

Food Up lance l'espace "gourmet" de bureau : l'ardoise du chef avec ses petits plats frais, variés et faits maison

Manger mieux devient une priorité pour la pause déjeuner au bureau. Food Up a fait évoluer le déjeuner en entreprise en repensant la fonction du frigo connecté comme une solution globale, et en y intégrant une restauration de qualité, choisie et étudiée par des chefs et des produits frais et faits maison

Paris, le 10 Décembre 2024,

Food Up, filiale de CPIGlobal, et sa nouvelle solution innovante : la cantine connectée permet aux salariés de partager un moment convivial pendant la pause déjeuner et aussi de manger bon et bien.

Chaque salarié organise son propre menu en fonction de l'ardoise de la semaine autour des différentes propositions d'entrées, de plats et de desserts. Il se sert directement dans le frigo.

Un service de restauration collective personnalisé :

Food Up s'appuie sur deux traiteurs de renom offrant des produits locaux pour une empreinte carbone minimale. Ces traiteurs proposent des menus variés, de saison et actualisés toutes les semaines avec des dates limites de conservation longues pour des produits frais avec Jelo et des plats ultra frais à DLC plus courtes avec Room Saveurs, et des cartes renouvelées régulièrement. En termes de gout, c'est vraiment très divers et varié. C'est l'entreprise qui choisit ou plutôt le collaborateur en organisant son menu à la carte en se servant directement dans le frigo.

Qu'est-ce qu'on mange ce midi ?

Avec près de 120 plats par frigo, le collaborateur a l'embarras du choix d'autant que les plats changent toutes les semaines. En gage de qualité, Food Up fait intervenir des chefs pour des petits plats équilibrés intégrant des fruits et des légumes de saison, des volailles, des poissons et des viandes labellisées. Le chef propose des plats créatifs de saison et renouvelle la carte toutes les semaines pour une plus grande variété de menu. Les salariés peuvent désormais profiter d'un vrai moment de détente et de convivialité entre collègues.

Les prix s'étendent entre 2 € et 3,50 € pour l'entrée, entre 5 € et 8,50 € pour le plat et entre 2 € et 3,50 € pour le dessert.

L'application web de Food Up, permet aux collaborateurs de savoir tout ce qu'il y a dans le frigo. Pour cela, il leur suffit d'ouvrir un compte et d'accéder aux menus. Les allergènes y sont indiqués. Les datas ne sont ni dans le mobile, ni dans le frigo... mais dans le cloud.

Click&Collect :

La fonction Click & Collect permet de passer commande en ligne, via l'application, la veille, entre 9h et 17h, pour le lendemain. Le catalogue de plats proposés par Food Up y est plus large. Il est alors possible de choisir dans un plus grand nombre de repas et de saveurs.

Happy Hour : des plats à prix réduits, soit 50% de remise sur les produits en fin de date limite de consommation.

" Grâce à la cantine connectée, la pause déjeuner au bureau devient un moment de partage agréable ", explique Jean-Philippe Hervet – directeur commercial Food Up, " Avec notre solution globale gérée de bout en bout, non seulement nous simplifions la restauration collective de bureau mais nous permettons aussi aux collaborateurs d'accéder à un choix de mets sains, frais et de bonnes qualités. Comme quoi, manger sain au bureau, c'est possible "

Les frigos connectés représentent une solution globale adaptée à toutes les tailles d'entreprises : facile à déployer, ils garantissent à la fois la diversité et la fraîcheur des plats.

Le frigo Food Up est disponible dès à présent. Il peut être installé dans les espaces de détente, cuisines ou cuisines collectives.

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](https://food-up.com)

Les frigos connectés Food'Up, c'est :

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

Contacts de presse pour en savoir plus :

Come Up : Fabienne Yvonnou — Tél. : 06 76 38 54 00 — fabienne@come-up.com

FOOD UP : Jean-Philippe HERVET : jean-philippe.hervet@cpiglobal.com

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.