



## 2021

Nowe podejście  
do produkcji  
gastronomicznej

Ostatni rok wywarł daleko idący i trwały wpływ na nasz sektor.

Kryzys, z którym boryka się obecnie branża gastronomiczna, **zaowocował nowymi trendami** - potrzebą opracowania łatwych do dostarczenia posiłków - podczas gdy konsumenci stali się bardziej wymagający:

- **Nowe** modele organizacji produkcji gastronomicznej wymusiły: zmniejszenie liczby osób w kuchni, zmniejszenie ilości odpadów oraz większą kontrolę kosztów.
- **Zadowolenie** klientów, którzy coraz bardziej koncentrują się na pochodzeniu i świeżości produktów, na posiłkach "jak u mamy", krótkich łańcuchach dostaw oraz lokalnych źródłach zaopatrzenia.

Aby towarzyszyć tym zmianom, Robot-Coupe to **#THEsolution** (#TOrozwiązanie), wspomogą to podejście bardziej niż kiedykolwiek:



Zwiększenie produktywności, a tym samym rentowności



Zmniejszenie liczby czynności wykonywanych ręcznie w kuchni



Szybkie i łatwe przetwarzanie świeżych, lokalnych produktów



Gwarancja bezpieczeństwa i nienaganna higiena

**Bez uszczerbku na jakości produktu dla użytkownika końcowego**

## W 2021 roku

Jak zawsze będziemy po Twojej stronie, aby pomóc Ci wykorzystać dzisiejsze możliwości rozwoju, jednocześnie zaspokajając nawet najbardziej wymagających klientów.

**Szczęśliwego Nowego Roku.**  
Bądź bezpieczny  
Zespół Robot-Coupe