



2021

Repensando a produção culinária

O ano que se encerrou terá um impacto profundo e duradouro no nosso setor. Um verdadeiro acelerador de tendências - com necessidade de desenvolver uma gama de refeições adaptadas para entrega e take away e uma exigência acrescida dos consumidores - esta crise no setor da restauração faz com que estes profissionais pensem em:

- **Rever** os modelos organizacionais da produção culinária: Com redução do número de pessoas na cozinha, redução do desperdício, e controle dos custos.
- **Satisfazer** um consumidor que está cada vez mais atento à origem e frescura dos produtos, o fabrico caseiro, circuitos de fabrico curtos, locais.

Para apoiar essa mudança, a Robot-Coupe é mais do que nunca #THEsolution para:



Aumentar a produtividade e, portanto, a lucratividade



Reduzir as tarefas manuais na cozinha



Processar produtos frescos e locais com facilidade e rapidez



Garantir segurança e higiene irrepreensíveis

Sem nunca comprometer a qualidade do resultado.

Em 2021

Como sempre, estaremos ao seu lado para ajudá-lo a aproveitar todas essas oportunidades de negócio, enquanto continuamos a satisfazer seus clientes mais exigentes.

Cuide de si e seus familiares e amigos.
A Equipe Robot-Coupe