

L'hyper-efficacité pour des restaurants plus performants

EcoStruxure™
pour les restaurants

Life Is On

Schneider
Electric

L'hyper-efficacité au menu 3

Une nouvelle ère énergétique
pour votre restaurant 5

Efficienc

Expérience

Résilience

Durabilité

L'offre Schneider Electric 7

EcoStruxure™ 16

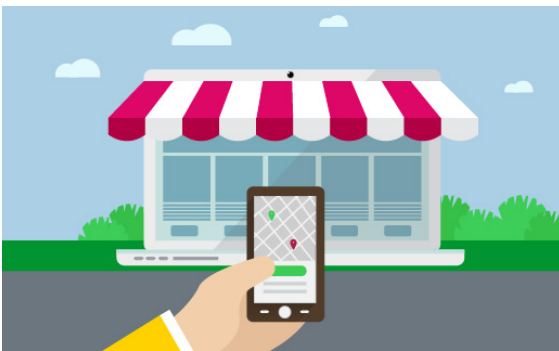
Building Activate :
la solution complète pour
les chaînes de restauration

L'hyper-efficacité au menu

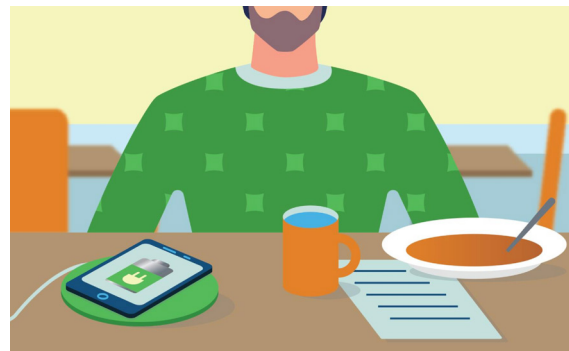


L'hyper-efficacité au menu

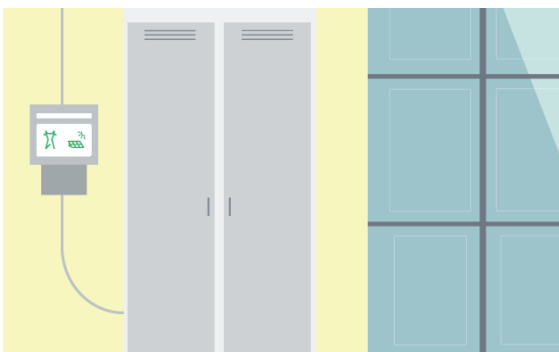
Dans un secteur soumis à des changements d'équipes fréquents, il est essentiel de mettre en place des outils d'automatisation intuitifs. Économies d'énergie, gestion des pannes, mise aux normes, services complémentaires... Nous vous accompagnons dans la mise en place de solutions simples à prendre en main pour vous et vos équipes. À chaque service, vous gardez le contrôle.



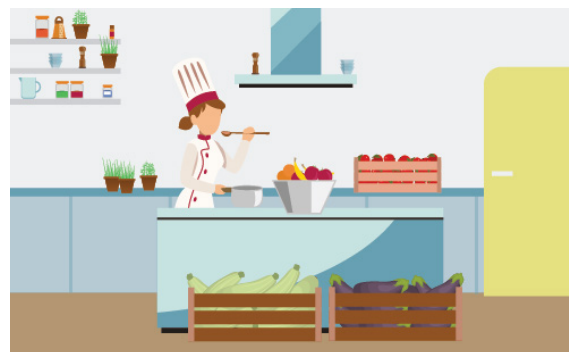
Efficience — Pour faire face à l'augmentation des coûts de l'énergie, nous avons élaboré des solutions pour préserver la rentabilité de votre établissement. Accédez simplement à une gestion fine de votre consommation énergétique via une application dédiée.



Expérience — Répondez à tous les besoins de votre clientèle à chaque visite et donnez à vos équipes les moyens de la satisfaire simplement. Les stations pour véhicules électriques ou la recharge sans fil représentent de véritables atouts pour votre établissement. Équipez-vous pour faire la différence.



