

Des repas frais pour vos équipes. Sans cafétéria à gérer.

Besoin de plus de détails ? Les équipements, le fonctionnement, l'installation, l'exploitation, les informations commerciales et toutes les questions fréquentes, réunis en un seul document.



Un espace de restauration autonome, directement dans votre entreprise.

YORU24 n'est pas un appareil qu'on vous vend, mais un service qu'on exploite chez vous. Le matériel n'en est que le support : ce que l'entreprise obtient, c'est un point de restauration exploité de bout en bout par YORU24.

Une vitrine réfrigérée et une caisse en libre-service, installées dans votre salle de pause. Le collaborateur prend son repas, scanne ses articles et paie par carte ou TWINT. Personne de chez vous n'intervient.

≈ CHF 13

le plat préparé, prix indicatif

Un repas complet, pris sur place, sans sortir du site.

CHF 0

d'investissement pour l'entreprise

Matériel, installation et entretien à notre charge. L'entreprise fournit l'emplacement et l'électricité.

100 %

du service géré par YORU24

Seule exception : les produits emportés sans être payés.

Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment · Mise en service envisagée dès le début 2027.

SOMMAIRE

01	Pour les entreprises	Pourquoi, pour qui, ce que chacun y gagne	3
02	Les repas	Des plats de restaurateurs de la région	5
03	L'installation	La vitrine, la caisse, l'emplacement, le jour J	6
04	Le fonctionnement	Le service en quatre temps, l'achat en 4 étapes	8
05	L'exploitation	Réassort, froid, maintenance, hygiène, qui fait quoi	9
06	La démarche	Du premier contact à la décision, et le sondage	10
07	Informations commerciales	Conditions et engagements	11
08	Questions fréquentes	Les questions avant de nous écrire	12
	Contact	Demander une étude	13

Vous fournissez le lieu. YORU24 s'occupe du reste.

Manger ne devrait pas dépendre d'un horaire de bureau.

Dans beaucoup d'entreprises, prendre un vrai repas pendant la pause demande presque autant de temps que la pause elle-même. Et une cafétéria avec du personnel suppose un coût fixe et une taille minimum de site.

Aujourd'hui

- Aucune restauration sur le site
- Les premiers commerces à plusieurs minutes de voiture
- Des horaires où tout est fermé
- Des collaborateurs obligés de sortir pour manger
- Une cafétéria trop coûteuse et trop lourde à tenir

Avec YORU24

- ✓ Des repas disponibles sur place
- ✓ Un accès pendant et en dehors des heures de bureau, selon l'accès à vos locaux
- ✓ Une solution autonome, sans personnel à prévoir
- ✓ L'exploitation entièrement assurée par YORU24
- ✓ Un assortiment composé avec vos collaborateurs

ENVIRONNEMENTS

Où YORU24 change quelque chose

L'offre vaut surtout là où il n'y a rien à proximité : une zone d'activité, un site industriel, un atelier d'où le premier commerce est à plusieurs minutes de voiture, ou des horaires où tout est fermé.

Industries

Production continue, pauses courtes et décalées.

Usines

Site étendu, cantine absente ou saturée à midi.

Bureaux

Une pause de trente minutes, sans temps de trajet.

Ateliers

Petites équipes, pas de cuisine sur place.

Centres logistiques

Zones d'activité éloignées des commerces.

Horaires décalés

Équipes du soir, de nuit et du week-end.

Sites isolés

Aucun restaurant accessible à pied.

Offre limitée sur place

Un distributeur de boissons, et rien d'autre.

Là où une cafétéria existe déjà, YORU24 prend le relais en dehors de ses heures.

Pour chacun, quelque chose de concret.

01

POUR VOS COLLABORATEURS

Du temps rendu à chaque pause.

Un repas complet sans quitter le site, payé par carte ou TWINT.
Aucune application, aucun compte.

02

POUR L'ENTREPRISE

Un service de plus, sans investissement.

Pas de cafétéria à créer, pas de personnel à prévoir : installation, réassort et entretien restent chez YORU24.

03

POUR LES RH

Un avantage concret, à l'heure de chacun.

L'équipe du matin, celle du soir et celle qui mange à 13 h 30 profitent du même service.

LE DÉTAIL POUR LES COLLABORATEURS

Manger sur place, à l'heure qui est la leur.

