



2021

Yemek pişirme
üretimini
yeniden
düşünülmesi

Geride bırakmış olduğumuz yılın, sektörümüzde, geniş kapsamlı ve kalıcı etkileri olacaktır.

Yeme-içme endüstrisinin yüzyüze olduğu, tüketicilerin daha talepkar olmaya başlamadığı şuanki kriz, **yeni trendleri yükseltti** - ihtiyaç doğrultusunda gelişen, taşınması kolay paket servis ve gel-al yemekleri:

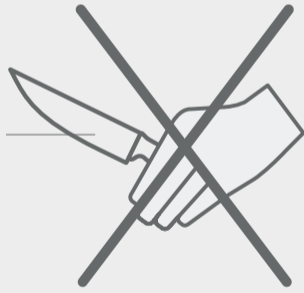
• **Yeme-içme üretimi** organizasyon modellerine gözetin: Mutfaktaki kişi sayısını azaltın, fire miktarı ve maliyetleri düşürün.

• **Artan bir şekilde** ürünlerin tazeleşine ve menşesine, ev-yapımı yiyeceklere, yerel gıdalara, yöresel çiftlik ürünlerine yönelen müşterileri memnun etmek.

Bu değişikliklere eşlik etmek için, her zamankinden daha fazla **#ÇÖZÜM #THEsolution, Robot-Coupe:**



Üretkenliği ve karlılığı
artırmak



Mutfakta el ile yapılan
işleri azaltmak



Taze, yerel ürünleri
çabucak ve kolaylıkla
işlemek



Güvenli garanti ve
kusursuz hijyen

Taviz vermeyen kullanıcı kalitesi

2021'de

Her zaman olduğu gibi, en talepkar müşterileri dahi memnun etmeye devam ederken, bugünün değişim fırsatlarını değerlendirmenizde yardımcı olmak için, yanınızda olacağız.

Güvende kalın.
Robot-Coupe Ekibi