Piccoli apparecchi, grandi vendite: il SelfCookingCenter XS di Rational

webmail-e4eb529a

Sebbene non sia una nuova tendenza, il mercato della ristorazione sta crescendo e sta offrendo nuove opportunità di generare business agli operatori che si occupano della ristorazione presso le stazioni di servizio. Non parliamo solamente di barrette di cioccolato e giornali acquistati al banco, ma un guadagno aggiuntivo portato da snack caldi e freddi, brioche appena sfornate e dolci fragranti.

Cambiando la propria offerta una stazione di servizio può essere trasformata in un bar dove fermarsi per fare una pausa lungo la strada. Ma come trarre del profitto da questo mercato senza conoscerlo? Rational, l'azienda leader nella produzione di forni combinati, ha una soluzione: un piccolo apparecchio, facile da usare, ma che allo stesso tempo permette di ottenere risultati straordinari – il SelfCookingCenter XS.

Forse è difficile da associare ad una stazione di servizio, ma immaginate il cliente che sente l'aroma di una brioche appena sfornata o di una focaccia farcita mentre va a pagare il rifornimento. Risveglia l'appetito e la vendita è fatta. La migliore prova la si può individuare nei dati del 2016, in cui 14500 stazioni di servizio in Germania hanno generato un business di quasi un miliardo di euro solamente con il fatturato relativo ai bar. Oltre ai beni a base di tabacco, tavolette di cioccolata e giornali, la proposta di pizze, focacce, brioche e altri snack hanno giocato un ruolo importante. Questo perché attirano l'attenzione e trasformano una semplice stazione di servizio in un marchio che può permettere la fidelizzazione del cliente. I proprietari delle stazioni di servizio hanno implementato con successo questo concept e hanno potuto constatare che alcuni dei loro clienti non vengono più solo per fare rifornimento, ma per gli snack offerti nell'area ristoro. Quindi vale la pena espandersi ulteriormente ed aggiungere un'accogliente zona salotto con caffè e biscotti appena sfornati.

"Abbiamo scelto di aderire a questo trend e abbiamo lanciato SelfCookingCenter XS, che è un apparecchio che incontra anche i bisogni dei proprietari delle stazioni di servizio", dice **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia. Non solo è semplice da usare, richiede poco spazio

grazie alle sue dimensioni ridotte (65.5 cm di ampiezza e 55.5 di profondità), pur avendo le stesse performance dei suoi fratelli maggiori.



Un vantaggio aggiuntivo per le stazioni di servizio con poco spazio: l’unità può essere posizionata su qualsiasi banco di lavoro ed è fantastica da utilizzare anche in frontcooking. Al fine di garantire un’alta qualità e prevenire gli errori di utilizzo il SelfCookingCenter XS dispone di “My Dispaly”: prodotti come muffin, pizze, brioche e molto altro possono essere mostrati in primo piano con un’immagine identificativa sul display dell’unità, in modo da rendere più intuitivo il processo da selezionare per procedere alla cottura. Così anche lo staff con meno esperienza può essere impiegato nella sezione dedicata agli snack.

Oltre all’XS con 6 teglie (2/3 GN), il SelfCookingCenter modello 61 con 6 teglie (GN 1/1) potrebbe essere la soluzione ideale per quelle stazioni di servizio posizionate in strade molto frequentate, come ad esempio le autostrade. E se il brand ha molte filiali, RATIONAL ha la solizione: ConnectedCooking. Tramite ConnectedCooking le unità possono essere controllate e usate centralmente tramite un PC, un tablet o uno smartphone. Questo facilita di molto la gestione centrale e lo scambio dei processi di cottura tra le diverse unità dei vari locali, garantendo la stessa qualità di cottura in tutte le filiali del brand.

www.rational-online.com