- ✓ Un repas complet sur leur lieu de travail, sans reprendre la voiture
- ✓ Du temps rendu à chaque pause — le trajet disparaît
- ✓ Un accès tôt le matin, tard le soir ou le week-end, selon l'accès au site
- ✓ Le choix entre plats préparés, snacks et boissons
- ✓ Un paiement par carte ou TWINT, sans espèces ni monnaie
- ✓ Aucune application, aucun compte, aucune inscription

LE DÉTAIL POUR L'ENTREPRISE

Aucune ligne budgétaire d'investissement, aucune tâche ajoutée à quelqu'un qui a déjà un métier.

- ✓ Aucun personnel supplémentaire à engager
- ✓ Aucun stock à acheter ni à gérer
- ✓ Installation, mise en service et signalétique assurées par YORU24
- ✓ Réassort et contrôle des dates assurés par YORU24
- ✓ Maintenance, entretien et assurance du matériel à notre charge
- ✓ Offre ajustée au fil des ventes et des retours des collaborateurs
- ✓ À sa charge : l'électricité et les produits emportés sans être payés

Aucune gestion quotidienne.

Installation, réassort, contrôle des dates, nettoyage, maintenance et invendus : tout reste chez nous.
Seule exception : les produits emportés sans être payés.

Des plats cuisinés par des restaurateurs de la région.

Pas des plats sortis d'une centrale, mais la cuisine de restaurateurs qui travaillent à côté de chez vous, sous le nom de leur maison.

NOTRE PARTENAIRE

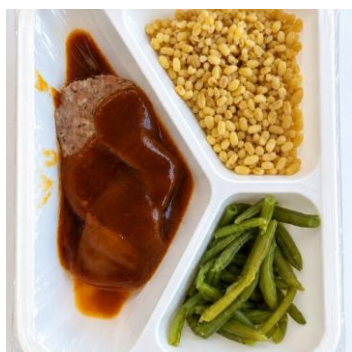


Le Fumoir de Champoz

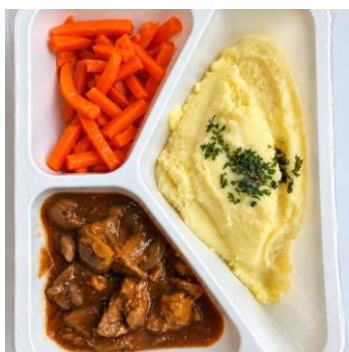
Des repas préparés par un restaurateur de la Vallée de Tavannes.

Saucisse de bœuf et lard sec fumés à la voûte, viande séchée de bœuf.

**Plus de 5 menus différents
chaque semaine**



Rôti haché de porc et bœuf



Émincé de porc, purée et légumes



Viande séchée de bœuf

DANS LA VITRINE

Repas

Plats préparés à réchauffer en trois minutes environ, salades et repas froids. Un repas complet, autour de CHF 13.

Snacks

Chips, barres et biscuits, pour les dix-heures comme pour l'équipe du soir.

Boissons

Eaux, sodas, thés froids et cafés froids, servis bien frais.

Le même espace propose aussi des desserts et des fruits, selon l'assortiment retenu. Prix en francs suisses. Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment.

Au départ

Un assortiment de base, corrigé par ce que le sondage collaborateurs a fait remonter. Les premières semaines, les ventes réelles tranchent : ce qui reste sort, ce qui part vite revient.

Ensuite

Végétarien, équilibré, traditionnel : l'offre suit la demande. Une envie récurrente, une saison : vos remarques sont prises en compte.

Une vitrine, une caisse, un service.

Une vitrine réfrigérée et une caisse en libre-service. Elles appartiennent à YORU24, qui les installe, les entretient et les remplace si nécessaire.



LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Le point de restauration

Éclairée, à hauteur d'yeux, maintenue entre +2 et +8 °C. On choisit devant la vitre comme dans un commerce, et non devant une machine à hublot.

- ✓ Plats, boissons et snacks visibles d'un coup d'œil
- ✓ Quatre clayettes
- ✓ Température relevée à chaque passage
- ✓ Sur roulettes : l'installation se déplace

Température	Froid positif, de +2 à +8 °C
--------------------	------------------------------

Hauteur	214 cm
----------------	--------

Raccordement	Une prise de courant 230 V
---------------------	----------------------------



LA CAISSE EN LIBRE-SERVICE

Le passage en caisse, sans comptoir

Un écran tactile et un lecteur de codes-barres : le collaborateur scanne ses articles lui-même. Carte ou TWINT, encaissés par un terminal de paiement.

