



## 2021

Repenser  
la production  
culinaire

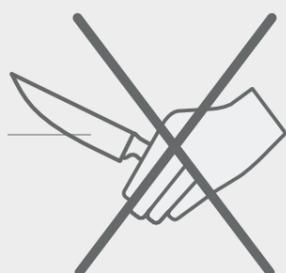
L'année qui s'est achevée aura touché profondément, et durablement notre secteur. Véritable **accélérateur de tendances** - nécessité de développer une offre de repas adaptée à la livraison et en take away ; exigence accrue des consommateurs - cette crise que traverse le secteur de la restauration conduit ses acteurs à :

- **Revoir** les modèles d'organisation de la production culinaire : Réduire le nombre de personnes en cuisine, réduire le gaspillage, contrôler les coûts.
- **Satisfaire** un consommateur de plus en plus regardant sur l'origine et fraîcheur des produits, le fait-maison, les circuits courts, le local.

## Robot-Coupe est plus que jamais #THEsolution :



Augmenter  
la productivité et  
donc la rentabilité



Réduire  
les tâches manuelles  
en cuisine



Transformer des produits  
frais et locaux facilement  
et rapidement



Garantir une sécurité  
et une hygiène  
irréprochables

## Sans jamais transiger sur la qualité du résultat.

# En 2021

Nous serons comme toujours à vos côtés pour vous aider à tirer profit de toutes ces opportunités de développement, tout en continuant de satisfaire vos clients les plus exigeants.

**Prenez-soin de vous.**  
L'équipe Robot-Coupe