

NU!

AU QUOTIDIEN

Le 1er frigo connecté zéro-déchet

DOSSIER DE PRESSE 2022



Tech gourmande à impact positif

Et si la technologie se mettait au service des entreprises pour valoriser le mieux manger et la réduction des plastiques à usage unique ?

Au quotidien, on veut tous manger de bons petits plats, mais on souhaite aussi que nos repas soient rapides et pratiques. Dans un contexte de généralisation du télétravail, les prestataires de la restauration, les entreprises et leurs collaborateurs sont à la recherche d'une plus grande flexibilité et de solutions engagées en faveur de l'environnement. Enfin, la multiplication des offres de livraison de repas fait déborder les poubelles des entreprises, d'emballages à usage unique.



Face à ces nouveaux comportements de consommation, l'équipe NU! a imaginé une solution complète permettant à n'importe quel acteur de la restauration (service de restauration collective, service de livraison de repas, enseignes de la grande distribution, etc..) de servir des plats frais via un point de vente autonome implanté là où ils le souhaitent (bureaux, espaces de coworking, hôpitaux, salles de sport, hôteliers, etc...), disponible 24h/24, tout en facilitant l'usage du zéro-déchet.

Le monde de la restauration en entreprise est en pleine révolution: NU! participe à cette transformation avec une technologie à impact positif permettant à chacun de vendre ses produits tout en facilitant le zéro-déchet.



Une idée pas si NU!



Co-fondé par Aude Camus, Mayeul Nicolas et Antoine Asfar, tous trois ingénieurs, NU! a été lancé en 2017. C'est en Asie, notamment à Hong Kong et en Chine où ils ont vécu plusieurs années, qu'ils ont pu constater les effets négatifs de la surconsommation et les conséquences environnementales de la croissance des déchets. À leur retour en France, le trio se met à réfléchir à un projet visant à agir au quotidien, de façon positive, sur le gaspillage des déchets et des emballages.

Aude, Mayeul et Antoine imaginent, avec Ramy Fischler (designer - RF studio), qui rejoint l'équipe NU!, un concept de frigos connectés qui permet de réduire les déchets des emballages alimentaires grâce à des contenants réutilisables.

Derrière cet objet innovant et unique en son genre, les co-fondateurs de NU! entendent également favoriser une alimentation saine et locale en entreprise grâce à des traiteurs engagés pour le "mieux manger".



TechNU!logie

NU! est aujourd'hui la 1ère technologie de détection et de paiement autonome et éco-friendly dotée d'un système de détection nouvelle génération. Ainsi NU! remplace les puces RFID, polluantes, par une technologie éco-responsable brevetée, basée sur un croisement de capteurs.

Fruit de quatre années de R&D, et soutenue par deux prix BPI (Concours Mondial de l'Innovation et Concours de L'Innovation Numérique), NU! intègre :



Une IA développée en interne, brevetée, qui détecte les produits pris par le consommateur sans aucune puce RFID



Un système connecté à l'ensemble des prestataires de paiement (CB, titre-restaurant, subventions entreprise, etc.) ainsi qu'aux principaux logiciels de gestion des clients et partenaires



Un dispositif qui assure l'optimisation de la télé-maintenance du frigo

La solution est pensée pour faciliter l'usage du frigo avec une prise en main rapide du "back office".

Concrètement, les plats et boissons proposés dans les frigos NU! sont enregistrés par le traiteur au sein d'une application "back office" puis rangés sur les étagères. Pas de puce, ni de code barre sur les produits. Lorsqu'une personne se sert dans le frigo, déverrouillé grâce à son badge entreprise ou tout autre badge, le système de détection permet d'identifier les produits pris.



Facilitée au maximum pour le traiteur et les clients, l'expérience de vente et d'achat aussi simple que possible dans son propre frigo à la maison.

Grâce à une technologie de détection la plus performante, un taux de réussite qui atteint presque les 100% (soit 1 erreur tous les 2 150 déjeuners) lorsque les acteurs les plus performants du marché connaissent 10 à 5% d'erreurs.

Manger NU!, bon et local au bureau

Solution technologique innovante, NU! est au service des acteurs de la restauration et leur propose bien plus que de nouveaux points de vente autonomes.