- ✓ Paiement par carte bancaire ou TWINT
- ✓ Aucune espèce : rien à collecter chez vous
- ✓ Aucune application, aucun compte, aucun badge
- ✓ Ticket imprimé sur place

Écran	Tactile, sur pied au sol
--------------	--------------------------

Lecture	Lecteur de codes-barres
----------------	-------------------------

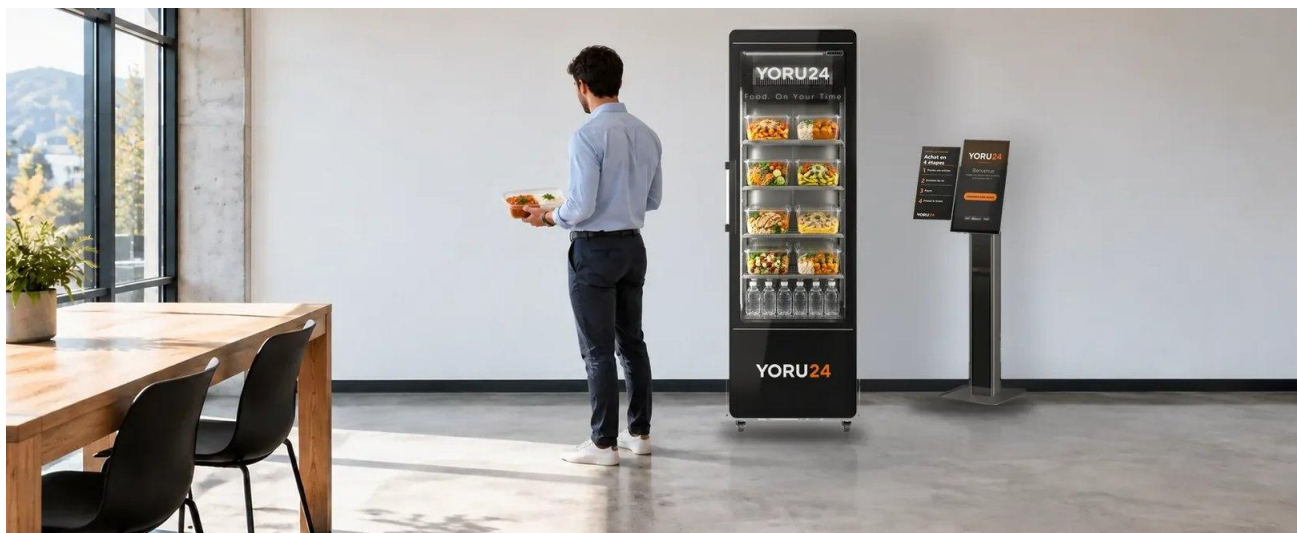
Prix	Affichés et tenus à jour par YORU24
-------------	-------------------------------------

Le matériel reste à nous. Vous n'achetez rien.

Les équipements, leur assurance et leur maintenance sont à la charge de YORU24. L'installation peut être déplacée si vos besoins changent ; si le service ne convient pas, elle peut être retirée.

Une installation légère, posée par YORU24.

La vitrine est montée sur roulettes et un panneau explique l'achat. Ni cantine à financer, ni machine de plusieurs centaines de kilos.



Projection du concept. La configuration est adaptée à chaque site.

Quelques m²

suffisent pour l'ensemble ;
l'installation se déplace si vos
besoins changent

214 cm

de hauteur pour la vitrine

230 V

une prise de courant ; l'électricité
est fournie par l'entreprise, la
consommation reste modeste

OÙ L'INSTALLER

Salle de pause, espace de repos, hall d'entrée, bureaux,
zone administrative ou atelier propre et accessible.

L'emplacement exact et l'accès pour le
réapprovisionnement sont définis ensemble avant
l'installation, dans le cadre d'une convention écrite.
L'installation se déplace si vos besoins changent.

Légère, déplaçable, adaptée à votre taille.

LE JOUR DE L'INSTALLATION

- ✓ Livraison et mise en place du matériel par YORU24
- ✓ Mise en service de la vitrine et de la caisse
- ✓ Pose du panneau « Achat en 4 étapes » à côté de la caisse
- ✓ Mise en rayon des premiers produits, livrés au froid

Mise en service envisagée dès le début 2027.

