



2021

Umdenken
bei der
Zubereitung

Die Ereignisse des vergangenen Jahres werden unsere Branche noch lange beschäftigen und nachhaltig verändern. Die aktuelle Krise beschleunigt neue Trends sowie den Bedarf an take away Menüs bei zeitgleich wachsenden Ansprüchen der Kunden.

- **Betrachten** wir die neuen Anforderungen an die Abläufe: weniger Personal, Vermeidung von Nassmüll und Prozesskostenoptimierung.
- **Gestiegener** Fokus der Kunden auf Herkunft und Frische der Lebensmittel, hausgemachte Speisen, kurze Lieferwege und regionalen Ursprung.

Um hierauf zu reagieren ist Robot-Coupe mehr denn je #THEsolution



Erhöhung der Produktivität und der Profitabilität durch



weniger Handgriffe



schnelle und einfache Verarbeitung regionaler Produkte



Arbeitssicherheit und einwandfreie Hygiene

Ohne Kompromisse an die Qualität

In 2021

wie seit je her, stehen wir Ihnen zur Seite, und entwickeln gemeinsam mit Ihnen Möglichkeiten die Herausforderungen zu meistern und gleichzeitig den gewachsenen Anforderungen gerecht zu werden.

Bleiben Sie gesund.
Ihr Robot-Coupe Team