

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE POUR LES PROS

Des solutions concrètes secteur par secteur

Les fiches secteurs proposent des actions concrètes, ciblées par secteur d'activité, en se concentrant sur les équipements et usages les plus énergivores.

Elles ont été :

- **analysées par ENGIE**, à partir de données moyennes issues d'entreprises de moins de 20 salariés dans chaque secteur ;
- **sélectionnées pour leur efficacité**, en tenant compte du meilleur équilibre entre les économies d'énergie réalisables et les efforts nécessaires à leur mise en œuvre.



FICHE RESTAURANT

Ces conseils sont basés sur les données moyennes de votre secteur. Ils ont été choisis en fonction de leur bon équilibre entre les économies possibles et les efforts à fournir.



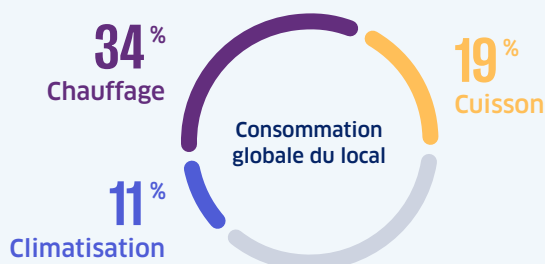
VOUS GÉREZ UN RESTAURANT

Restauration traditionnelle, cafétéria, restauration rapide,...



LE SAVIEZ-VOUS

Dans les restaurants, cafétérias, restauration rapide, de moins de 20 salariés en France :



→ Ce sont les premiers leviers d'économies pour alléger vos charges.

3 GESTES SIMPLES POUR DES ÉCONOMIES AU QUOTIDIEN

- 1. Mettez en place les bonnes pratiques de cuisson.**
Exemples : Utilisez des couvercles sur les casseroles, utilisez des casseroles à fond plat, dégelez les produits congelés avant la cuisson, réglez et nettoyez les brûleurs des fours, etc.
- 2. Dégagez vos radiateurs obstrués.**
- 3. Entretenez annuellement votre climatisation.**



Des réflexes simples, mais qui peuvent déjà faire la différence sur votre facture.



Nos conseils pour des économies d'énergie encore plus significatives



Remplacez vos radiateurs électriques par des radiateurs plus performants à régulation optimisée

Investissement moyen estimé : **650 € HT** par radiateur (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vos radiateurs sont anciens et mal réglés.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste chauffage :**
15 % de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
5 % de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
5 % d'économies



Remplacez vos feux de cuisson gaz classiques par des brûleurs à capteur de présence de récipient

Investissement moyen estimé : **2 000 € HT** (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vous utilisez encore des feux de cuisson gaz standards.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste cuisson :**
25 % de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
4 % de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
2 %⁽²⁾ d'économies



Remplacez votre climatiseur d'appoint par un climatiseur fixe

Investissement moyen estimé : **3 300 € HT** (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si votre local est équipé d'un climatiseur d'appoint.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste climatisation :**
60 % de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
6 à 7 %⁽²⁾ de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
6 à 12 %⁽²⁾ d'économies

🔍 CONCRÈTEMENT

Si votre facture annuelle d'énergie est de **5 000 € HT** :

- une économie de **12 %** représente environ **600 € HT d'économies par an**.
- L'investissement dans **1 climatiseur fixe** peut être **rentabilisé en moins de 6 ans** et vous gagnez en confort pour vous et vos clients.



Installez des plaques à induction

Investissement moyen estimé : **18 000 € HT** (fourniture et pose comprises)

✓ C'EST POUR VOUS,

si vous n'avez pas de plaque à induction.

+ CE QUE VOUS Y GAGNEZ ⁽¹⁾

- Sur les consommations du poste cuisson :**
25 % de réduction
- Sur les consommations de l'ensemble du local :**
5 % de réduction
- Sur la facture d'énergie annuelle :**
4 % d'économies



Notre conseil en bref

Dans la restauration, **la cuisson et le chauffage** sont les usages les plus énergivores.

Commencez par **améliorer vos gestes au quotidien**, puis **passer à l'action** sur vos équipements de chauffage, de climatisation et de cuisson.



Pour vous aider à aller plus loin dans votre projet



Recevoir des préconisations personnalisées ?

Réalisez votre **Bilan Économies d'Énergie d'ENGIE** et obtenez des **préconisations spécifiques encore plus personnalisées** à votre activité et à votre local.

> Je veux en savoir +



Bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'État ?

Utilisez le **simulateur d'ENGIE** pour savoir si votre **projet de rénovation** peut bénéficier d'une aide ou d'une prime de l'État.

> Je veux en savoir +

(1) Les conseils et estimations présentées le sont à titre indicatif et basés sur des valeurs moyennes. Ils ne sauraient engager la responsabilité d'ENGIE. Le montant des investissements pour réaliser les travaux de transition énergétique et les économies en résultant dépendent de la situation et de l'activité de chaque professionnel.
Estimation et moyenne issues d'études et analyses réalisées par le ENGIE Lab CRIGEN Research&Innovation en 2026, à partir des sources Energies Demain (2019), SIRENE, des résultats des bilans d'économies d'énergie réalisées par ENGIE auprès de professionnels de 2021 à 2024 et de données de notre portefeuille clients (2023).

(2) Les réductions de consommation d'énergie varient selon les besoins de votre local et de votre activité en gaz et/ou en électricité.

Retrouvez-nous
sur notre site ENGIE Pro



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

pro.engie.fr

ENGIE - SA au capital de 2 435 285 011 € RCS Nanterre 542 107 651
Siège social : 67 rue Jules Ferry, 92250 La Garenne-Colombes.