Résilience — Anticipez et prévenez les pannes. Vous réagissez à distance et sans délai pour éviter toute interruption de service. Température, réfrigération... vous et les membres de votre équipe serez en mesure de garder la main en quelques clics, grâce à l'automatisation et à la digitalisation.



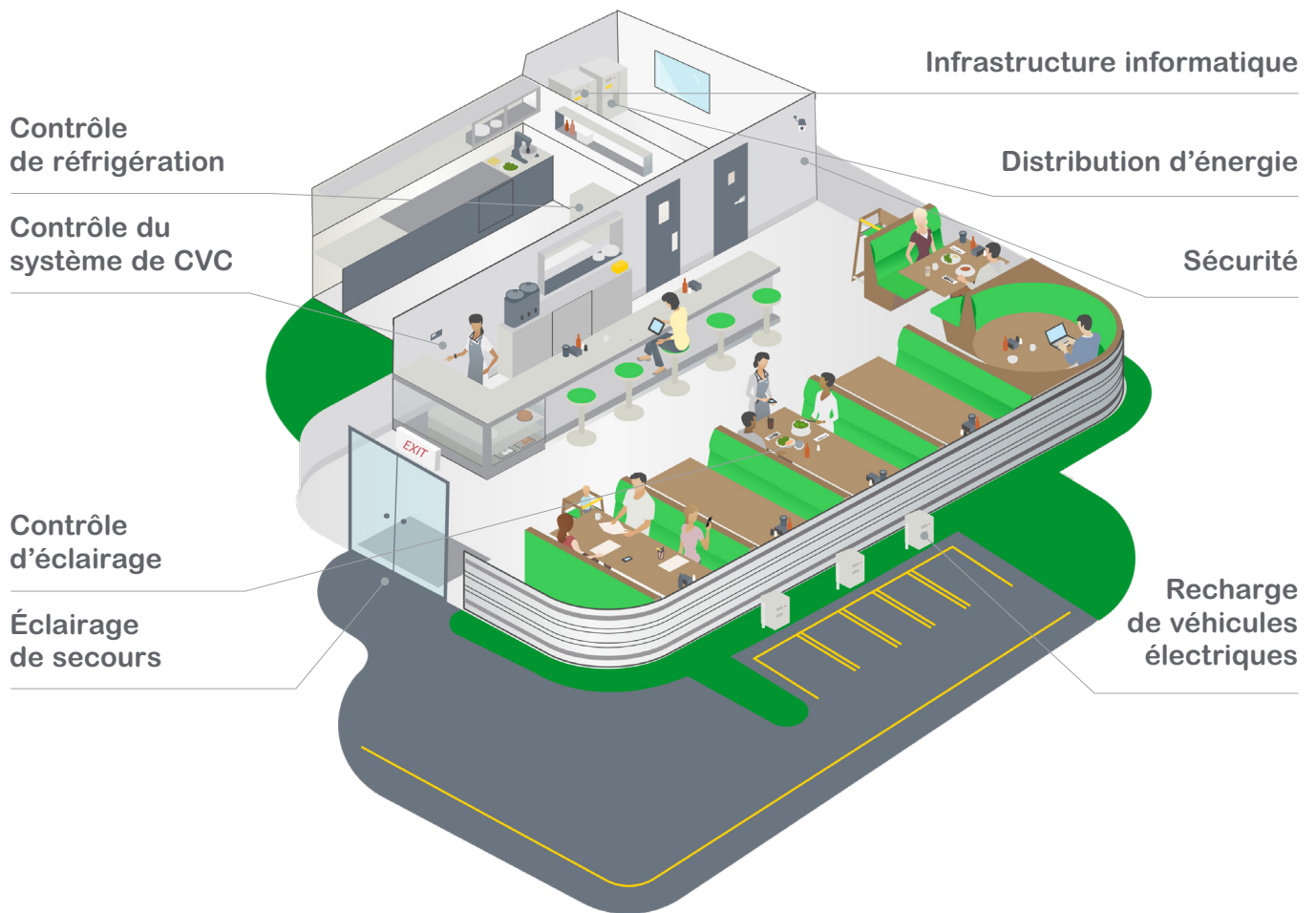
Durabilité — Vos engagements environnementaux et sociétaux comptent pour vos clients : mettez-les en lumière. Suivre les normes signifie deux choses pour votre établissement : des coûts mieux maîtrisés et un argument supplémentaire pour fidéliser votre clientèle.

