



2021

Переосмысление
процесса
приготовления
на кухне

Завершившийся год уже оказал и продолжит оказывать глубокое и долговременное влияние на наш сектор. Кризис, с которым столкнулась индустрия общественного питания, вызвал новые тенденции, например, необходимость разработки простых для доставки блюд. В то же время потребители стали более требовательными:

- **Новый** взгляд и подход к моделям организации процесса приготовления пищи: сокращение штата сотрудников, сокращение отходов и контроль затрат.
- **Удовлетворение** клиентов, которые все больше и больше фокусируются на локальных и свежих продуктах, «домашней» кухне без консервантов.

Для решения таких сложных задач Robot-Coupe – как никогда является идеальным «РЕШЕНИЕМ». Больше, чем когда-либо прежде:



Увеличить
производительность,
и следовательно,
прибыльность



Уменьшить объём
ручного труда на
кухне



Быстро и легко
перерабатывать свежие
местные продукты



Гарантировать
безопасность и
безупречную гигиену

Без какого-либо ущерба для качества

В 2021 году

Как всегда, мы будем на вашей стороне, чтобы помочь вам воспользоваться сегодняшними возможностями развития, продолжая удовлетворять даже самых требовательных клиентов.

с Новым Годом
Будьте здоровы
Команда Robot-Coupe