

Nu!, le frigo connecté qui aide les salariés à passer aux repas zéro déchet

Intelligent et alimenté par des traiteurs partenaires, le frigo propose une gamme de repas faits maison, dans des bocaux consignés.

Temps de lecture : minute

25 mars 2022

Les offres de livraison de repas sont devenues le quotidien de nombreux salariés. Cette option semble souvent la plus adaptée dans un monde du travail transformé à l'ère du Covid, où le télétravail s'est généralisé, et dans lequel les sociétés cherchent des solutions de restauration plus flexibles qu'une classique cantine d'entreprise. Mais force est de constater que ce système contribue à faire déborder les poubelles après la pause déjeuner, qui se remplissent d'emballages en tout genre.

C'est pour répondre à ce problème qu'Aude Camus, Mayeul Nicolas et Antoine Asfar, trois ingénieurs, ont créé Nu!, une startup qui développe un frigo connecté, permettant aux salariés d'acheter leur déjeuner sur leur lieu de travail. En plus, les plats sont faits maison et conditionnés dans des contenants réutilisables.

Des frigos made in France

Grâce à un réseau de restaurateurs et traiteurs partenaires qui alimentent les frigos, la startup s'engage à ne proposer que des plats frais grâce un point de vente autonome et intelligent, disponible 24h/24. Les fournisseurs peuvent contrôler à distance les ventes et besoins de remplissage pour faciliter leur logistique. Pouvant être installés dans les bureaux, espaces de coworking, hôpitaux et bien d'autres lieux, ces frigos sont conçus de manière éco-responsable. Dessinés par le designer Ramy Fischler, ces appareils électroménagers sont made in France, construits en bois de chêne sourcé en région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet équipement est pensé pour accompagner les entreprises dans leur démarche RSE.

Pour utiliser le frigo Nu!, les salariés n'ont qu'à le déverrouiller avec un badge, se servir et refermer la porte. L'appareil s'occupe de détecter les produits qui ont été sélectionnés, puis le paiement est automatique, une facture est envoyée par mail et l'utilisateur est débité ensuite. Nu! est connecté à l'ensemble des prestataires de paiement, ce qui permet aux salariés de régler en carte bancaire, titre-restaurant, subvention entreprise etc. À la fin de son repas, l'utilisateur doit rapporter ses bocaux vides dans le tiroir du frigo prévu à cet effet.



À lire aussi

Comment I-lunch transforme les déjeuners des salariés en repas sains et écolos

La jeune pousse est fière d'avoir développé une technologie de détection et de paiement plus éco-responsable. En effet, si la norme pour ce genre de fonctionnalité est d'utiliser des puces RFID, qui sont polluantes, le startup a développé une technologie brevetée, basée sur un croisement de capteurs et une intelligence artificielle, plus propre.

Nu! a pour l'heure installé des frigos dans 13 villes en Europe, et affirme servir une communauté de 15 000 salariés travaillant dans ses entreprises clientes. Des sociétés comme Société Générale, Capgemini et Sodexo ont déjà adopté la solution.

Article écrit par Heloïse Pons