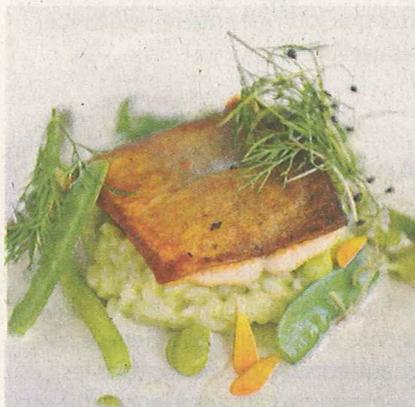


Transfert de patrimoine

Fini DSR, place à Eldora



Changement d'image pour 2015.

Après 95 ans d'activité dans la restauration collective, DSR a décidé de s'éclipser afin de laisser la place à la

société Eldora SA avec une identité visuelle «plus attrayante et dynamique», selon la direction. A partir de ce premier janvier 2015, les restaurants du Groupe DSR sont entièrement gérés par le Groupe Eldora.

Eldora récupère ainsi le portefeuille conséquent de quelque 250 restaurants de collectivités dans toute la Suisse qui servent, en moyenne, environ 30 000 repas par jour.

DSR qui détient intégralement le capital-actions d'Eldora se consacre désormais à uniquement à son activité sociale.

jsl

www.eldora.ch

Les robots serveurs et cuisiniers existent déjà

La robotique, futur de la restauration?



Un robot serveur, made in China.

Dans la restauration, le cas est plus complexe. En Chine, un restaurant (vraisemblablement de type fastfood) a robotisé tant les serveurs que les

cuisiniers. Pour le service, l'application des robots se rapproche de ce que peut faire Botlr, soit livrer des marchandises à un endroit donné. Mais en cuisine, les robots sont capables de mémoriser des recettes, des gestes, bref de cuisiner. Une avancée impressionnante qui, au fond, est le prolongement de ces «machines à pains» domestiques. On y dispose les ingrédients, un programme et la machine fait le reste.

Dans le cas de ce restaurant chinois, c'est exactement cela. Les robots ont appris à reconnaître environ 40 phrases qui sont en fait des ordres et l'humain ne fait que fournir aux machines les aliments que le robot va préparer.

Le coût de ce cuisinier: 5830 francs, révèle le site internet du journal «Le Monde». Soit le salaire annuel d'un cuisinier en Chine. Le propriétaire du restaurant précise que ces cuisiniers ne ronchonnet jamais et travaillent 7 jours sur 7.

Des chercheurs américains et autrichiens se penchent aussi sur la création de robots cuisiniers. Grâce aux vidéos de cuisine dont le nombre explose ces dernières années sur internet, ils ont pu décomposer tous les gestes essentiels de la cuisine professionnelle pour les enseigner à leurs machines. Dans les pays où la main d'œuvre coûte cher, les robots pourraient représenter une solution économique.

rw