Une nouvelle ère énergétique pour votre restaurant



Une nouvelle ère énergétique pour votre restaurant

Du parking à la gestion informatique, Schneider Electric déploie un ensemble de solutions complémentaires et intuitives rassemblées au sein de la plateforme EcoStruxure™. Vous renforcez vos performances et améliorez la satisfaction client, de l'arrivée jusqu'à l'addition.



Les clés pour mener votre établissement vers le succès

Efficiences

Pour une consommation optimisée, du plan de travail jusqu'à la dégustation.

Expérience

Pour anticiper les besoins de vos clients avec des solutions technologiques.

Résilience

Pour assurer la satisfaction et la sécurité de vos clients et de vos équipes.

Durabilité

Pour réduire les déchets, le gaspillage et optimiser la gestion de l'énergie.

Présentation de l'offre Schneider Electric



Efficiene

Pour une consommation optimisée du plan de travail jusqu'à la dégustation.



Optimisez ressources et profits

Pour les restaurants et services de restauration, il est essentiel de garder le contrôle des dépenses énergétiques. Cela vous permet d'être plus efficace : vous mobilisez moins d'énergie tout en réduisant les coûts opérationnels.

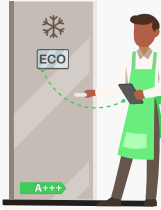
Voici quelques-unes des questions que vous devriez vous poser pour optimiser votre gestion de l'énergie.

- Comment faire pour automatiser le contrôle de la température dans ma cuisine ?
- Ma facture d'énergie a explosé. Comment l'automatisation peut-elle m'aider à réduire ma consommation énergétique ?
- Mes unités de réfrigération ne dégivrent pas au bon moment et cela contribue à augmenter mes factures d'électricité. Que puis-je faire ?
- Mon système de ventilation surconsomme à cause d'un défaut. Comment anticiper les dérives ?



Efficienc

Pour une consommation optimisée du plan de travail jusqu'à la dégustation.



Fluidité et économies garanties

Maîtrisez la gestion de vos coûts au quotidien, de la cuisine à la salle. Avec nos différentes solutions, optimisez votre consommation d'énergie pour réduire vos coûts en maintenant des opérations fluides, un service rapide et une sécurité renforcée.



Solution de GTB : le pilotage intelligent de votre bâtiment

Un système complet pour optimiser les opérations à distance dans un ou plusieurs sites. Après analyse, il trie et compare des rapports sur la consommation d'énergie avec les années précédentes ou les seuils nationaux. Il vous permet de vérifier les niveaux de consommation des équipements vieillissants ou l'efficacité des nouveaux appareils (systèmes de CVC, unités de réfrigération). Pour les chaînes multi-sites, il est en mesure de comparer l'efficacité énergétique entre les sites et d'identifier le potentiel d'amélioration.



Passerelle IoT : centralisation des données

Maximisez et optimisez votre installation de distribution électrique avec la passerelle modulaire hautes performances EcoStruxure™ Panel Server. Elle assure une cybersécurité renforcée et une connexion robuste entre les équipements IoT filaires ou sans fil et votre logiciel de supervision ou de monitoring, local ou cloud.



Capteurs : le contrôle en temps réel

Les capteurs PowerTag Energy et PowerTag Ambient vous aident à mesurer et à surveiller la consommation d'énergie par type de charge ainsi que la température.

Les nouveaux thermostats : le confort en un geste

Les nouveaux thermostats SpaceLogic Touchscreen Room Controller vous permettent de contrôler la température ambiante, l'humidité, l'éclairage, le niveau de CO₂ et d'économiser l'énergie, sans compromis sur le confort. Connectés à votre écosystème de gestion du bâtiment, ils s'installent et s'utilisent facilement, à distance ou grâce aux écrans muraux adaptés aux salles chauffées comme les cuisines.

Expérience

Pour anticiper les besoins de vos clients avec des solutions technologiques.



