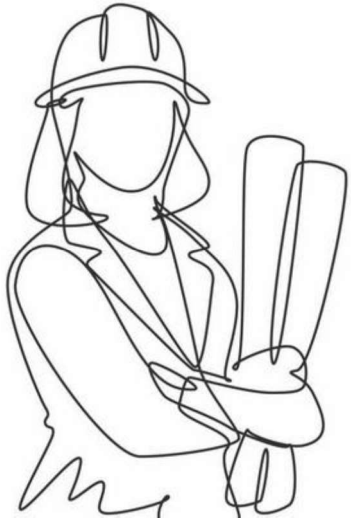


Envoyé en préfecture le 17/11/2022

Reçu en préfecture le 17/11/2022

Publié le

ID : 069-216900290-20221115-20221115DEL5-DE



KAJIRŌ • SUSHI

Présentation technique du restaurant
154 Av Franklin Roosevelt 69500 Bron



MENUISERIES EXTERIEURES

Façade / vitrine:

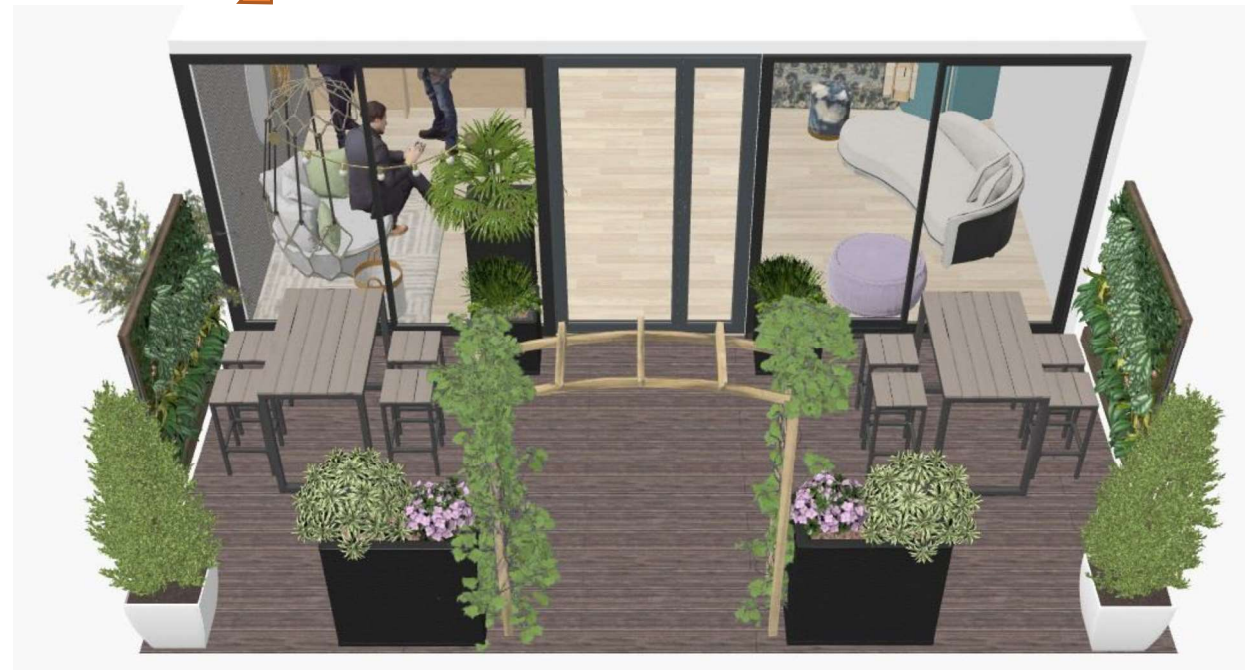
Dépose et remplacement pour une rénovation totale de la devanture du commerce.

Une amélioration nécessaire afin d'améliorer l'expérience client, augmenter la luminosité dans l'établissement et offrir un meilleur cadre de travail aux employés.

La remise aux normes et la modernisation de l'installation permettra de faire des économies d'énergie à moyen / long terme, et de réduire l'impact écologique de l'entreprise.

Espace extérieur:

Aménagement d'un espace extérieur cosy avec intégration d'éléments naturels, selon autorisations.



Envoyé en préfecture le 17/11/2022

Reçu en préfecture le 17/11/2022

Publié le

SLOW

ID : 069-216900290-20221115-20221115DEL5-DE

ENSEIGNE

Dépose de l'ancienne enseigne, nettoyage de la façade, pose de l'enseigne Kajiro Sushi en accord avec les règles d'urbanisme locales et de copropriété.

