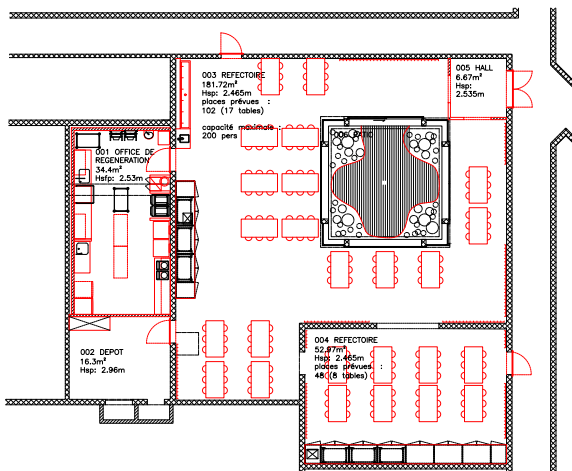
Nom du site Ecole des Contamines
Adresse Rue Michel-Chauvet 22,
1208 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine PLQ

Capacité
Nombre de repas/jour servis 300
Nombre de places assises 150
Nombre de services 2
Surface totale 312 m²



Description

Le projet consiste à agrandir et à organiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. La laverie et la zone de réchauffage se font face pour répartir les flux du service et favoriser la marche en avant. Le réfectoire principal avec 17 tables se développe autour du patio, il est rénové et équipé de nouveau mobilier de rangement ainsi que d'un lavabo rigole pour le lavage mains des enfants. Un second réfectoire est créé avec 8 tables supplémentaires et un grand meuble de rangement permet de stocker les chariots. Le patio est réaménagé avec un nouveau revêtement de sol.



PLAN SOUS-SOL

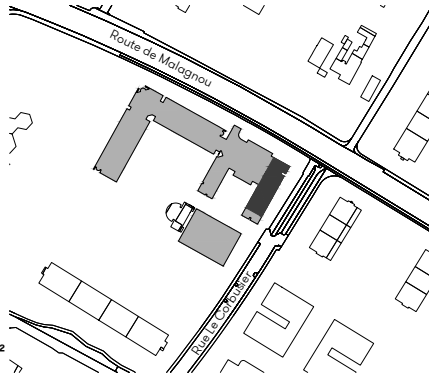


REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE CUISINE DE PRODUCTION - LE CORBUSIER

Nom du site Ecole de Le Corbusier
Adresse Rue Le Corbusier 2,
 1208 Genève
Utilisation production et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée, mezzanine
Patrimoine recensement en cours

Capacité actuelle (2023) 950
Capacité de production projetée 1300
 Capacité max. de production journalière 1300
 Nombre de repas/jour servis 228
 Nombre de places assises 114
 Nombre de services 2

Surface totale 580 m²



Description

Le projet consiste à la modernisation de la cuisine de production actuelle. L'espace de travail est optimisé et redistribué. Les vestiaires et douches du personnel de cuisine seront installés sur la mezzanine pour laisser place aux chambres froides.

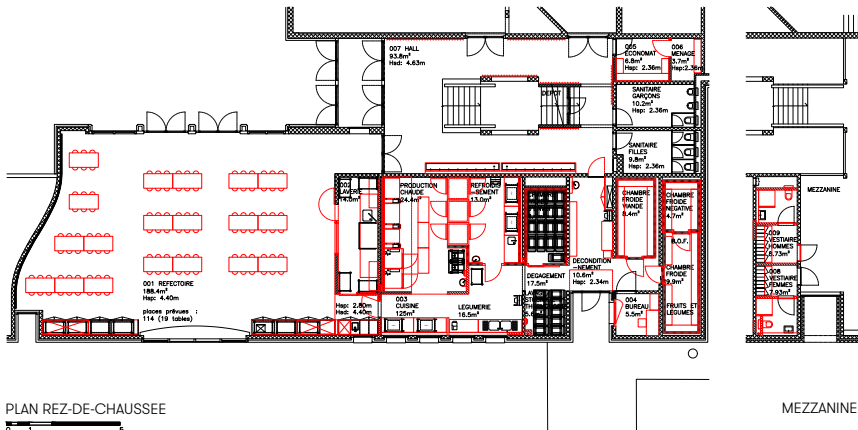
Pour faciliter l'accès à la cuisine, une ouverture est créée depuis le hall.

L'espace de stockage du réfectoire est cloisonné pour aménager la laverie; en contre partie, des rangements sont installés sur toute la longueur du réfectoire.

Le hall est équipé de lavabos rigoles pour fluidifier le lavage des mains des enfants avant le repas.

Le monobloc de la ventilation double-flux nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine est installé en toiture et intégré à l'architecture de l'école à travers un édicule brique.

L'ensemble des matériaux est choisi pour améliorer l'hygiène et la pérennité du lieu.

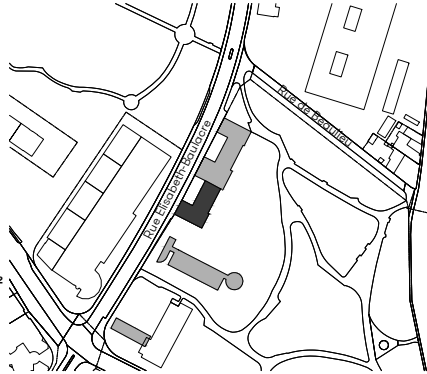


REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE CUISINE DE PRODUCTION - CROPETTES

Nom du site Ecole des Crochettes
Adresse rue Elisabeth-Baulacre 8,
 1202 Genève
Utilisation production
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine recensement en cours