Simplifiez, innovez, fidélisez

Dans un secteur très concurrentiel, chaque détail compte pour offrir une expérience mémorable. Donnez à vos équipes les moyens de répondre aux attentes croissantes de votre clientèle. Avec les bons équipements, vous augmentez l'attractivité de votre établissement auprès de vos clients comme de votre personnel.

Voici quelques questions que vous devriez vous poser pour améliorer l'expérience et le confort de vos clients et de vos employés.

- Quels équipements innovants peuvent m'aider à augmenter la satisfaction client ?
- Comment limiter ma facture d'électricité tout en installant des bornes de recharge pour mes clients ?
- Comment lier la recharge des véhicules électriques de mes clients au programme de fidélité ?
- Comment assurer le confort de mes clients dans les salles de restauration ?



Expérience

Pour anticiper les besoins de vos clients avec des solutions technologiques.



Solutions

Proposez des services comme la recharge sans fil de smartphone à table et les bornes pour véhicule électrique sur le parking. Tout comme la ventilation ou le contrôle des températures, ils vous permettent de vous démarquer de la concurrence, tout en augmentant le confort de votre clientèle et de vos équipes.



Solution de GTB : pilotez votre bâtiment avec EcoStruxure™ Building Activate

- Fonctions de surveillance avancées (par exemple programmation du système de CVC, auto-test).
- Optimisation de la ventilation, de la qualité de l'air, en fonction de l'affluence.
- Régulation de la température.



Appareillages : rechargez avec style

Avec la gamme Unica (prise double chargeur USB+C, prise sol, chargeur induction) vous disposez d'appareillages innovants et faciles à mettre en œuvre. Les modules et accessoires sont parfaitement adaptés aux besoins de recharge de votre clientèle.



Solutions de recharge : tout pour les véhicules électriques

La gamme EVlink Pro AC recharge simplement et rapidement les véhicules électriques pour que votre établissement contribue à l'essor des mobilités douces.

Résilience

Pour assurer la satisfaction et la sécurité de vos clients et de vos équipes.



Restez maître de vos équipements

Pour les services de restauration, la continuité opérationnelle est capitale. Une application de commande qui tombe en panne ou une défaillance électrique en provoquant une coupure de courant dans le restaurant et votre chiffre d'affaires est affecté, en plus de l'expérience client dégradée.

Voici quelques-unes des questions que vous devriez vous poser pour améliorer la résilience de votre restaurant.

- Que faire si le courant électrique est coupé pendant le processus de commande ou paiement du client ?
- Nous utilisons beaucoup d'équipements électriques au sein de nos installations. Comment peut-on renforcer la sécurité de notre personnel ?
- Comment être alerté en cas de panne impactant la température de ma chambre froide ?
- Nous cuisinons sur des feux ouverts et il y a beaucoup d'équipements électriques autour de nous. Comment puis-je améliorer la sécurité anti-incendie ?



Résilience

Pour assurer la satisfaction et la sécurité de vos clients et de vos équipes.



Les essentiels pour gérer les pannes et assurer la sécurité

Terminés les temps d'arrêt inutiles : en cas de panne, vous gardez la main sur vos équipements depuis votre smartphone. Effectuez les ajustements nécessaires rapidement et à distance en automatisant et en digitalisant. De plus, vous prévenez et gérez les incidents avec nos équipements dédiés.



Tableaux électriques et capteurs : la sérénité augmentée

Ils vous aident à améliorer la protection contre les défaillances électriques grâce à une large gamme de fonctions de sécurité. Associés à des PowerTag, les panneaux gagnent en intelligence : connectés à votre application, ils livrent des informations précieuses sur la consommation d'énergie et envoient des alertes en cas de défaillance. De son côté, le capteur HeatTag vous permet de détecter la fumée et toute surchauffe de câble pour prévenir les incendies et assurer la sécurité de vos clients.



Micro data center : préservez vos données

Cette infrastructure IT complète, logée dans une armoire autonome et sécurisée, vous permet de protéger les applications informatiques de façon optimale.



Tableau de bord de surveillance

EcoStruxure™ IT Expert est un tableau de bord unique qui vous permet de surveiller et de gérer vos équipements. Plus que des alarmes en cas de défaillance, il vous offre une visibilité totale et permet une gestion proactive des équipements.