Ce qui se passe, et qui le fait.

Deux séquences à ne pas confondre : le service rendu à l'entreprise, qui court sur toute la durée de l'exploitation, et le geste d'achat, qui prend quelques dizaines de secondes.

LE SERVICE, EN QUATRE TEMPS

01 Nous installons

YORU24 installe la solution directement dans vos locaux : la vitrine réfrigérée, la caisse en libre-service et la signalétique. Vous fournissez un emplacement adapté et une prise de courant ; le reste est détaillé dans « Qui fait quoi ».

02 Vos collaborateurs choisissent

Ils ouvrent la vitrine et prennent ce qu'ils veulent : un plat préparé, une boisson, un snack. Rien à commander à l'avance, rien à réserver.

03 Ils paient simplement

Les articles sont scannés à la caisse, le paiement se fait par carte ou TWINT, et le ticket s'imprime. L'achat prend quelques dizaines de secondes.

04 YORU24 s'occupe du reste

Réassort, suivi des ventes, contrôle des dates, nettoyage, maintenance, retrait des invendus et adaptation de l'offre. Aucune gestion quotidienne pour l'entreprise.

DEVANT LA CAISSE

L'achat en 4 étapes

Le collaborateur n'a rien à installer, rien à télécharger et aucun compte à créer. Le mode d'emploi tient sur le panneau affiché à côté de la caisse.

1 Prenez vos articles

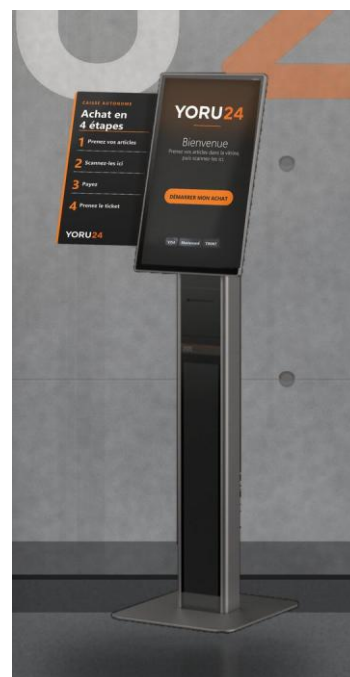
2 Scannez-les à la caisse

3 Payez

4 Prenez le ticket

Paiement par carte ou TWINT. Le ticket s'imprime sur place.

✓ Accessible pendant et en dehors des heures de bureau, selon l'accès au site



La caisse et son panneau « Achat en 4 étapes ».

Aucune gestion quotidienne.

Tout ce qui fait vivre un point de restauration, YORU24 l'assure : l'entreprise n'intervient pas dans le fonctionnement quotidien.

Réassort et invendus

Passages réguliers calés sur le rythme réel de consommation du site. Les produits proches de la date sont retirés par nos soins : l'entreprise n'a rien à jeter.

Suivi des ventes

Chaque passage en caisse est enregistré. Ce qui se vend guide ce qui sera remis en rayon.

Entretien et maintenance

Nettoyage de la vitrine et des surfaces à chaque passage. Le matériel appartient à YORU24 ; sa réparation et son remplacement sont à notre charge.

Adaptation de l'offre

L'assortiment se corrige site par site, à partir des ventes constatées et des remarques de vos collaborateurs.

HYGIÈNE ET CHAÎNE DU FROID

Froid positif

Vitrine maintenue entre +2 et +8 °C, température relevée à chaque passage, dates contrôlées, produits proches de la date retirés.

Chaîne du froid

Livraison en froid, stockage en froid, mise en rayon directe. Plats fournis par des professionnels de l'alimentation.

En cas de panne

Produits retirés, appareil dépanné ou remplacé, à la charge de YORU24.

La responsabilité des produits et de leur conservation reste à YORU24, du fournisseur jusqu'à la vitrine installée chez vous. Un concept d'autocontrôle est établi avant la mise en service.

LA RÉPARTITION

Qui fait quoi

YORU24 s'occupe de tout

- ✓ L'installation et la mise en service
- ✓ L'approvisionnement et le réassort
- ✓ Le nettoyage, la maintenance et le matériel
- ✓ Le suivi des ventes et l'adaptation de l'offre
- ✓ Les dates de consommation et les invendus
- ✓ L'assurance RC des machines et des équipements

L'entreprise met à disposition

- Un emplacement adapté et une prise de courant
- L'électricité — la consommation reste modeste
- L'accès pour le réapprovisionnement, défini avec vous par écrit
- Un accès au réseau, ou un routeur que nous fournissons
- Une personne de référence sur le site
- Les produits emportés sans être payés

La démarche proposée.