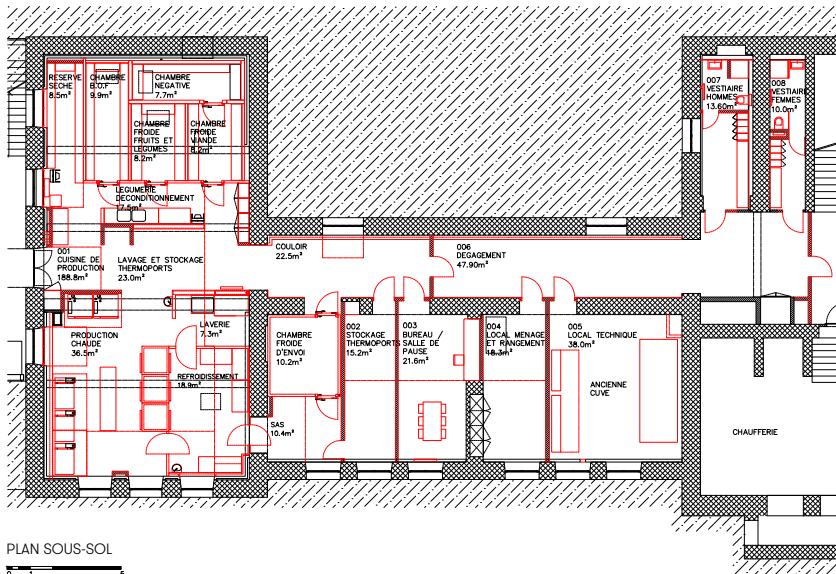
Capacité actuelle (2023) 500
Capacité de production projetée 1600
 Capacité max. de production journalière 1900

Surface totale 420 m²



Description

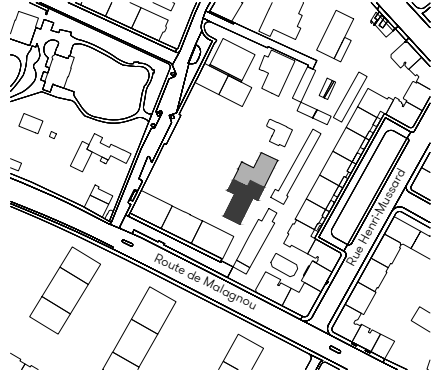
Le projet consiste à la modernisation et à l'agrandissement de la cuisine de production actuelle. L'espace de travail est doublé et un espace de stockage est créé. Un local technique est aménagé pour accueillir les tableaux de la nouvelle introduction électrique ainsi que le monobloc de la ventilation double-flux nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine. Les sanitaires sont rénovés pour accueillir les vestiaires des cuisiniers. Le programme prévoit également une salle de pause, bureau et un local ménage. L'ensemble des matériaux est choisi pour améliorer l'hygiène et la pérennité du lieu.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - DE-ROCHES

Nom du site Ecole de Roches
Adresse Chem. de Roches 21,
 1208 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine intéressant

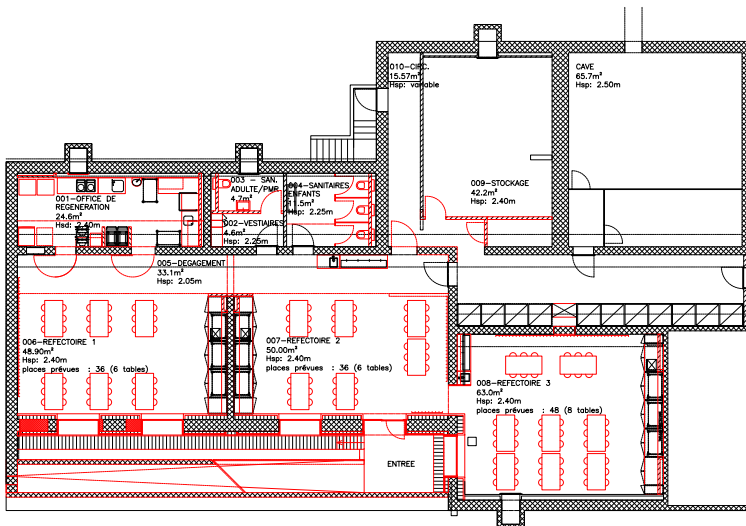
Capacité
 Nombre de repas/jour servis 240
 Nombre de places assises 120
 Nombre de services 2
Surface totale 400 m²



Description

Les réfectoires de l'école de Roches sont très vétustes.

Le projet prévoit un assainissement en profondeur de ces locaux. La volonté est d'ouvrir les façades sur l'extérieur pour permettre la ventilation naturelle et un apport de lumière naturelle. L'entrée est déplacée au centre. L'espace est décloisonné. L'office est aménagé dans le local de stockage. L'ensemble est rénové avec des matériaux durables.



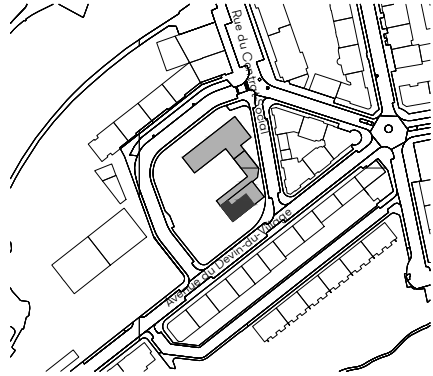
PLAN SOUS-SOL



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - DEVIN-DU-VILLAGE

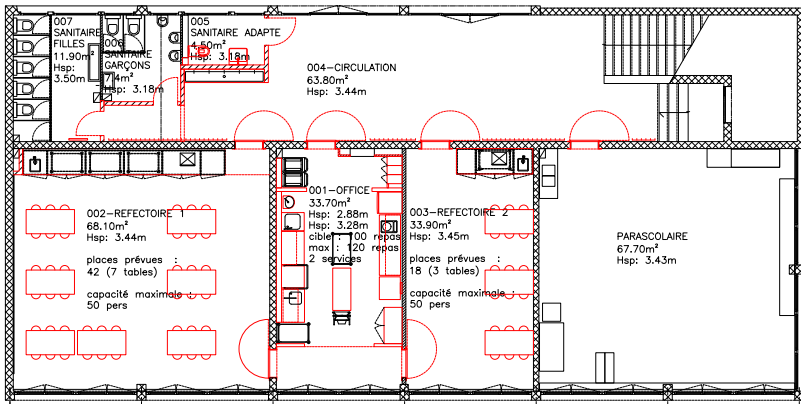
Nom du site Ecole Devin-du-Village
Adresse Rue du Vicaire-Savoyard 1,
 1203 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine recensement en cours
Capacité
 Nombre de repas/jour servis 120
 Nombre de places assises 60
 Nombre de services 2

Surface totale 240 m²



Description

Le projet consiste à agrandir le nombre de repas servis en ajoutant un réfectoire. L'office est modernisé pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. Les espaces sont rafraîchis et des rangements sont installés dans les réfectoires. Les sanitaires seront mis aux normes handicapé et rénovés. Une zone de lavage mains pour les enfants sera créée dans le hall.



PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - EAUX-VIVES REZ-DE-CHAUSSEE

Nom du site Ecole des Eaux-Vives
Adresse Rue des Eaux-Vives 86,
1207 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine inscrit à l'inventaire

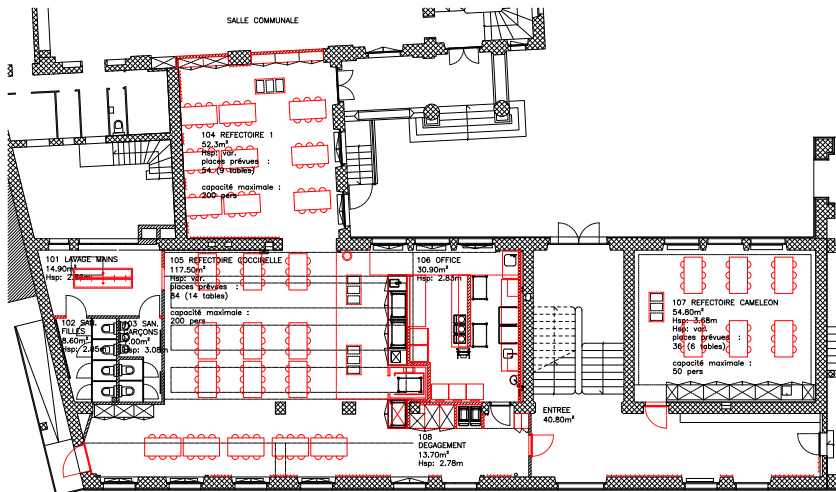
Capacité
Nombre de repas/jour servis rez+étage 300
Nombre de repas/jour servis 174
Nombre de places assises 174
Nombre de services 1

Surface totale 355 m²



Description

Le projet consiste à agrandir et à réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. Les espaces de laverie et de réchauffage occupent deux zones distinctes, et l'office dispose de deux accès pour permettre la marche en avant. Les réfectoires occupent trois locaux avec 6, 9 et 14 tables. Du mobilier sur mesure est installé pour le rangement des chariots, ils intègrent aussi l'armoire ménage, le rangement des thermoports et le tableau électrique. Un point d'eau est créé pour remplir les pots d'eau côté réfectoire. Les sanitaires sont transformés pour accueillir un espace de lavage mains pour les enfants. Un nouveau monte-plat relie l'étage inférieur pour permettre le service des réfectoires au sous-sol.



PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - EAUX-VIVES SOUS-SOL

Nom du site Ecole des Eaux-Vives
Adresse Rue des Eaux-Vives 86,
1207 Genève
Utilisation réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine inscrit à l'inventaire

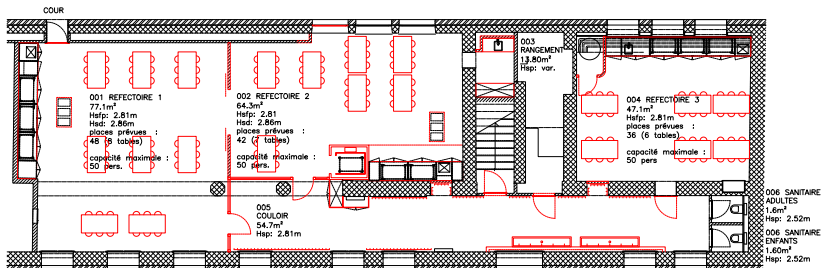
Capacité
Nombre de repas/jour servis rez+étage 300
Nombre de repas/jour servis 126
Nombre de places assises 126
Nombre de services 1

Surface totale 260 m²



Description

Le projet consiste à supprimer la cuisine de production existante du sous-sol. Toutes les techniques et installations sont démontées et les locaux assainis. Ces espaces libérés sont alors réorganisés et transformés en trois réfectoires avec un total de 21 tables. Les nouvelles cloisons sont vitrées et permettent de faire traverser au maximum la luminosité dans tous les espaces. Le monte-plats pour les chariots permet de relier l'office qui se trouve au rez-de-chaussée et d'assurer le service à cet étage. Du mobilier équipe les réfectoires, afin de stocker les chariots, de proposer des rangements ainsi que des points d'eau pour remplir les pots d'eau. La zone de lavage mains dans le couloir est rénovée et agrandie avec plus de mitigeurs.

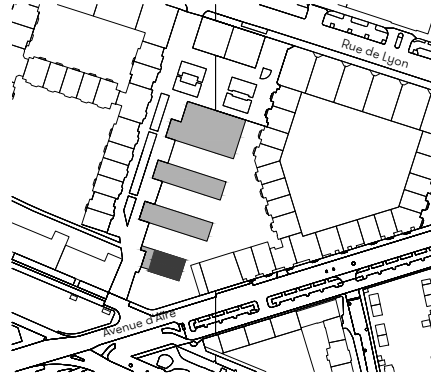


PLAN SOUS-SOL



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE CUISINE DE PRODUCTION - EUROPE

Nom du site Ecole de l'Europe
Adresse Av. d'Aire 42,
 1203 Genève
Utilisation cuisine et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation 2ème étage
Patrimoine recensement en cours



