



LES ENTREPRISES VONT POUVOIR TESTER LA CANTINE CONNECTÉE DE FOOD'UP

Restauration collective
04 octobre 2024 - 08:07



Food'Up, filiale de CPIGlobal, 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.

PDF (72 Ko)
Télécharger

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

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 redessiné 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 CPIGlobal, 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 traiters 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 CPIGlobal, 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



VOIR ÉGALEMENT

- [20 ans de partenariat entre Elixir France et la Ville d'Auxerre](#)
- [Domitys lance son podcast "Papilles & Mamies"](#)
- ["Le Bon en Avant", une initiative qui vise à valoriser l'alimentation durable et la restauration collective](#)
- [Rejolt lance le premier scoring carbone des plateaux repas](#)
- [Les arômes naturels de Fungu'it bientôt dans les cantines scolaires](#)



Home of Hospitality

3-7 NOV 2024
Paris

CATÉGORIES

Distributeurs Fournisseurs Métiers
Restauration collective
Restauration commerciale Snacking

**INSCRIPTION
NEWSLETTER**

[Je m'inscris](#)

VOS INFOS PUBLIÉES PAR RESTO TODAY

Vous êtes un service communication ou une agence de RP ? Pour nous faire parvenir vos infos, envoyez vos communiqués à cprestosnacking@resto-today.com

