



## 2021 Replantear la producción culinaria

El año que acaba de terminar habrá tocado nuestro sector profundamente y durante mucho tiempo. Verdadero **acelerador de tendencias** – necesidad de desarrollar una oferta de comidas adaptada al « Delivery » y al « take away » ; aumento de la demanda del consumidor; esta crisis en el sector de la restauración lleva a estos actores a -:

- **Revisar** los modelos de organización de la producción culinaria: reducir el número de personas en la cocina, reducir los residuos, controlar los costes.
- **Satisfacer** a un consumidor cada vez más exigente en el origen del frescor de los alimentos, el « Hecho en casa », ingredientes de proximidad....

## Para respaldar este cambio, Robot-Coupe es más que nunca #THEsolution :



Incrementar la productividad y por tanto la rentabilidad



Reducir las tareas manuales en la cocina



Transformarlos productos frescos y locales de manera fácil y rápida



Garantizar una seguridad e higiene irreprochables

**Sin comprometer nunca la calidad del resultado.**

## En 2021

Como siempre, estaremos a su lado para ayudarle a aprovechar todas estas oportunidades de desarrollo, sin dejar de satisfacer a sus clientes más exigentes.

**Cúidese.**  
El equipo de Robot-Coupe