

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

Hôtellerie, restauration  Par CPI Global

Accueil > Hôtellerie, restauration > Les entreprises vont pouvoir tester la cantine connectée de Food'Up, grâce à un mois d'essai gratuit



Informations entreprise



CPI Global
2 COMMUNIQUÉS DE PRESSE
[En savoir +](#)

De la même société



Food Up améliore l'expérience de la pause déjeuner grâce à son frigo connecté
Hôtellerie, restauration

Date Communiqué de Presse : 3 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

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 cafétéria 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 Herve, " 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 on line.

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