

## **Plato :**

### **Le robot de service made in France de United Robotics Group fait sensation aux épreuves du Bocuse d'Or**

*Le robot de service Plato a fait partie, pour la première fois, du dispositif des sélections Europe du Bocuse d'Or, concours gastronomique de renommée internationale, qui se sont déroulées les 19 et 20 mars derniers à Trondheim en Norvège.*

*Le robot apporte un soutien précieux aux tâches répétitives du service et ses fonctionnalités ont été largement acclamées par le personnel et les personnalités présentes à l'évènement.*

### **Du Bocuse au Sirha : un soutien clé au cœur d'un parcours gastronomique sans fausse note**

Partenaire de l'évènement, United Robotics Group a mis son Cobot Plato au service de la réussite du lancement d'un véritable marathon culinaire planétaire : le concours européen ouvre le bal des épreuves qualificatives continentales.

Ces dernières détermineront les 24 pays qui participeront à la grande finale qui se tiendra les 26 et 27 janvier 2025 en marge du Sirha Lyon, autre temps fort de l'industrie auquel URG prendra part.

### **Un compétiteur hors pair**

Lors des sélections du Bocuse d'Or Europe, Plato a démontré ses capacités de différentes manières :

Présence dans l'espace partenaires et VIP : Avec trois unités Plato placées à des endroits stratégiques, les partenaires ont pu constater de visu la fluidité des mouvements et de navigation de Plato. Le deuxième jour, au cours du déjeuner, c'est dans l'espace VIP que les personnes présentes ont pu observer les fonctionnalités du Cobot.

Démonstration de cas d'utilisation : Plato a démontré sa polyvalence en effectuant des tâches telles que le débarrassage des tables de l'espace VIP, l'aller-retour entre cet espace et la plonge aménagée dans la coursive intérieure de l'Arena, et le fonctionnement en mode "follow-me". Ces démonstrations ont mis en évidence l'adaptabilité de Plato à divers environnements et son potentiel d'amélioration de l'expérience des clients a pu ainsi être éprouvé.

*Accessoires et personnalisation* : Plato, équipé de plateaux rectangulaires et personnalisé avec un design noir élégant, a pu réunir fonctionnalités et attrait esthétique.

### **Une extension des équipes de l'hôtellerie restauration**

Lancé en 2022 et fabriqué en France, Plato apporte un soutien non négligeable en salle aux côtés du personnel, pour soulager l'humain de tâches fastidieuses et permettre aux équipes de se concentrer sur des tâches à valeur ajoutée et à l'accueil de la clientèle. Plato est une extension des équipes et créer de la valeur : gain de temps, protection des équipes contre des risques musculosquelettiques, capable de porter jusqu'à 30 kg à la fois.

**« [Il est] très pratique et d'une grande aide pour le débarrassage. Ce serait bien aussi de l'utiliser pour aider au service des plats quand c'est un repas à table afin de servir tout le monde en même temps. »** ont déclaré les maîtres d'hôtels ayant eu l'opportunité d'être secondés par Plato.

### **Un parterre de personnalités conquis par le Cobot**

La présence de United Robotics Group à cet événement est aussi l'occasion de présenter le cobot à des chefs et des acteurs du secteur comme l'ambassadrice de France en Norvège, confrontés à une pénurie de main d'œuvre et à un besoin d'apporter aux équipes de restauration des solutions pour un quotidien plus agréable et une expérience professionnelle enrichissante.

« Jérôme Bocuse, Président du Bocuse d'Or, Davy Tissot, gagnant français de l'édition 2021, Alice Gundersen, aux fourneaux de l'ambassade de France en Norvège, ou encore le médiatique chef et animateur Norbert Tarayre ont tout de suite perçu Plato comme une réponse à leur problématique opérationnelle — déléguer les tâches ingrates et optimiser l'organisation —, mais aussi à la nécessité de vivre avec son temps et les nouvelles technologies » explique Audrey Bost, Marketing Manager, Hospitality and Retail chez United Robotics Group.