Uscire dalla trappola dei costi con un Combi-Vapore

ftf-08fe89e3

Chef, ristoratori, tutti si pongono la stessa domanda: ne vale la pena? In fondo, investire nelle attrezzature da cucina deve essere una scelta ben ponderata. Vale la pena confrontare i costi delle sfide quotidiane nelle cucine professionali e approfondire questa domanda: l'acquisto di un Combi-Vapore, ad esempio, può abbassare i costi della bolletta energetica e risolvere il problema di personale specializzato senza dover scendere a compromessi sulla qualità? In Rational, abbiamo preso in considerazione sotto questo aspetto quattro elementi che, con l'impiego di un SelfCookingCenter, possono configurare un potenziale di risparmio.

La voce di costo più importante in cucina è la corrente elettrica: conta per il 70% dei costi, di cui il 40% solo per le cotture. Nel settore, tutti concordano che i Combi-Vapore consentono grandi risparmi potenziali sia nel consumo di corrente, che anche di gas: del resto, una fase di riscaldamento più breve e temperature e tempi di cottura inferiori sono le principali caratteristiche di questo tipo di apparecchi. "I nostri test hanno evidenziato che, con un SelfCookingCenter al posto delle attrezzature tradizionali senza Combi-Vapore, si consuma fino al 70% in meno di energia. Inoltre, grazie alla nuova porta con triplo vetro e l'illuminazione a LED, siamo riusciti a risparmiare quasi un ulteriore 10% rispetto ai nostri modelli precedenti", dichiara Alexander Walter, responsabile tecnico dei prodotti Rational presso la sede di Landsbergam Lech. Un dato che si nota soprattutto nel portafoglio ma anche nell'indicatore del consumo energetico inserito nel SelfCookingCenter nel settembre 2016, grazie al quale l'utente ha sempre sotto controllo questi consumi e li può quindi considerare attivamente nei suoi calcoli.

Il secondo punto di risparmio preso in considerazione dall'azienda di Landsberg è l'uso delle materie prime. Dall'esecuzione di continue cotture comparative, in Rational si parte dal presupposto che, con una regolazione precisa e dotazioni tecniche come iCookingControl, si devono utilizzare in media il 20% in meno di materie prime rispetto ai metodi di cottura comunemente utilizzati in passato. **Philipp**

Kreb, direttore della Culinary Education di Rational, si esprime così sull'argomento: "*Abbiamo constatato che, con il SelfCookingCenter, si può risparmiare in carne, pesce e pollame. Per un ristorante con 200 pasti si può arrivare rapidamente a fino a € 4.000 all'anno".*

Inoltre, gli specialisti di Landsberg hanno accertato che il tempo di lavoro può essere quasi dimezzato. I due motivi principali sono il caricamento misto con i LevelControl e l'eliminazione di lavori di routine come controllare e girare i cibi grazie a processi di cottura intelligenti. Tutto tempo prezioso che può essere proficuamente utilizzato per altre attività importanti, ma che raramente emerge in un calcolo dell'economicità.

La quarta voce di costo considerata è la pulizia: dato che tutti gli apparecchi Rational lavorano con un generatore di vapore, vengono a mancare i costi aggiuntivi per costosi filtri dell'acqua, necessari per i Combi-Vapore con funzione a iniezione. Il SelfCookingCenter invece elimina automaticamente il calcare durante la pulizia, facendo risparmiare comodamente fino a € 500 all'anno.

Chiunque desideri conoscere i risparmi di cui sopra in cifre assolute per la propria attività, può utilizzare il calcolatore di redditività su rational-online.com inserendo i propri numeri o eseguendo le fatture esemplificative per hotel/ristoranti, supermercati o fast-food. Un modo veloce per sapere quale potrebbe essere il proprio risparmio. In tutti i casi, è però chiaro anche su quali punti non si deve mai risparmiare con un SelfCookingCenter nella gastronomia: sull'ospitalità e la qualità.

www.rational-online.com