

SOWEFUND PRÉSENTE

NU!

NU! LÈVE DES FONDS POUR UNE SOLUTION
INNOVANTE DE RESTAURATION EN
ENTREPRISE SAINÉ, CONNECTÉE ET
ZÉRO-DÉCHET !

NU!, première solution de cantine connectée éco-responsable en entreprise, a développé un frigo intelligent qui permet aux consommateurs de mieux manger, 24h/24, en favorisant l'usage du zéro-déchet.

NU! entame une levée de fonds sur Sowefund auprès du grand public et des professionnels de l'investissement.

NU!



PLUS DE FLEXIBILITÉ ET DE BIEN-ÊTRE À LA PAUSE DÉJEUNER

Aujourd'hui, l'offre de restauration en entreprise ne satisfait plus une majorité des salariés.

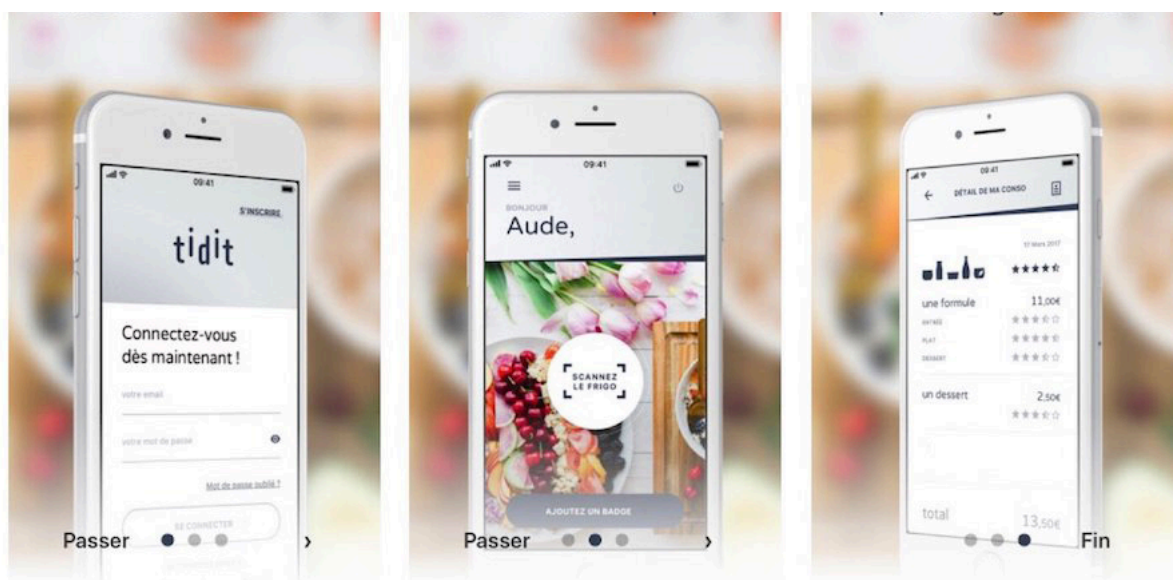
Les nouveaux services de livraison (Frichti, Deliveroo, etc.) répondent en partie à ces problématiques mais nécessitent d'anticiper sa commande, de prendre en compte le temps de livraison et ne proposent pas nécessairement de solutions éco-responsables pour éviter l'accumulation de déchets d'emballages.

Dans cet environnement, NU! souhaite insuffler avec sa solution des valeurs de bien-être et de flexibilité en entreprise.

UNE EXPÉRIENCE D'ACHAT ULTRA ERGONOMIQUE

Grâce à sa solution innovante, NU! propose aux consommateurs des repas à toute heure et sans contrainte. Une application dédiée permet au salarié de connaître les plats disponibles et de les noter.

Le frigo s'ouvre avec n'importe quel badge associé à son compte (badge entreprise, de transport, clé vigik). Une fois la porte du frigo refermée, chaque client reçoit automatiquement par email son reçu de consommation.