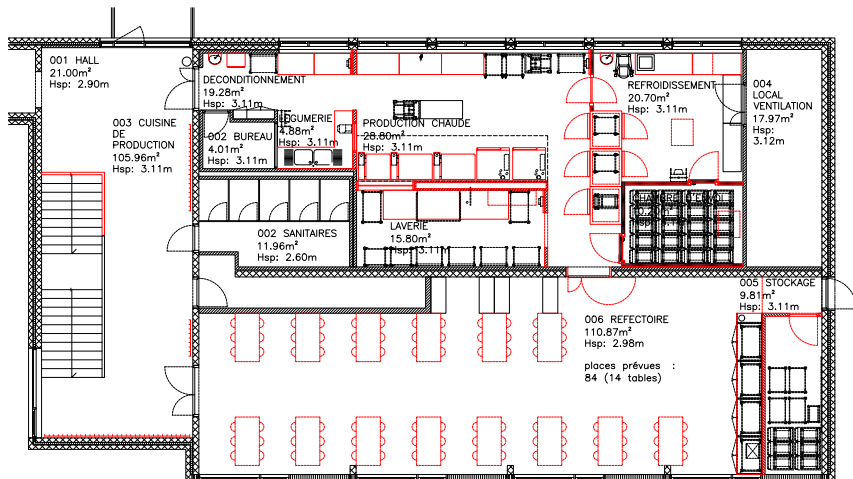
Capacité actuelle (2023) 1540
Capacité de production projetée 1370
 Capacité max. de production journalière 1600
 Nombre de repas/jour servis 168
 Nombre de places assises 84
 Nombre de services 2
Surface totale 360 m²

Description

Le projet consiste à la modernisation de la cuisine existante. Les espaces sont redistribués pour respecter le schéma hygiénique et fonctionnel d'une cuisine de production en liaison froide. Même si la hotte est remplacée, le monobloc est conservé. Les sorties en toiture sont mises aux normes, les compresseurs sont renouvelés et installés sur la toiture haute.

Un local de stockage et des meubles de rangement sont installés dans le réfectoire. Il fera l'objet d'un traitement acoustique supplémentaire.

Pour des raisons de sécurité incendie, les portes palières seront mises aux normes sur tous les niveaux.



PLAN 2ème ETAGE

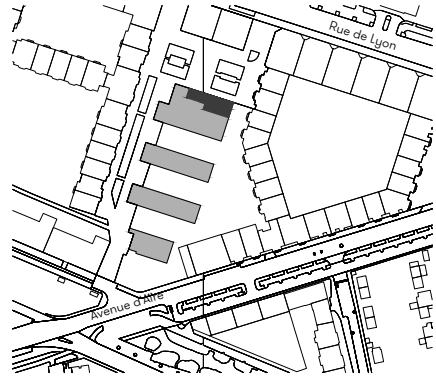


REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - EUROPE SALLE POLYVALENTE

Nom du site Ecole de L'Europe
Adresse Avenue d'Aire 42
1203 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation légère
Localisation 1er étage
Patrimoine recensement en cours

Capacité
Nombre de repas/jour servis 252
Nombre de places assises 126
Nombre de services 2

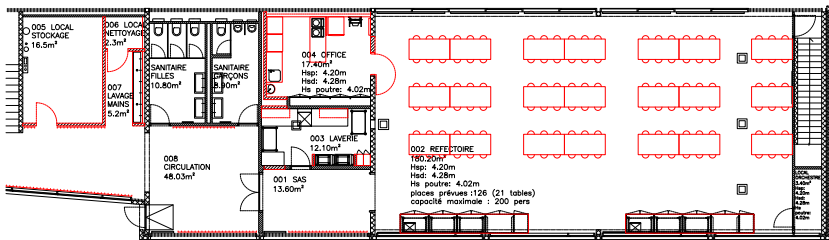
Surface totale 330 m²



Description

Le projet consiste à équiper la salle polyvalente d'un office et d'une laverie. Des meubles de rangement sont installés dans la salle polyvalente. L'acoustique sera renforcée sur les murs et au plafond. La voie d'évacuation est mise en conformité sur l'étage de la salle avec la fermeture du local de stockage, l'ajout d'un local de nettoyage et d'une zone de lavage des mains. Des crochets sont installés dans la circulation.

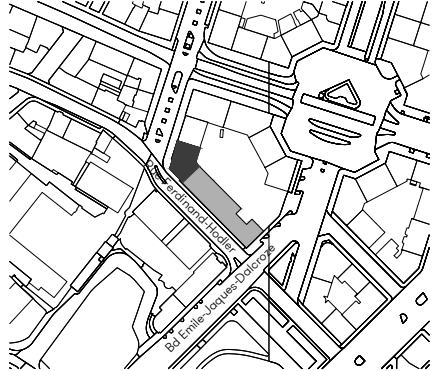
L'ensemble des matériaux sont choisis pour améliorer l'hygiène et la pérennité du lieu.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - FERDINAND HODLER

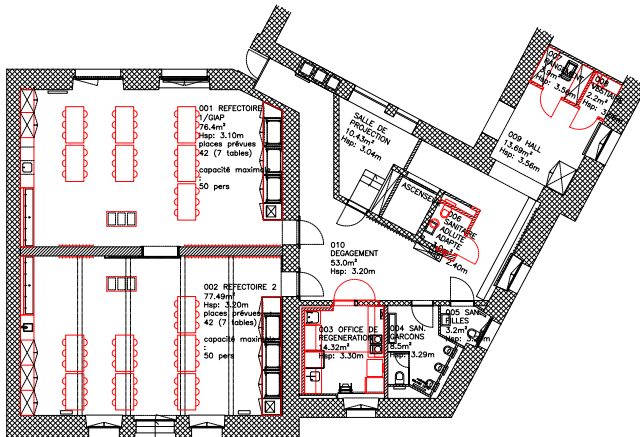
Nom du site Ecole de Ferdinand Hodler
Adresse Bd Emile-Jaques-Dalcroze 4,
1204 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine règlement spécial

Capacité
Nombre de repas/jour servis 168
Nombre de places assises 84
Nombre de services 2
Surface totale 250 m²



Description

Le projet consiste à réaménager l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. La zone laverie et la zone de réchauffage se font face pour limiter le croisement des différents flux et favoriser la marche en avant. Les deux réfectoires sont rafraîchis avec de nouveaux revêtements de sol, un traitement acoustique du plafond et repeints. Ils sont équipés de nouveaux points d'eau, de lavabos rigoles pour le lavage mains des enfants et de mobiliers de rangement pour les chariots et le bon fonctionnement du GIAP. Le sanitaire adulte dans le couloir est mis aux normes pour les personnes à mobilité réduite, un local de rangement pour les thermoports ainsi qu'un vestiaire pour le personnel de l'office sont créés au fond du couloir.



PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - GROTTES

Nom du site Ecole des Grottes
Adresse Av. Eugène Empeyta 5-7,
1202 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine recensement en cours

Capacité
Nombre de repas/jour servis 204
Nombre de places assises 102
Nombre de services 2

Surface totale 240 m²



Description

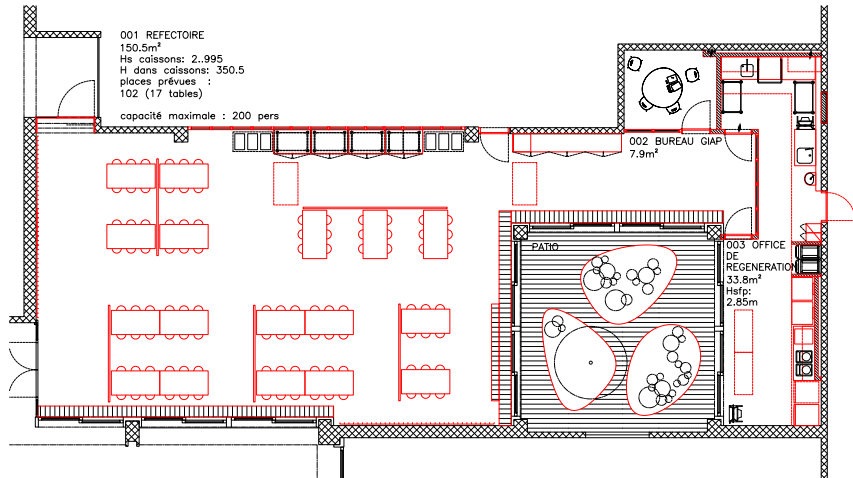
L'office s'agrandit et vient chercher la lumière du patio. Cette disposition redistribue les différents flux et optimise la fonction.

Le bureau du GIAP s'installe dans la circulation.

La paroi de séparation avec l'amphithéâtre est changée pour des raisons de sécurité incendie.

Le réfectoire fait l'objet d'un rafraîchissement et d'un traitement acoustique supplémentaire.

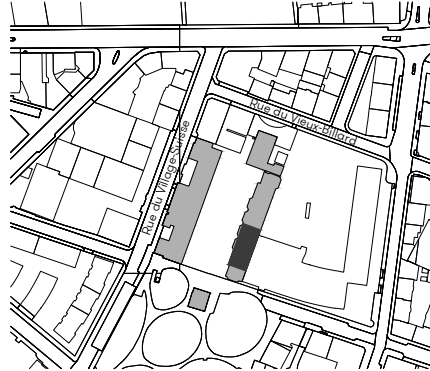
Le patio est nettoyé et aménagé avec un platelage bois autour des végétaux.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - MAIL

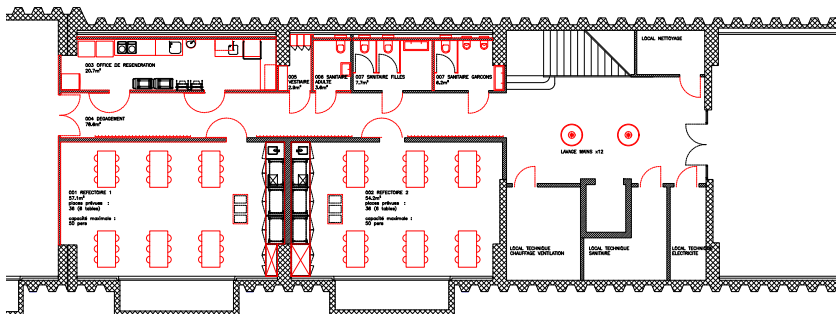
Nom du site Ecole du Mail
Adresse Rue du Village Suisse 5,
 1205 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation sous-sol
Patrimoine recensement en cours

Capacité
 Nombre de repas/jour servis 144
 Nombre de places assises 72
 Nombre de services 2
Surface totale 250 m²



Description

Le projet consiste à créer un nouvel office de régénération ainsi que deux réfectoires de 36 places chacun. Des sanitaires pour les enfants seront construits et un espace de lavage mains sera aménagé dans l'espace central de circulation. Les réfectoires seront équipés de nouveaux mobiliers sur mesure, pour le rangement des chariots, ainsi que des points d'eau pour remplir les pots d'eau.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - PÂQUIS CENTRE

Nom du site Ecole des Pâquis
Adresse Rue de Berne 50,
1201 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation légère
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine recensement en cours

Capacité
Nombre de repas/jour servis 120
Nombre de places assises 60
Nombre de services 2
Surface totale 275 m²

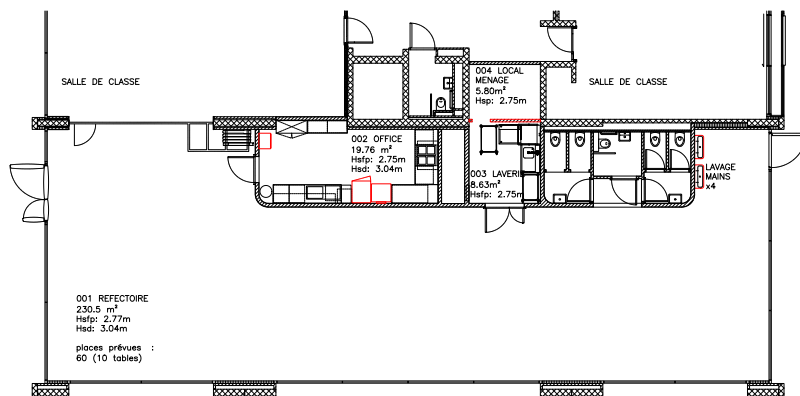


Description

L'école des Pâquis a été rénovée récemment. L'intervention consiste à adapter l'office pour qu'il fonctionne en liaison froide grâce à l'ajout d'un four de régénération.