Au quotidien NU! s'affirme comme un véritable partenaire pour les restaurateurs en leur permettant de valoriser leurs plats, le tout dans une démarche responsable grâce à :

- Une plateforme de vente simple et pratique
- Un accès au stock des frigos
- Une gestion opérationnelle simplifiée
- Un planogramme des produits
- Un suivi en temps réel des ventes du frigo
- Un système de paiement fiable et autonome
- Une gestion automatisée des encaissements





Via un logiciel développé par les équipes NU!, le traiteur contrôle à distance l'ensemble de ses ventes et remplissages. La gestion et la logistique sont simplifiées à leur maximum pour faire du frigo connecté un générateur de chiffre d'affaires et un compagnon dans le développement de nouveaux portefeuilles client.



NU! répond aux entreprises désireuses d'une solution connectée alimentée par des partenaires traiteurs gourmands qui cuisinent des plats faits maison et zéro-déchet.



La révolution de la pause-déjeuner responsable et respectueuse du bien-être des collaborateurs est en marche.



Ils ont choisi de se mettre à NU!



pwc



**SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE**



Groupe
Elite
RESTAURATION



sodexo

wework



FOODCHÉRI



i-lunch



Capgemini



BARRIÈRE



LEROYMERLIN

“

Nous cherchions une solution simple, pratique et qui ne génère pas des montagnes de déchets pour pouvoir déjeuner au bureau. Le frigo NU! coche toutes ces cases.

Guillaume Desloges - Directeur
Général d'Alma

”

“

Nous avons sélectionné NU! pour la fiabilité de sa technologie qui évite les erreurs de détection et donc de facturation. Les plus pour nous : le logiciel qui facilite la gestion multi-sites et l'équipe dédiée qui nous accompagne dans notre déploiement. Nous partageons également des valeurs communes et la volonté d'être une entreprise à impact positif en faveur d'une économie plus respectueuse de notre planète et de notre santé.

Arthur Bureau– Nouveaux Business FoodChéri & Seazon

”

NU! dans son plus simple appareil

Parce que prôner une consommation plus responsable au quotidien passe aussi par une conception intelligente et respectueuse des hommes et de la planète, le frigo NU! est fier d'être Made In France !

Dessiné par Ramy Fischler, la ligne épurée et élégante de NU! illustre l'engagement du designer pour une économie numérique simple et pratique au cœur des usages quotidiens de chacun.

Construit en bois de chêne sourcé en région Auvergne -Rhône-Alpes et équipé par un frigoriste français, NU! est assemblé en région Ile-de-France. Un équipement éco-friendly qui accompagne les entreprises dans leur démarche RSE et la sensibilisation de leurs collaborateurs à une consommation responsable et engagée.

Comment manger NU! ?

Badgez, choisissez, savourez !

Au bureau, dans une collectivité, au sein d'un établissement hôtelier ou d'une salle de sport NU! s'installe partout pour satisfaire les gourmands les plus exigeants.



#1
Je déverrouille le frigo avec mon badge entreprise ou tout autre badge type Navigo, Ticket restaurant etc...



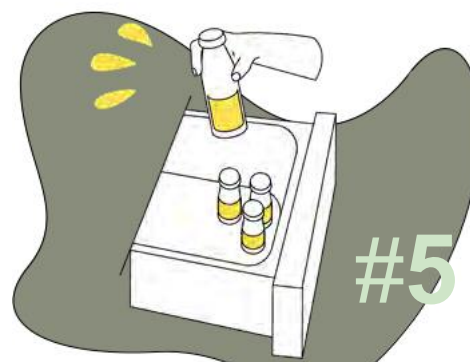
#2
Je me sers : le frigo affiche mon panier en temps réel



#3
Je ferme la porte, le paiement est automatique



#4
Je déguste des bons plats maison



#5
Je rapporte mes bocaux vides dans le tiroir prévu à cet effet



#6
Je reçois ma facture par mail, et mon achat est débité sur ma carte bleue.



NU! c'est...

- Des frigos dans 13 villes en Europe
- Une communauté de 15 000 gourmands adeptes de NU!
- Un écosystème qui fédère plus de 100 entreprises et partenaires
- 70 menus par frigo
- 7j/7 et 24h/24
- Plus de 50 000 emballages évités grâce à NU!

Zéro-déchet

Pratique **Ergonomique**

Durable

Breveté

Économique

Made In France

Flexible

Écologique

Mieux-manger

Locavore



NU!

AU QUOTIDIEN

Qu'attendez-vous pour vous mettre à NU! ?

<https://manger.nu/>
Et sur les réseaux sociaux