Éclairage d'urgence : la sécurité d'abord

Il vous permet d'évacuer les lieux de manière organisée en cas de coupure de courant ou d'urgence.

Durabilité

Pour réduire l'empreinte carbone, les déchets et optimiser la gestion de l'énergie.

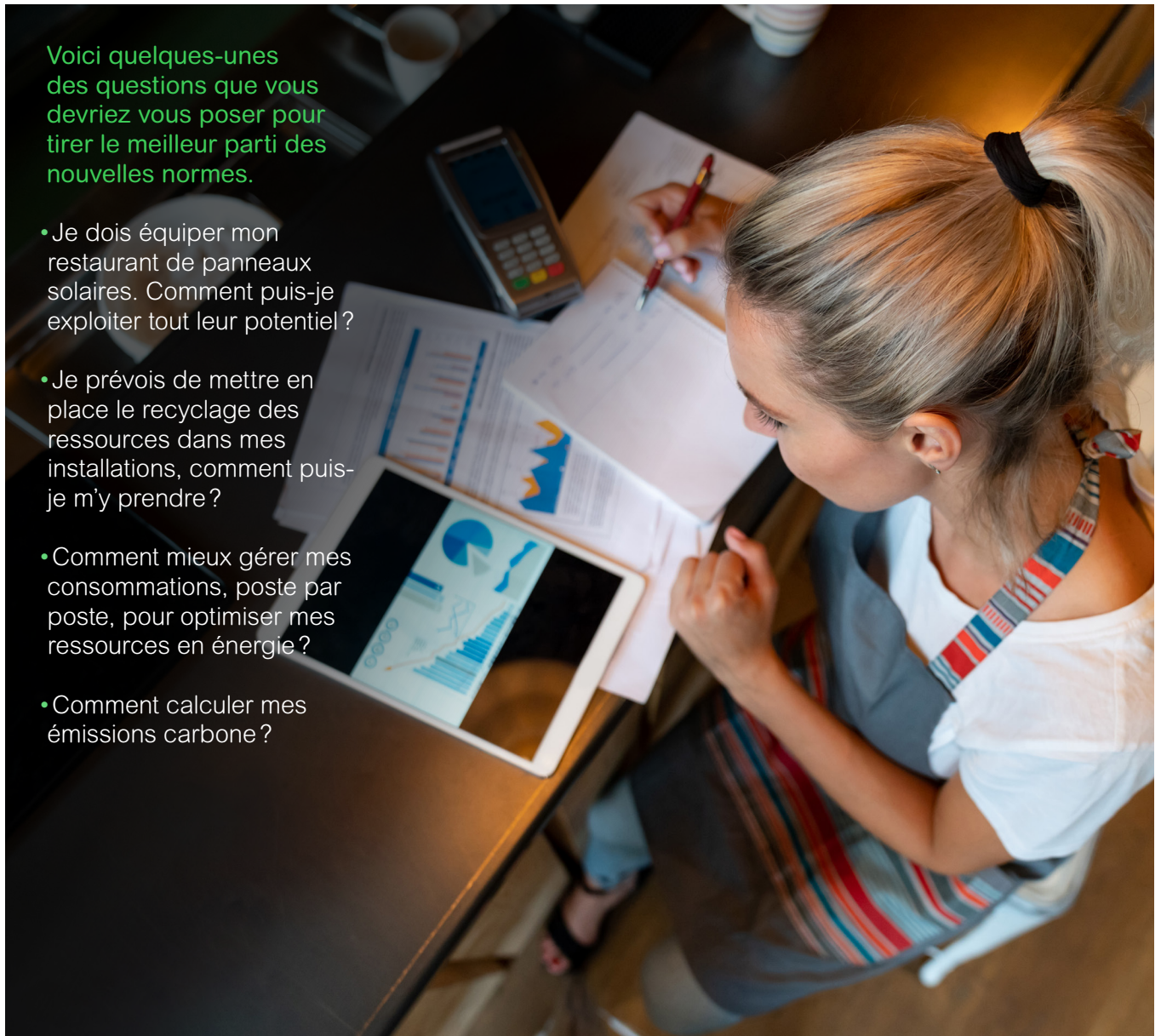


Normes et durabilité

Pour les restaurants et les services de restauration, répondre aux exigences réglementaires est obligatoire. Vous avez tout à y gagner en termes de durabilité et d'image. De plus, ces normes vous permettent d'être aligné avec les préoccupations de votre clientèle.

