



Propulsé par IA,
géré par des humains



vadimap

Restaurant

Objectives

Energy Cost Savings

★★★★★ Important

Energy Backup Needs

★★★★★ Important

Carbon Footprint Reduction

★★★☆☆ Low impact

A restaurant implemented energy improvements with the **primary goal of reducing operational costs and enhancing resiliency**. These measures help secure continuous production while optimizing resource efficiency and minimizing downtime risks.

Projected Benefits



\$19,000

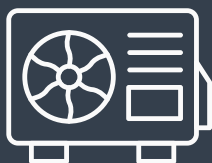
Cost Savings / Year



61 tCO₂e

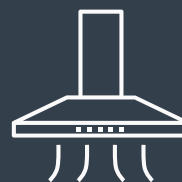
Savings / Year

Optimal System



Heat pumps

Consumption Reduction by
Adapting Airflow to Actual Activity



Smart Kitchen Hood

Lower Electricity & Natural Gas Consumption
by Reducing Cooling and Heating Needs



Propulsé par IA,
géré par des humains



vadimap

Restaurant

Objectifs

Économies financières

★★★★★ Important

Autonomie énergétique

★★★★☆ Important

Réduction d'empreinte carbone

★★★☆☆ Sans impact

Une chaîne de restauration a mis en place des améliorations énergétiques dans le but principal de **réduire ses coûts d'énergie et de renforcer sa résilience**. Ces initiatives visent à assurer la continuité de la production tout en optimisant l'efficacité des ressources et en limitant les risques d'interruption.

Bénéfices projetés

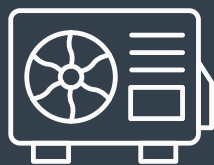


19 000 \$
d'économies / année



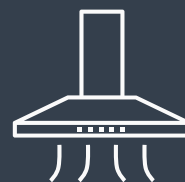
61 tCO₂e
d'économies / année

Système optimal



Thermopompes

Réduction de la consommation par l'adaptation du débit à l'activité réelle



Hotte de cuisine à débit variable

Réduction des besoins en climatisation (électrique) et en chauffage (gaz naturel)