Il s'agit également d'équiper la salle polyvalente d'une laverie afin qu'elle puisse fonctionner en réfectoire.

Enfin, deux lavabos sont ajoutés à l'extrémité du bloc sanitaire pour assurer un lavage des mains plus fluide.



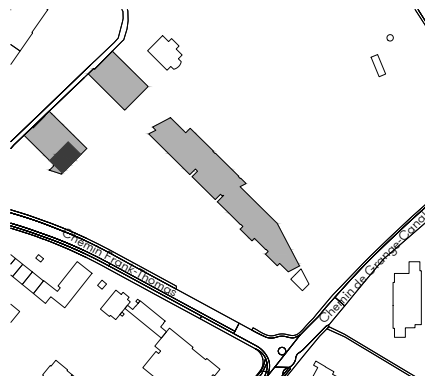
PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - PRE-PICOT

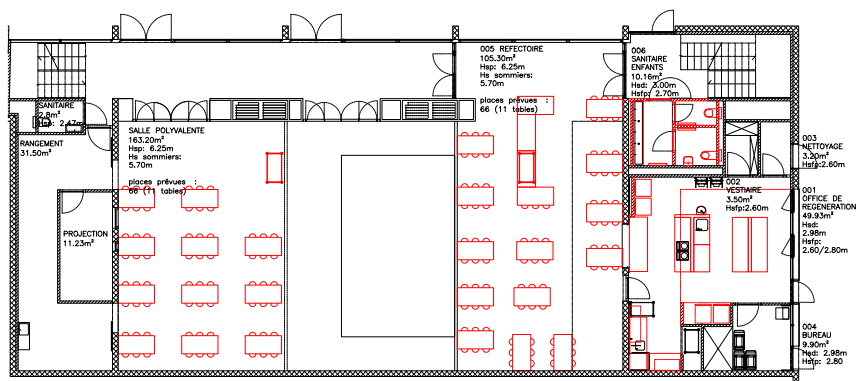
Nom du site Ecole de Pré-Picot
Adresse Chemin du Pré-Picot 1,
 1223 Cologny
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation légère
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine recensement en cours

Capacité
 Nombre de repas/jour servis 264
 Nombre de places assises 132
 Nombre de services 2
Surface totale 350 m²



Description

Le projet consiste à la modernisation de l'office pour assurer le fonctionnement en liaison froide. Le bloc sanitaire est mis en conformité pour les personnes à mobilité réduite. Les réfectoires sont faiblement impactés par les travaux. L'ensemble des matériaux est choisi pour améliorer l'hygiène et la pérennité du lieu.



PLAN REZ-DE-CHAUSSÉE



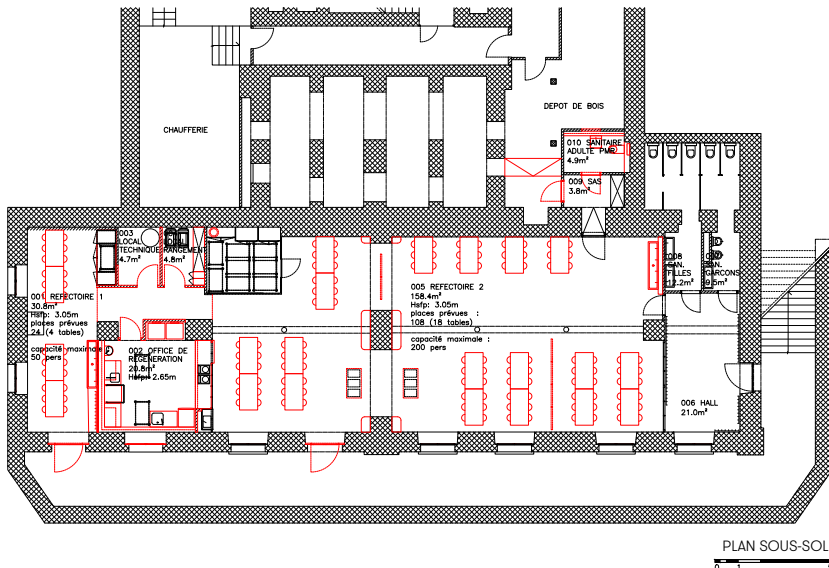
REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - SAINT-GERVAIS

Nom du site	EFP Saint-Gervais
Adresse	Rue Bautre 10, 1201 Genève
Utilisation	office et réfectoire
Type de travaux	rénovation lourde
Localisation	sous-sol
Patrimoine	/
Capacité	
Nombre de repas/jour servis	264
Nombre de places assises	132
Nombre de services	2
Surface totale	290 m²



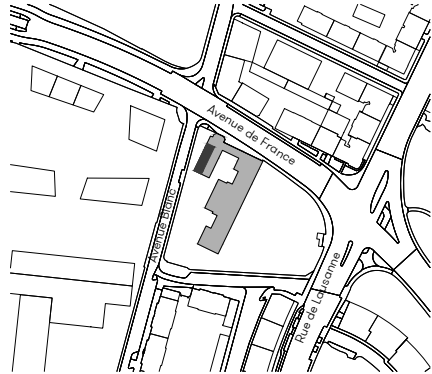
Description

Le projet consiste à supprimer l'actuelle cuisine de production pour la transformer en un office de régénération qui fonctionnera en liaison froide. Toutes les techniques et installations sont démontées et les locaux assainis. On trouve alors un office organisé avec un coin réchauffage avec les fours et une zone laverie. Des locaux techniques et de rangement sont créés pour stocker les thermoports et installer des vestiaires pour le personnel de l'office. Les réfectoires s'organisent en plusieurs espaces de différentes tailles avec un total de 22 tables. Ils sont aménagés avec du mobilier de rangement et des lavabos rigoles pour le lavage mains des enfants.



