



l'armée de fours Convothem et de cellules (Acfri) remettent en température ou cuisent les recettes. Le concept a nécessité des heures de réflexions, notamment sur la manière d'agencer la chaîne et les postes de montage qui mêlent boîtiers informatiques et systèmes utilisés dans l'agro-alimentaire. 3 Zone de stockage des plats qui desservent la salle à manger la plus éloignée. 4 Station de dépôt et de reprise des chariots chargés de plats par les cobots et située à proximité de la salle à manger desservie par le système. 5 En scannant le QR code posé sur la table il est possible de passer commande. 6 Les tables sont scellées au sol pour permettre la localisation. 7 L'application est d'une simplicité enfantine... 8 À l'aide d'une tablette ou d'un téléphone, il est possible de sélectionner la cuisson de la viande, une sauce ou la garniture parmi trois propositions.



Le concept UltimR expliqué par les associés d'AC2R

« Ce n'est pas moins de 3 ans de développement en interne qui auront été nécessaires pour aboutir à ce projet fou. Une R&D qui a nécessité toute notre passion, notre combativité et notre

ambition de faire pour que l'idée de Marc Grandmougin devienne réalité après sa transmission d'AC2R. C'est aussi pourquoi nous avons voulu réunir sous la marque déposée d'UltimR tout ces développements techniques, matériels et informatiques qui ont assuré la réussite du concept. La recherche perpétuelle de nouveaux concepts et matériels de cuisine, c'est une philosophie globale. Nous sommes convaincus que la collectivité est dans un projet de son histoire et notre métier doit être un moteur dans cette révolution. Deux autres projets, en cours de développement en interne, incarnent aussi la philosophie que nous défendons. Le premier est un prototype de cuisine centrale 3.0, l'autre, plus abouti, devrait voir le jour en 2021... mais il est encore un peu tôt pour en dire plus. Nous espérons en tout cas qu'il sera aussi emblématique que l'Inattendu. Pour l'heure, nous souhaitons remercier tous les partenaires avec qui nous avons travaillé sur ce projet ainsi que le CE de la RATP qui nous a permis de vivre cette aventure humaine hors du commun ».



ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG
78920 ECQUEVILLY - FRANCE
TÉL. 01 80 83 77 00 - FAX 01 80 83 67 01
MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM
WWW.CODIGEL.COM

