

**Thème(s)**

Informations d'entreprise , Ressources humaines , Restaurants - Hôtellerie

**Résumé**

Food Up lance sa nouvelle solution innovante : le frigo connecté qui permet aux salariés de se retrouver et de partager un moment convivial pendant leur pause déjeuner. Il s'intègre à une kitchenette, une cafétéria ou un espace dédié « pause déjeuner ».

**Communiqué**

vous communique

## Food Up améliore l'expérience de la pause déjeuner grâce à son frigo connecté

*Le « mieux manger » joue un rôle crucial dans le retour des salariés au bureau. Les entreprises réajustent leurs modèles de pause déjeuner avec l'arrivée des nouveaux acteurs de la food tech. Food Up repense la fonction du frigo connecté et propose une solution globale adaptée à la restauration collective à disposition des entreprises et de ses collaborateurs*

Paris, le 28 juin 2024

Food Up, filiale de CPIGlobal, lance sa nouvelle solution innovante : le frigo connecté qui permet aux salariés de se retrouver et de partager un moment convivial pendant leur pause déjeuner.

L'émergence du travail hybride a profondément transformé le monde de l'entreprise. Afin de garantir de bonnes conditions de travail et le bien-être au bureau, les entreprises soignent à présent la pause déjeuner de leurs salariés. Véritable levier de différenciation, c'est l'occasion de proposer une expérience collaborateur à part, mais aussi de tirer son épingle du jeu dans la course à la fidélisation des talents.

### Le principe est simple :

A l'heure du déjeuner, chaque salarié se sert directement dans le frigo. Il bénéficie d'un large choix d'entrées, plats et desserts, proposé tous les jours afin d'acheter le repas qui lui fait envie. Il dispose de différents moyens de paiement. Fini les sandwiches avalés en cinq minutes devant son ordinateur ou les pauses déjeuner solitaires à la cantine. Les salariés peuvent désormais profiter d'un vrai moment de détente et de convivialité entre collègues.

### La solution Food Up, c'est quoi ?

Le frigo connecté, développé 100% en interne par CPIGlobal, s'intègre à une kitchenette, une cafétéria ou un espace dédié « pause déjeuner ». Avec jusqu'à 120 plats par jour, le frigo est régulièrement rempli par Food Up qui s'occupe de la logistique. Des plats frais, élaborés localement par des chefs, sont livrés, régulièrement, tout au long de la semaine. C'est si simple de bien manger.

Mais Food Up, ce n'est pas seulement un frigo connecté. C'est surtout une solution globale de restauration collective connectée à disposition des entreprises et de ses collaborateurs. Equipée d'un lecteur QR Code, le frigo embarque la fonction porte-monnaie numérique et peut accueillir, en option, un lecteur de CB (pour les personnes de passage).

### Proof of concept :

Dès septembre, Food Up proposera aux entreprises de tester sa solution pendant 1

mois. Les salariés pourront découvrir une nouvelle expérience de restauration sur place avec des plats traiteurs frais et variés. Food Up livrera et installera le frigo, formera le client, et l'entreprise pourra établir un contrat de location si elle est satisfaite. Pas de risque pour l'entreprise de se voir liée dès le début.

#### Click&Collect :

À la rentrée de septembre, Food Up proposera aussi la fonction Click & Collect. Cela permettra de commander en ligne, via l'application, la veille, entre 9h et 17h, pour le lendemain. Grâce à un catalogue plus large de plats proposés par Food Up, il sera possible de choisir dans un plus grand nombre de repas et de saveurs.

*" Avec Food Up, nous voulons redonner du sens à la pause déjeuner au bureau ", explique Jean-Philippe Herve, " Avec Food Up, notre solution globale gérée de bout en bout, nous allons simplifier la restauration collective de bureau d'un grand nombre d'entreprises pour que la pause déjeuner devienne un moment de partage et d'échange entre salariés "*

Les frigos connectés représentent une solution globale adaptée à toutes les tailles d'entreprises : facile à déployer, ils garantissent à la fois la diversité et la fraîcheur des plats.

Le frigo Food Up est disponible dès à présent. Il peut être installé dans les espaces de détente, cuisines ou cuisines collectives.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de Food Up : [food-up](https://www.food-up.com)

### **Les plus des frigos connectés Food Up**

Food Up fabrique et exploite l'ensemble des frigos pour entreprises :

- Food Up prend le moins d'espace au sol
- Food Up peut contenir jusqu'à 120 produits
- Food Up est une solution totalement évolutive et maîtrisée de bout en bout
- Food Up s'adapte à l'environnement client et peut apporter des développements sur mesure
- Food Up est RGPD compliant, le frigo et le mobile n'enregistrent aucune data

### **La pause déjeuner, pour qui ?**

Neuf salariés sur dix estiment que le restaurant d'entreprise participe à renforcer le lien social entre collègues et 64 % d'entre eux considèrent la pause-déjeuner comme l'occasion de profiter d'un moment de convivialité. Ces chiffres clés soulignent une tendance de fond : au même titre que l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, la santé mentale ou le sport, l'offre de restauration fournie par l'employeur fait aujourd'hui partie intégrante des attentes des collaborateurs en matière de qualité de vie au travail (QVT).

La pause déjeuner favorise la communication entre les équipes. Elle permet de lutter contre le sentiment d'isolement ou de perte de liens humains que peuvent ressentir certains salariés.

La possibilité de bénéficier d'une offre de restauration dans son environnement professionnel est largement plébiscitée par la génération Z : 72 % des jeunes employés se disent prêts à rejoindre une organisation dotée d'une cantine ou d'un espace cafétéria. Un élément qui ne peut être ignoré puisque, celle que l'on appelle la « Gen Z » représentera 27 % des forces de travail mondiales en 2025.

**Contacts de presse** pour en savoir plus :

Come Up : Fabienne Yvonnou — Tél: 06 76 38 54 00 — [fabienne@come-up.com](mailto:fabienne@come-up.com)

Food Up : Shana Dacon : [shana@food-up.net](mailto:shana@food-up.net)

### **A propos de Food Up :**

Food Up, fabriquant et exploitant de frigos connectés, est une filiale de CPIGlobal. Fort de 15 ans d'expertise dans la technologie RFID au travers des boutiques en libre-service Nespresso avec plus de 2000 caisses RFID en place dans plus de 14 pays.

CPIGlobal continue à innover sans cesse et propose des solutions retail sur mesure.

Présent en Ile-de-France à Noisy le Grand pour le carton, le plastique, le bureau d'étude, studio de créa, et à Saint-Fargeau-Ponthierry pour le bois et le métal.

CPIGlobal, c'est 120 ans d'expertise et 150 collaborateurs, un partenaire de choix dans la réussite de ses clients.

### **Document(s) attaché(s)**

[Frigo\\_004.jpg](#)

### **Société communicante**

FOOD UP YVONNOU

[fabienne@come-up.com](mailto:fabienne@come-up.com)

### **Contact société communicante**

Jean Philippe Hervet

### **Contact presse**

Fabienne YVONNOU

[fabienne@come-up.com](mailto:fabienne@come-up.com)