Nous ne commençons pas par installer. Nous commençons par mesurer si vos collaborateurs en veulent : rien n'est installé avant que leur intérêt ne soit établi.

01

Vous nous contactez

Un formulaire, un appel ou un e-mail. Nous répondons avec la présentation complète de l'offre.

02

Nous visitons vos locaux

Emplacement, effectif, horaires, accès, alimentation électrique.

03

Nous mesurons la demande

Un code QR affiché dans l'entreprise ; chacun répond depuis son téléphone en deux minutes, anonymement. Vous recevez les résultats chiffrés.

04

Nous définissons la configuration

Format d'installation, emplacement et assortiment de départ, décidés à partir de ce que vos collaborateurs ont répondu.

05

Nous installons et nous exploitons

Mise en service, puis réassort, entretien et suivi assurés par YORU24 sur toute la durée.

Pas d'engagement immédiat : nous commençons par mesurer la demande. Cette étape ne demande ni investissement, ni engagement de votre part. Un essai sur une durée limitée peut être envisagé avant toute mise en place durable.

L'ÉTAPE QUI DÉCIDE

Le sondage collaborateurs

Avant toute installation, nous mesurons l'intérêt réel de vos collaborateurs. Un code QR est affiché dans l'entreprise ; chacun répond depuis son téléphone, en deux minutes, anonymement.

- ✓ Anonyme : aucune donnée personnelle demandée ni conservée
- ✓ Personne ne voit les réponses des autres avant de donner la sienne
- ✓ L'affiche au format A4 vous est remise avec le code QR propre à votre entreprise
- ✓ Vous recevez le bilan chiffré : fréquence d'achat envisagée, types de plats recherchés, prix jugé acceptable, intérêt général pour le service

Si l'intérêt est insuffisant, il n'y a pas d'installation.

LES QUESTIONS POSÉES

Fréquence d'achat

1 à 5 fois par semaine · Occasionnellement · Jamais

Prix acceptable

Moins de CHF 10 · CHF 10–12 · Environ CHF 13 · CHF 14–15 · Plus de CHF 15

Types de plats souhaités

Traditionnel · À réchauffer · Équilibré · Végétarien · Salade ou repas froid · Spécialité régionale · Boissons et snacks

Remarque libre

Facultatif, en une phrase.

Le questionnaire reste ouvert le temps convenu ensemble, puis les résultats vous sont transmis.

Ce qu'il faut savoir avant de décider.

Chaque entreprise a sa configuration : assortiment, emplacement et modalités de fonctionnement sont définis ensemble, à partir de vos locaux et de ce que vos collaborateurs ont répondu.

NOS ENGAGEMENTS

Rien ne vous engage avant que vos collaborateurs aient répondu.

Pas d'installation sans intérêt confirmé

C'est le sondage auprès de vos collaborateurs qui décide.

Un essai de durée limitée

Possible avant toute mise en place durable.

Un retrait possible

Si le service ne convient pas, l'installation peut être retirée.

Aucun frais d'installation ni de livraison

L'installation et la livraison sont à la charge de YORU24.

CONDITIONS

Investissement	CHF 0 pour l'entreprise : le matériel, son installation et son entretien restent à la charge de YORU24, sans frais d'installation ni de livraison.
Prix pour les collaborateurs	Autour de CHF 13 le plat préparé, payé par carte ou TWINT. Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment.
Ce que l'entreprise fournit	Un emplacement adapté et une prise de courant, l'accès pour le réapprovisionnement, un accès au réseau (ou un routeur que nous fournissons) et une personne de référence. L'électricité (la consommation reste modeste) et les produits emportés sans être payés sont à sa charge.
Mise en service	Mise en service envisagée dès le début 2027.
Taille du site et essai	Le service prend tout son sens à partir d'une vingtaine de collaborateurs présents sur le site ; en dessous, un essai reste possible selon les résultats du sondage.
Cadre	Une convention écrite, signée avant l'installation, fixe l'emplacement, l'accès pour le réapprovisionnement et les responsabilités de chacun.
L'étude	Gratuite et sans engagement. Nous vous répondons sous deux jours ouvrables.
Où nous en sommes	YORU24 est une jeune entreprise du Jura bernois, en cours de lancement : aucun site n'est encore équipé, et aucune référence client n'est à afficher pour l'instant.