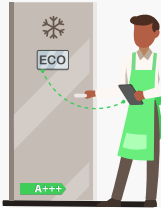
Voici quelques-unes des questions que vous devriez vous poser pour tirer le meilleur parti des nouvelles normes.

- Je dois équiper mon restaurant de panneaux solaires. Comment puis-je exploiter tout leur potentiel ?
- Je prévois de mettre en place le recyclage des ressources dans mes installations, comment puis-je m'y prendre ?
- Comment mieux gérer mes consommations, poste par poste, pour optimiser mes ressources en énergie ?
- Comment calculer mes émissions carbone ?



Durabilité

Pour réduire l'empreinte carbone, les déchets et optimiser la gestion de l'énergie.



Des solutions d'avenir certifiées

Faites-en plus en mobilisant moins de ressources. Réduisez et surveillez votre consommation d'énergie grâce à des solutions adaptées aux enjeux de votre secteur.



Solution de GTB

EcoStruxure™ Building Activate vous permet d'atteindre vos objectifs de durabilité et de répondre aux réglementations en vigueur en suivant et comparant les émissions de CO₂ de vos différents sites.



Alternative au réseau électrique central

Grâce à une solution Microgrid, maximisez le potentiel de votre installation photovoltaïque :

- produisez, stockez et utilisez votre propre énergie ;
- revendez votre énergie en cas de surproduction et profitez de revenus supplémentaires ;
- délestez les charges de certains équipements en cas de tensions sur le réseau.



Système de gestion de charge des véhicules électriques

Le système LMS vous aide à répartir la puissance disponible entre vos bornes de recharge afin d'optimiser votre consommation d'énergie. Il participe à la hiérarchisation du flux d'électricité, verte et traditionnelle, vers les charges critiques ou les stations de recharge.

EcoStruxure™ Building Activate : la solution complète pour les chaînes de restauration



EcoStruxure™ Building Activate : la solution complète pour les chaînes de restauration

Cette solution simplifiée de Gestion Technique des Bâtiments permet de réduire la consommation des petits et moyens bâtiments, sans compromettre le confort de vos clients ou de vos équipes.



Coût de déploiement jusqu'à 70 % inférieur à celui des systèmes de GTB traditionnels.

Une interface simple et à distance pour accéder aux données multisites.

Conformité aux nouvelles réglementations : décret tertiaire, décret BACS.

Un retour sur investissement < 2 ans **grâce aux économies d'énergie.**

Vous avez un projet ?

Echangez avec un expert !

Vous avez des questions ? Vous souhaitez initier un projet pour optimiser la gestion énergétique de votre bâtiment de 500 à 5000 m² ?

Remplissez le formulaire ci-dessous pour être rappelé par un de nos experts qui saura vous accompagner dans la réalisation de votre projet.

N'hésitez pas à décrire votre projet (besoin, nombre de sites, nom de l'enseigne...) dans la section "commentaire" du formulaire afin que nous en sachions davantage sur votre projet.



[Formulaire de contact](#)

Life Is On

Schneider
Electric

Pour en savoir plus sur les solutions de services de restauration hyper-efficaces,
visitez le site : <https://www.se.com/fr/fr/work/solutions/for-business/retail/>

[se.com/fr](https://www.se.com/fr)

Schneider Electric France
Direction Marketing Communication France
35, rue Joseph Monier - CS 30323
F92506 Rueil-Malmaison Cedex

Conseils et services
[se.com/fr/contact](https://www.se.com/fr/contact)

© 2025 Schneider Electric. Tous droits réservés. Life Is On Schneider Electric est une marque commerciale appartenant à Schneider Electric SAS, ses filiales et ses sociétés affiliées.
998-21109533. En raison de l'évolution des normes et du matériel, les caractéristiques indiquées par les textes et les images de ce document ne nous engagent qu'après confirmation par nos services. Life Is On : la vie s'illumine - Conception, réalisation : Schneider Electric, DCMF - Édition : Altavia