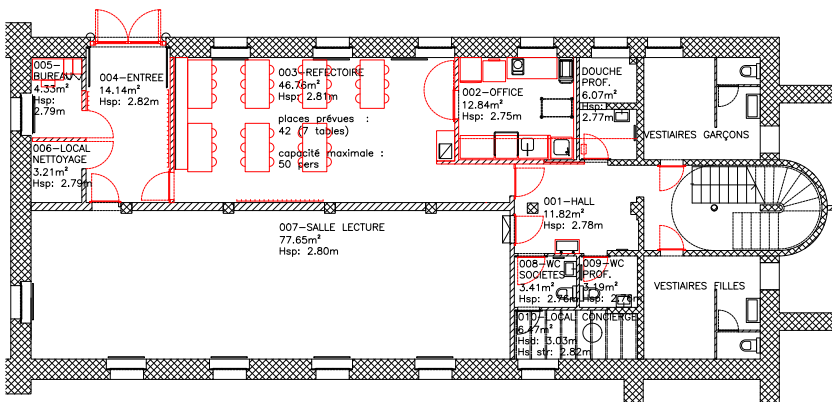
REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - SECHERON

Nom du site	Ecole De Sécheron
Adresse	Avenue de France 15, 1202 Genève
Utilisation	office et réfectoire
Type de travaux	rénovation lourde
Localisation	sous-sol
Patrimoine	inscrit à l'inventaire
Capacité	
Nombre de repas/jour servis	42
Nombre de places assises	42
Nombre de services	1
Surface totale	240 m²



Description

Le projet consiste à la rénovation et à l'agrandissement de l'office. Le réfectoire est installé dans sa continuité pour plus de fluidité. La salle de lecture prend place dans l'actuel réfectoire, plus spacieux et plus adapté. La mise aux normes incendie est effectuée sur l'ensemble de l'étage.



PLAN SOUS-SOL

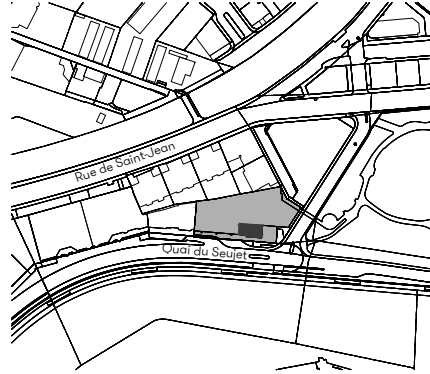


REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE
OFFICE DE REGENERATION - SEUJET

Nom du site Ecole du Seujet
Adresse Quai du Seujet 8,
 1201 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine intéressant

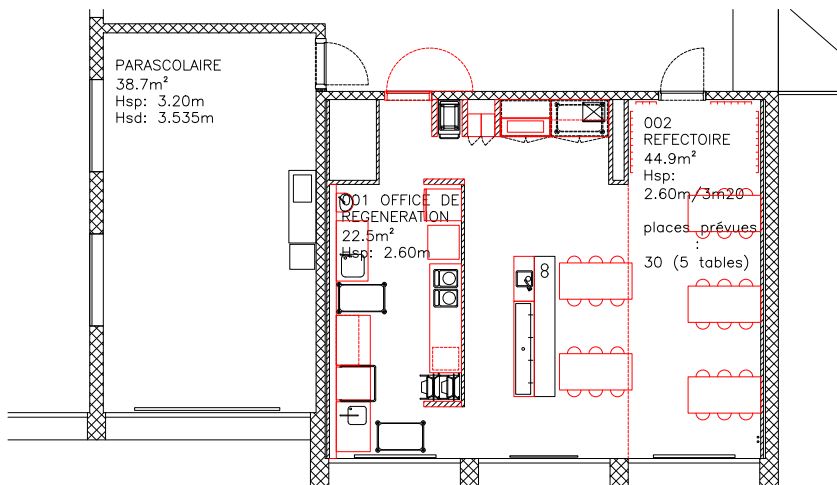
Capacité
 Nombre de repas/jour servis 60
 Nombre de places assises 30
 Nombre de services 2

Surface totale 136 m²



Description

Le projet consiste à regrouper et décloisonner plusieurs petits locaux pour créer un réfectoire de cinq tables et un office de régénération. Celui-ci fonctionnera en liaison froide de manière efficace et ergonomique. L'office accueille une zone laverie et une zone de réchauffage, et est ouvert sur le réfectoire afin de faciliter les flux des services tout en respectant la marche en avant avec deux accès. A l'entrée, un ensemble de mobilier est créé permettant à la fois le rangement des thermoports, l'intégration d'un vestiaire pour le personnel, et le stockage des chariots et rangements nécessaires au bon fonctionnement. Côté réfectoire, l'ancien volume du lavage dents et adapté pour proposer un point d'eau et un espace de lavage mains. Un espace d'affichage et des nouveaux crochets sont installés.

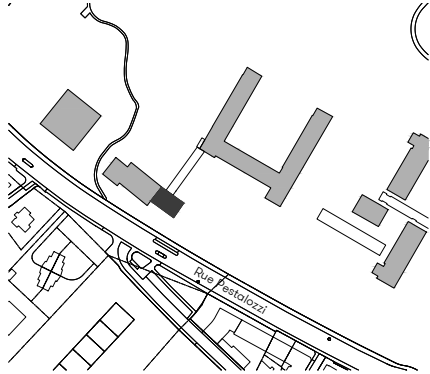


PLAN REZ-DE-CHAUSSEE



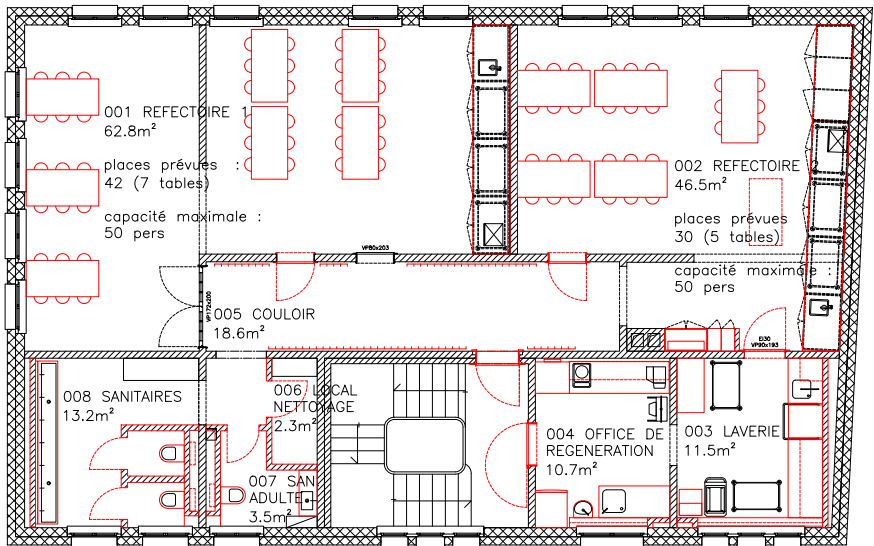
REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - TREMBLEY APPARTEMENT