Pour les acteurs de la restauration

NU! permet aux acteurs de la restauration collective et aux entreprises de la FoodTech l'opportunité de proposer des plats cuisinés à partir de produits frais. Via sa charte, NU! les encourage à utiliser des produits sains et de saison, dans des contenants réutilisables qui sont remis dans les tiroirs des frigos.

Pour les entreprises

NU! est la solution de restauration économique et facile à installer permettant aux entreprises d'améliorer le bien-être de leurs salariés tout en ayant un impact positif sur la planète (zéro-déchet).

Pour les salariés

NU! permet aux salariés de bien se restaurer, à tout moment et sans perte de temps, de plats cuisinés à partir de produits frais. Chaque jour, jusqu'à 100 menus sont disponibles dans le frigo connecté à des prix attractifs : des formules déjeuner pour le prix d'un ticket restaurant qui peuvent être, selon le choix de l'entreprise, subventionnées.

Nu! en quelques chiffres

Recherche & développement
2 ans

Contrats signés
160 000 €

Marché de la restauration collective
10 milliards €

UNE LEVÉE DE FONDS PARTICIPATIVE POUR ACCÉLER SA CROISSANCE

Après une première levée de fonds de 620 K€ en avril 2017, NU! souhaite ré-ouvrir son capital afin de financer :

- Sa scalabilité commerciale avec la mise en place d'un réseau de distribution en France et d'un plan de communication pour sensibiliser sur ce nouvel usage
- Son support technique et l'optimisation du produit pour apporter de nouvelles fonctionnalités au logiciel lié au frigo connecté

LA TECHNOLOGIE NU! EST BREVETÉE, FIABLE ET SCALABLE

Depuis sa création, NU! a pu bénéficier de nombreux soutiens et a notamment été lauréat du Concours Mondial d'innovation en 2016 et du Concours d'Innovation Numérique en février 2017 de BPI France, avant de rejoindre le programme d'accélération du WAI BNP Paribas.

Aujourd'hui, des frigos ont déjà été installés dans des entreprises telles que BNP Paribas PF, la Française Des Jeux, une société dans le luxe, La Ruche, un cabinet d'avocat de renom etc.

Le frigo connecté NU!, fabriqué en France et facile à installer, s'intègre parfaitement dans tous les nouveaux espaces de "bien-être", flex-office. À noter que Ramy Fischler, Directeur Artistique de NU!, a récemment remporté le prix du designer de l'année au salon Maison & Objet.

LE FUTUR DE NU!

Le frigo NU! a été conçu avec un ton très identifiable qui, une fois placé dans les entreprises, exprime les valeurs que recherchent les générations actuelles : le naturel, la liberté et le respect de la planète.

À plus long terme, NU! souhaite conquérir de nouveaux marchés avec le développement de ses étagères connectées "plug and play" qui pourront s'adapter à n'importe quel frigo connecté : le marché de l'hôtellerie, la restauration ou la grande distribution, qui connaissent tous récemment des véritables bouleversements en termes d'usages et qui souhaitent aussi se tourner vers le zéro-déchet.

« Nous faisons face aujourd'hui à une génération de consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité des produits qu'ils consomment. Actifs, pressés et connectés, ils ont aujourd'hui besoin de solutions innovantes qui leurs facilitent le quotidien, et notamment au bureau. Nu! s'inscrit parfaitement dans cette dynamique et répond ainsi aux nouveaux besoins et comportements des salariés en entreprise.

Benjamin Wattinne, co-fondateur de Sowefund

« NU!, c'est la volonté de bouleverser les usages avec une solution de restauration simple, flexible et qui sert au quotidien. Nous souhaitons changer les modes de consommation vers du mieux-manger et éveiller les consciences sur notre capacité individuelle à agir pour la planète en facilitant la pratique zéro-déchet. »

» **Aude Camus, co-fondatrice de NU!**



Sowefund est la première plateforme de finance participative reconnue par les professionnels de l'investissement en capital.

Elle a pour objectif de révolutionner l'investissement en permettant à tous d'investir rapidement et simplement dans les jeunes entreprises d'avenir comme NU!

CONTACTS PRESSE :

Anne Perrin

anne@sowefund.com

Charlotte Gruyelle

charlotte@sowefund.com