



## 2021

Ripensare alla  
preparazione  
in cucina

L'anno che si è appena concluso ha colpito profondamente e duramente il nostro settore. La crisi che sta affrontando la Ristorazione ha evidenziato nuove tendenze: attività di asporto e delivery. Di conseguenza le nostre priorità diventano:

- **Rivedere** i modelli d'organizzazione della preparazione culinaria: ridurre il numero di persone in cucina, ridurre gli sprechi, contenere i costi;
- **Soddisfare** i consumatori sempre più esigenti sulla qualità dei prodotti: origine e freschezza, prodotti fatti in casa e locali.

## Per aiutare questo cambiamento, Robot-Coupe è oggi più che mai #THESOLUTION:



Aumentare la  
produttività e quindi  
la redditività



Ridurre i compiti  
manuali in cucina



Trasformare i prodotti  
freschi e locali facil-  
mente e rapidamente



Garantire sicurezza  
e igiene

## Senza compromessi sulla qualità del risultato.

# Nel 2021

Saremo al vostro fianco per aiutarVi a cogliere queste opportunità di sviluppo continuando a soddisfare i vostri clienti più esigenti.

Lo staff Robot-Coupe.