



MOBILISÉ À VOS CÔTÉS



Depuis le début de la crise sanitaire, si la majorité des acteurs de la restauration a stoppé son activité, certains services fonctionnent toujours : une partie de la restauration collective et certains restaurateurs engagés nourrissent malades, personnes âgées, personnes isolées, soignants. Pour les autres, il s'agit de préparer la reprise et parfois de se réinventer.

Dans ce contexte, Robot-Coupe demeure mobilisé.

Tout en protégeant votre santé et celle de nos collaborateurs, nous pouvons :

- Livrer les établissements, notamment de santé, pour leur permettre de continuer à préparer les repas de leurs convives.
- Soutenir les démarches de service des distributeurs en garantissant la disponibilité et l'approvisionnement de pièces détachées.
- Guider étape par étape le bon usage et l'entretien des machines.
- Accompagner les utilisateurs dans la mise en place de process de fabrication, voire dans la création de nouveaux plats.
- Organiser des démonstrations à distance.

Des cuisines bien équipées : c'est assurer une production efficace et qualitative pour les établissements toujours en activité.

Des cuisines bien équipées : c'est garantir un nombre limité de personnes en cuisine.

Des cuisines bien équipées : c'est le prérequis d'une reprise efficace, productive et durable.

www.robot-coupe.fr