

# OpenIT : les solutions connectées qui transforment la pause déjeuner en entreprise.

Depuis sa création en 2017, **OpenIT** s'impose comme un acteur majeur de la restauration connectée en entreprise et dans le domaine de la santé. Avec plus de **800 machines en exploitation en France**, l'entreprise ligérienne met l'innovation au service de la praticité, de la durabilité et de l'expérience consommateur.



## Un frigo 100 % français et écoresponsable

Le frigo OpenIT arbore fièrement sa cocarde Made in France. Assemblé en Vendée et fabriqué avec des fournisseurs situés à moins de 75 km, il conjugue qualité de production et réduction de l'empreinte environnementale.

Derrière son **design simple et accessible** se cache un **concentré de technologie**, offrant aux exploitants-gestionnaires une **plateforme de gestion dédiée** pour suivre, piloter et optimiser chaque machine.

Aujourd'hui, cette technologie est également déclinée en congélateur, permettant de mieux **gérer les stocks et les DLC** (dates limite de consommation) **afin de réduire le gaspillage alimentaire**, un enjeu majeur dans la restauration collective.

## Une technologie de pointe pour faciliter la vie des exploitants

Forte de son expérience sur les réfrigérateurs RFID, OpenIT a récemment noué un partenariat avec **Robotic Retail** pour lancer un réfrigérateur basé sur une technologie fusion combinant **poids, emplacement et intelligence artificielle via caméra**.

Cette innovation se distingue par sa simplicité : le référencement des produits se fait via code-barres, sans apprentissage préalable de l'IA ni paramétrage du poids.

## Une solution flexible et adaptable

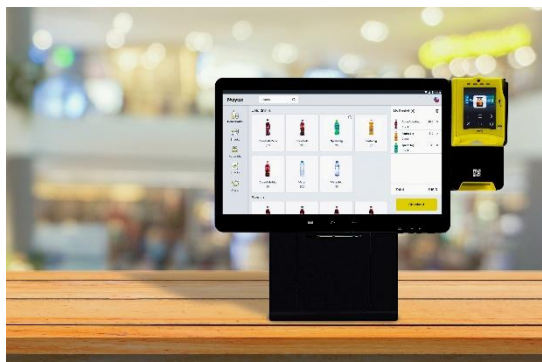
Les frigos OpenIT sont conçus pour s'intégrer parfaitement aux systèmes existants des clients. Grâce à une architecture ouverte via API, ils se connectent aux logiciels de caisse et systèmes d'encaissement comme **Nayax, CSI, Innovorder, JES, PI Electronique ou X-Gil**, offrant un **système de gestion unique** pour les exploitants. Les convives peuvent ainsi acheter leurs repas en toute simplicité, avec ou sans contact, via carte bancaire ou titres-restaurant, sans téléchargement d'application spécifique.

## Une offre saine et variée pour les collaborateurs

L'objectif est clair : proposer une **restauration équilibrée, variée et accessible**. Salades, plats préparés frais et repas complets conçus par des nutritionnistes remplacent les snacks classiques, offrant aux collaborateurs les nutriments nécessaires pour une journée de travail optimale.

Avec une gamme complète de solutions connectées, OpenIT propose aujourd'hui plusieurs types de distributeurs :

- Réfrigérateurs RFID,
- Réfrigérateurs Fusion,
- Distributeurs automatiques\*,
- Casiers\* et micromarchés\* en libre-service.



**Borne Nova Market - NAYAX**  
(\*disponible prochainement)

Chaque machine est exploitable via une **plateforme unique de gestion**, compatible avec de nombreuses API pour se connecter aux ERP, sites internet et applications mobiles des clients.



L'équipe OpenIT accompagne les projets les plus innovants, garantissant une solution sur-mesure adaptée à chaque configuration.

### **Le frigo connecté, un nouveau mode de vie en entreprise**

Accessible 24h/24 et 7j/7, simple et convivial, le frigo OpenIT devient un **incontournable des espaces de travail**, à l'instar de la pause-café. Leader en Europe, l'entreprise continue d'innover pour faire de la restauration connectée un standard dans les entreprises et les espaces partagés, alliant **technologie, qualité française et bien-être des collaborateurs**.



Contact