Prix, assortiment, fournisseurs et modalités d'exploitation sont indicatifs et seront confirmés dans une convention écrite entre l'entreprise et YORU24.

FAQ complète.

01 Pour quelles entreprises ?

Surtout là où il n'y a rien à proximité : pas de cantine, pas de restaurant accessible à pied, ou des horaires où tout est fermé. Là où une cafétéria existe déjà, YORU24 prend le relais en dehors de ses heures.

02 Et si l'emplacement ne convient pas ?

L'installation peut être déplacée si vos besoins changent. Et si le service ne convient pas, elle peut être retirée : le matériel reste la propriété de YORU24.

03 Combien paient les collaborateurs ?

Autour de CHF 13 le plat préparé. Paiement par carte ou TWINT, sans application ni compte à créer. Prix indicatifs, à confirmer selon l'assortiment.

04 Et s'ils n'en veulent pas ?

Avant toute installation, un sondage anonyme de deux minutes mesure leur intérêt. Si l'intérêt est insuffisant, il n'y a pas d'installation, et cette étape ne vous engage à rien. Un essai sur une durée limitée peut être envisagé avant toute mise en place durable.

05 À partir de quand ?

Mise en service envisagée dès le début 2027. YORU24 est en cours de lancement : aucun site n'est encore équipé.

06 Demander une étude m'engage-t-il ?

Non. L'étude est gratuite et sans engagement. Nous vous répondons sous deux jours ouvrables.

07 Que doit prévoir l'entreprise ?

Un emplacement adapté et une prise de courant, l'électricité, l'accès pour le réapprovisionnement (défini avec vous par écrit), un accès au réseau ou un routeur que nous fournissons, et une personne de référence sur le site.

08 Combien de place faut-il ?

Quelques mètres carrés suffisent, et l'installation se déplace si vos besoins changent. L'emplacement exact est défini ensemble avant l'installation. La vitrine mesure 214 cm de haut.

09 Qui s'occupe du réassort, du nettoyage et des invendus ?

YORU24 : passages réguliers calés sur la consommation réelle du site, nettoyage à chaque passage, retrait des produits proches de la date. L'entreprise n'a rien à jeter.

10 Que paie l'entreprise ?

Aucun investissement : le matériel appartient à YORU24, avec son assurance et sa maintenance, et il n'y a aucun frais d'installation ni de livraison. L'entreprise fournit l'emplacement et l'électricité, dont la consommation reste modeste.

11 Et en cas de vol ?

Les produits emportés sans être payés restent à la charge de l'entreprise. En cas de vols répétés : retrait de l'installation, ou caméra orientée sur l'installation, avec l'accord de l'entreprise et dans le respect des règles applicables à la surveillance sur le lieu de travail.

12 Et en cas de panne ?

Les produits sont retirés, l'appareil est dépanné ou remplacé. Réparation et remplacement sont à la charge de YORU24.

13 Faut-il une application ou un badge ?

Non. Aucune application, aucun compte, aucun badge : on prend ses articles, on les scanne à la caisse, on paie par carte ou TWINT, et le ticket s'imprime.

14 À partir de combien de collaborateurs ?

Le service prend tout son sens à partir d'une vingtaine de collaborateurs présents sur le site ; en dessous, un essai reste possible selon les résultats du sondage.

CONTACT

Imaginez YORU24 dans votre entreprise.

Dites-nous où vous êtes et combien de personnes y travaillent : nous étudions ce que cela donnerait chez vous.

Demander une étude →

yoru24.ch/pour-les-entreprises

Étude gratuite et sans engagement : nous commençons par mesurer la demande.

PERSONNE DE CONTACT

Shrevon Fernando

TÉLÉPHONE

+41 76 446 10 63

E-MAIL

contact@yoru24.ch

RÉGION

Jura bernois, Suisse



NOTRE PARTENAIRE

Le Fumoir de Champoz

Plus de 5 menus différents chaque semaine.

Vous connaissez un restaurateur de la région ? yoru24.ch/pour-les-restaurateurs

Food. On Your Time

YORU24 · Jura bernois, Suisse · yoru24.ch