

Les entreprises vont pouvoir tester la cantine connectée de Food’Up, grâce à un mois d’essai gratuit

4 octobre 2024

Food’Up accélère son développement et propose désormais sa cantine connectée en essai gratuit d’un mois. Afin de répondre aux attentes des entreprises, Food’Up a redesigné la fonction du frigo connecté et propose à présent une solution globale adaptée à la restauration collective à l’intention des entreprises et de ses collaborateurs

Paris, le 3 octobre 2024,

Food’Up, filiale de CPI*Global*, lance à présent, sa solution de cantine connectée en essai d’un mois. Sur le marché depuis plus de deux ans, avec plus d’une cinquantaine de frigos déjà installés, Food’Up fait partie des acteurs de restauration collective sur qui compter et permet ainsi aux salariés de se retrouver et de partager un moment convivial pendant leur pause déjeuner.

Les transformations auxquelles les entreprises doivent faire face, les obligent à garantir de bonnes conditions de travail et de bien-être à ses salariés au bureau. La pause déjeuner reste un moment de convivialité et de lien social entre eux. C’est pourquoi la cantine connectée est une véritable opportunité de vivre une expérience collaborateur à part, mais aussi de tirer son épingle du jeu dans la course à la fidélisation des talents.

Un mois d’essai gratuit pour tester :

Dès septembre, Food’Up proposera aux entreprises de tester gratuitement sa solution, pendant 1 mois. Food’Up installera, mettra en route et alimentera le frigo tout en formant le client. Seuls les plats seront facturés. 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. Quoi de mieux pour une entreprise que d’essayer la solution sans investissement de sa part, et ainsi s’assurer de son choix.

Quant aux salariés, ils vont découvrir une nouvelle expérience de restauration sur place, et déguster des plats traiteurs frais et variés. Tous les jours, chaque salarié bénéficiera d’un large choix d’entrées, plats et desserts. Différents moyens de paiement lui sont proposés. Ils vont désormais profiter d’un vrai moment de détente et de convivialité entre collègues.

La solution Food’Up, une technologie éprouvée :

Le frigo connecté, développé 100% en interne par CPI*Global*, s’intègre à une kitchenette, une cafet’ ou un espace « pause déjeuner ». Allant jusqu’à 120 plats par frigo, il est régulièrement rempli par Food’Up qui s’occupe de la logistique et du réassort. Des plats frais, élaborés localement par des chefs, sont livrés, tout au long de la semaine.

Food’Up, c’est la 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 carte bancaire (pour les personnes de passage).

» *C’est un formidable défi à la disposition des entreprises* « nous explique Jean-Philippe Hervet, » *Avec notre cantine connectée, nous allons simplifier la restauration collective de bureau d’un grand nombre d’entreprises* «

Offre valable suivant les prérequis : situation géographique et taille de l’entreprise. Formulaire d’éligibilité en ligne.

Les cantines connectées représentent une solution globale facile à déployer, garantissant à la fois diversité et fraîcheur des plats. Disponible dès à présent, le frigo Food’Up peut être installé dans les espaces de détente ou de restauration collective.

Ils nous ont fait confiance : L’Assemblée Nationale, Enedis, APHP de l’Hôtel Dieu...

Pour plus d’informations, rendez-vous sur le site de FOOD UP : [food-up](#)

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

Contacts de presse pour en savoir plus :

Come Up : Fabienne Yvonnou — Tél. : 06 76 38 54 00 — fa*****@co*****.com
 FOOD UP : Shana Dacon : sh***@fo*****.net

A propos de FOOD UP :

Food’Up, fabricant et exploitant de frigos connectés, filiale de CPI*GLOBAL*, bénéficie de 15 ans d’expertise dans la technologie RFID au travers des boutiques Nespresso en libre-service avec plus de 2000 caisses RFID en place dans plus de 14 pays. CPI*GLOBAL* continue d’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, le studio de créa et à Saint-Fargeau-Ponthierry pour le bois et le métal. CPI*GLOBAL*, c’est 120 ans d’expertise et 150 collaborateurs, un partenaire de choix dans la réussite de ses clients.

■ [Business](#)

< [Quel équilibre possible entre l’IA et nos ressources matérielles et énergétiques ?](#)

> [Facile-IT devient Hubahub et inaugure ses nouveaux locaux en Vendée : une croissance fulgurante en moins d’un an.](#)

En une

[Nice, en tête de l’indice Savills « Joie de vivre »](#)

L’investissement immobilier global sur la Côte d’Azur s’est élevé à 2,1 milliards d’euros l’année dernière [Lire plus](#)

[Gcore accélère sa croissance en France](#)

Gcore, fournisseur mondial de solutions Edge d’IA, de cloud, de réseau et de sécurité, [Lire plus](#)

[Navymedia fait l’acquisition de SportBuzzBusin ess.fr](#)

Navymedia, la société fondée en 2020 par Yvan Romieu, ... [Lire plus](#)

[Vient de paraître : Révélez le communicateur qui est en vous !](#)

L’ebook aux 50 trucs de pro pour gagner en confiance et impact à l’oral [Lire plus](#)

[Les appareils mobiles exposent les entreprises aux ransomwares](#)

Ces dernières années, nous sommes entrés dans l’ère de la mobilité et c’est grâce aux innovations et ... [Lire plus](#)

[Votre communiqué ici avec la formule Package !](#)

[Aéronautique](#)
[Agriculture](#)
[Art / Culture](#)
[Assurances](#)
[Auto / Moto](#)
[Bande dessinée](#)
[Business](#)
[Cause humanitaire](#)
[Cinéma](#)
[Collectivités locales](#)
[Communication / RP](#)
[Consommation](#)
[Construction](#)
[Décoration / Maison](#)
[Défense / Sécurité](#)
[Droits homme](#)
[Economie](#)
[Education](#)
[Emploi](#)
[Energie](#)
[Environnement](#)
[ERP / CRM](#)
[Europe](#)
[Féminin](#)
[Formation](#)
[Gastronomie](#)
[Histoire](#)
[Immobilier](#)
[Impression / Imprimantes](#)
[Industrie](#)
[Informatique](#)
[Infos générales](#)
[Internet](#)
[Jeux](#)
[Justice](#)
[Liberté de presse](#)
[Littérature](#)
[Loisirs](#)
[Marketing](#)
[Médias / Presse](#)
[Mode](#)
[Musique](#)
[NTIC](#)
[Photographie](#)
[Politique](#)
[Politique internationale](#)
[Publicité](#)
[Religion](#)
[Retraites](#)
[Santé](#)
[Sciences](#)
[Société](#)
[Sports](#)
[Syndicats](#)
[Téléphonie](#)
[Théâtre](#)
[Tourisme](#)
[Transports](#)