



EQUIP'HOTEL Pav7 Stand 1-K05

NU! séduit les hôteliers avec une solution de restauration 24/7 et zéro-déchet

NU! et son frigo connecté favorisant l'usage du zéro déchet, se mettent au service des hôteliers avec une solution de vente autonome et intelligente disponible 24h/24.

Du 6 au 10 novembre l'entreprise participe au salon Equip'Hotel afin de présenter son frigo connecté et sa solution logicielle aux hôteliers. Pour faciliter le quotidien des collaborateurs, ou encore offrir un service complémentaire aux clients NU! s'affirme comme un service simple à opérer et ultra fiable afin de proposer une offre gastronomique de qualité à toute heure de la journée.

Eco-conçu, le frigo NU! est doté d'une technologie de détection et de paiement performante basée sur un croisement de capteurs et une intelligence artificielle ne nécessitant pas de puce RFID, un composant courant extrêmement polluant. **Une technologie verte au service du bien manger** qui répond aux exigences sociales et environnementales de nombreuses entreprises.

Déployé dans 25 villes en France, NU! fédère aujourd'hui plus de 35 000 gourmands convaincus que **l'innovation joue un rôle clé dans l'adoption d'une consommation plus responsable**. Déjà adopté par certains acteurs du secteur de l'hôtellerie dont l'Hôtel Renaissance à Aix-en-Provence et les hôtels Barrière à Deauville, NU! entend accélérer son développement et s'implanter là où l'on veut bien manger à tout heure !