Enseigne Drapeau:

Taille 50x50 cm

Couleur potence: Noire

Lumière: Indirecte

Enseigne façade:

Taille: 180 cm

Lettres: PVC 25mm

Couleur: Noir

Douille d'écartement: Oui

Lumière: Boite néon longueur lettrage

Applique: Applique murale Noire LED IP44 double faisceau



INTERIEUR

Aménagement du restaurant

A cœur de concevoir un espace esthétique et fonctionnel.

Six facteurs essentiels pris en compte :

- Codes et règlements de construction
- Accessibilité
- Budget
- Efficacité
- Esthétique
- Surface par couvert



LA SALLE

Un lieu de vie de 120m2

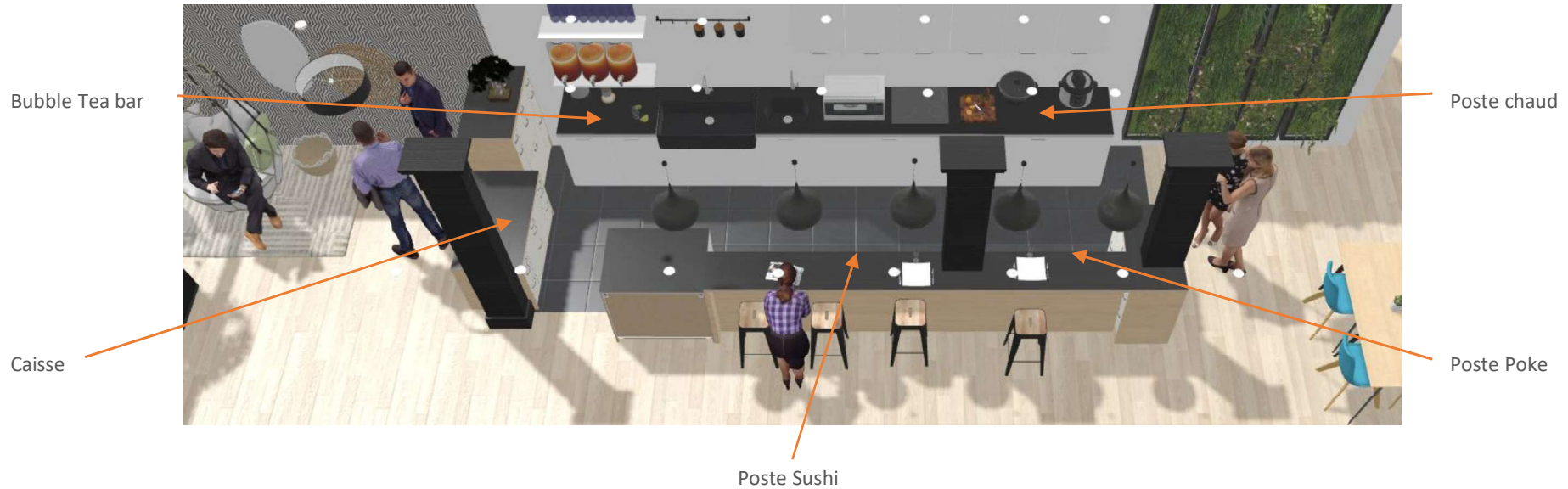
- Espace conçu pour une expérience client optimale.
- Salle flexible pouvant accueillir de grands groupes.
- Utilisation de matériaux variés ayant un impact positif sur l'acoustique et l'ambiance générale de l'espace.
- Poste de préparation entièrement visible pour les clients.

Le restaurant Kajiro Sushi offre une ambiance cosy et chaleureuse à ses clients. L'utilisation du bois et de plantes, vient accentuer cette sensation agréable et naturelle. Le mobilier choisi avec soin comme les chaises modernes s'intègre parfaitement à l'ensemble.

Des touches de décoration ainsi que les fresques murales viendront apporter du dynamisme et de la gaieté.



L'espace de préparation



À l'intérieur du restaurant, les clients découvrent un comptoir de bar de 15m² réalisé sur mesure pour ce projet. Dans son style japonais, il permet de créer une séparation visuelle entre la zone de service et celle de restauration. Il est équipé d'un éclairage suspendu permettant sa mise en valeur tout en offrant une visibilité sur la zone de travail.

LA CUISINE (LE LAB)

Rénovation et réaménagement complet de la cuisine

Dépose et mise en place d'un nouvel espace selon ces composants:

- Sécurité / normes
- Ergonomie
- Espaces / postes distincts



Une cuisine sûre et fonctionnelle de 20m²

Nous entreprendrons la conception d'une cuisine professionnelle, en tenant compte des besoins auxquels la cuisine doit répondre et des équipements qui sont associés à ces exigences.