

Food Up présente sa cantine connectée en direct de Cannes au Salon Workplace Meetings

Rendez-vous les 19-20-21 Novembre Stand G08BIS

Food'Up va à la rencontre des décideurs en quête de solutions innovantes au Salon Workplace Meetings. Ce sera là, l'occasion de faire des rencontres et de présenter les nouvelles fonctionnalités du frigo connecté et sa solution globale adaptée à la restauration collective à l'intention des entreprises et de ses collaborateurs.

Paris, le 5 Novembre 2024,

Food'Up, filiale de CPIGlobal, présentera sa solution de cantine connectée au Salon Workplace Meetings. C'est une véritable opportunité que d'aller à la rencontre de ses clients-utilisateurs et au-devant de nouveaux projets comme le propose ce salon, en organisant des meetings one to one qui consistent en des rendez-vous d'affaires des Top Décideurs essentiellement français. D'autant que la promesse est intéressante avec cette proposition d'un mois d'essai gratuit.

Depuis plus de deux ans sur le marché et 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. C'est pourquoi la cantine connectée est une véritable opportunité de vivre une expérience à part et de fidéliser les talents.

Tester, c'est l'adopter : un mois d'essai gratuit

Depuis septembre, Food'Up propose aux entreprises de tester gratuitement* sa solution, pendant 1 mois. Food'Up installe et alimente le frigo tout en formant les utilisateurs. Seuls les plats sont facturés. L'entreprise peut 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.

Les salariés découvrent une expérience nouvelle de restauration sur place et dégustent des plats traiteurs sains, variés et équilibrés. Un large choix d'entrées, plats et desserts est proposé chaque jour. Grâce aux différents moyens de paiement, le salarié peut profiter d'un vrai moment de détente et de convivialité entre collègues.

La cantine connectée de Food'Up, une solution globale :

Le frigo connecté, développé 100% en interne par CPIGlobal, 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 prend en charge la logistique et le réassort. Des plats frais, élaborés localement par des chefs, sont livrés, toute la semaine. Equipé d'un lecteur QR Code, le frigo embarque la nouvelle fonction de porte-monnaie numérique et peut accueillir un lecteur de carte bancaire, en option (pour les personnes de passage).

Tout ceci sera présenté au Salon Workplace Meetings de Novembre, à Cannes.

" C'est une formidable opportunité que d'aller à la rencontre des entreprises désireuses de faire évoluer leur mode de restauration et ainsi de répondre aux attentes de leurs salariés. " nous explique Jean-Philippe Hervet – directeur commercial – Food Up " Avec notre cantine connectée, nous allons simplifier la restauration collective de bureau d'un grand nombre d'entreprises "

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 connecté Food'Up peut être installé dans les espaces de détente ou de restauration collective.

* Offre valable suivant les prérequis : situation géographique et taille de l'entreprise. Formulaire d'éligibilité on line.

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

A propos de FOOD UP :

Food'Up, fabricant et exploitant de frigos connectés, filiale de *CPIGLOBAL*, 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.

CPIGLOBAL 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.

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