Nom du site	Ecole de Trembley
Adresse	Rue Pestalozzi 6, 1202 Genève
Utilisation	office et réfectoires
Type de travaux	rénovation lourde
Localisation	1er étage
Patrimoine	exceptionnel
Capacité	
Nombre de repas/jour servis	144
Nombre de places assises	72
Nombre de services	2
Surface totale	185 m²



Description

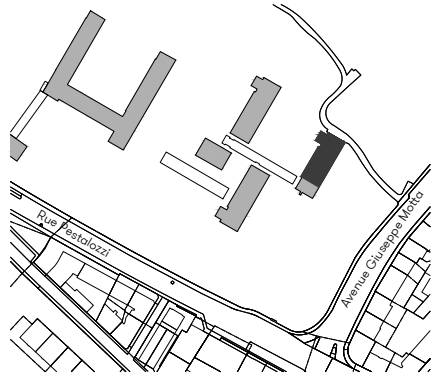
Le projet consiste à l'aménagement d'un office de régénération ainsi que de deux réfectoires dans l'ancien appartement du concierge. L'office s'installe dans l'actuel local technique tandis que la laverie prend la place du local stockage. L'office fonctionne en liaison froide de manière plus ergonomique et fonctionnelle tout en respectant la marche en avant. De nouveaux sanitaires enfants avec lavage mains, un sanitaire adulte ainsi qu'un local de nettoyage occuperont la cuisine et salle de bain actuelle. Du mobilier de rangements, avec stockage pour les chariots et point d'eau sont installés dans les réfectoires.



REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - TREMBLEY ECOLE

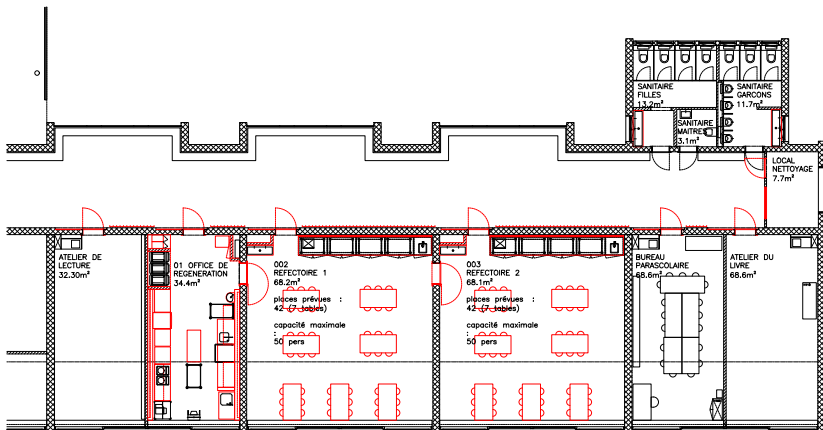
Nom du site Ecole de Trembley
Adresse Rue Pestalozzi 6,
 1202 Genève
Utilisation office et réfectoires
Type de travaux rénovation lourde
Localisation rez-de-chaussée
Patrimoine exceptionnel

Capacité
 Nombre de repas/jour servis 168
 Nombre de places assises 84
 Nombre de services 2
Surface totale 171 m²



Description

Le projet consiste à réorganiser l'office de régénération pour fonctionner en liaison froide de manière plus efficace et ergonomique. Des zones sont clairement définies : une entrée avec un espace de stockage pour les thermoports et les vestiaires du personnel, un espace pour le réchauffage et un espace pour la laverie. Les réfectoires font l'objet d'un rafraîchissement et ils sont équipés de meubles de rangements et de stockage des chariots, d'un point d'eau pour l'apport d'eau sur table ainsi que d'une crédence permettant l'affichage. Une zone de lavage mains à l'entrée des réfectoires complète celle des sanitaires.



PLAN REZ-DE-CHAUSSEE

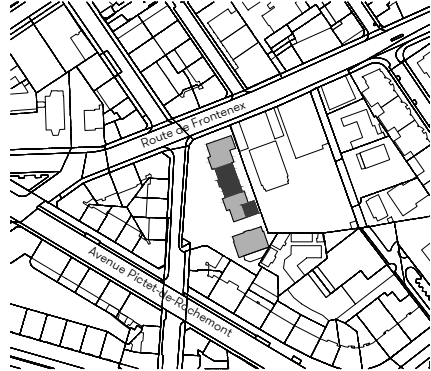


REORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN VILLE DE GENEVE OFFICE DE REGENERATION - XXXI DECEMBRE

Nom du site Ecole du XXXI Décembre
Adresse Rue du 31 Décembre 63,
1207 Genève
Utilisation office et réfectoire
Type de travaux rénovation lourde
Localisation combles
Patrimoine recensement en cours

Capacité
Nombre de repas/jour servis 90
Nombre de places assises 180
Nombre de services 2

Surface totale 240 m²



Description

Le projet consiste à sortir l'office du réfectoire pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Il s'installe dans la continuité du GIAP afin de mutualiser les fonctions. La laverie et la zone de réchauffage occupent des espaces bien distincts pour permettre la marche en avant. Les réfectoires sont rafraîchis et des meubles de rangement sont aménagés. On trouve également des nouvelles zones de point d'eau à la fois pour le lavage des mains des enfants avant le repas et également pour remplir les pots d'eau.

