SelfCookingCenter, quando la mensa diventa ristorante aziendale

srh-0204-ok-e045789c

Nella prospettiva di un nuovo modello di azienda moderna, non è solamente il modello di business a cambiare ma anche il ruolo dei suoi luoghi di aggregazione, che permettono ai dipendenti di vivere la vita aziendale al meglio. Già da qualche anno, infatti, alcuni dei maggiori gruppi multinazionali pongono sempre maggiore attenzione alla soddisfazione dei propri dipendenti. Riconoscendo che spesso, la soddisfazione di questi ultimi va di pari passo con il successo aziendale. Per questo diventa sempre più importante offrire un ambiente di lavoro accogliente e piacevole che offra la possibilità di avere punti di aggregazione e che permetta ai dipendenti di vivere la propria routine lavorativa al meglio.

In questa tendenza, la mensa aziendale diventa sempre più spesso un luogo fondamentale in cui si possa offrire ai propri dipendenti un ambiente gradevole dove staccare dalle attività lavorative e gustare un buon pasto in compagnia dei colleghi. La stessa qualità delle pietanze offerte diventa fondamentale, infatti offrire pasti sani con ingredienti di prima scelta permette ai dipendenti di vivere un’esperienza positiva durante la loro pausa pranzo.

Esattamente in questa cornice si inserisce il ristorante aziendale di un noto marchio che opera nel settore del lusso, gestito da CIR food. In cucina lo Chef organizza il pranzo per 450 persone, offrendo ogni giorno dai 5 ai 6 primi piatti caldi, 8-9 secondi che spaziano da piatti di carne, pesce o piatti vegetariani e vegani, oltre che un’ampia varietà di contorni e dolci. Con il facile utilizzo della tecnologia di un SelfCookingCenter 102 e un SelfCookingCenter 101, lo chef Francesco e il suo staff riescono a gestire un servizio di alto livello dalle 11.45 alle 13.45.

“Con il SelfCookingCenter RATIONAL ho la possibilità di gestire in modo ottimale la nostra grande varietà di pietanze, preparata ogni giorno con estrema cura nei minimi particolari, dalla perfetta cottura alla creativa Mise en place del piatto. Grazie al SelfCookingCenter non serve più controllare il risultato in quanto, grazie all’utilizzo dei processi di cottura e del sensore di temperatura, le nostre cotture sono

sempre esattamente come le vogliamo. Ciò ci permette di avere più tempo per l'essenziale. Inoltre, l'utilizzo dei processi in cottura notturna ci permette di anticipare la produzione di alcune preparazioni, che vengono abbattute e refrigerate. Al momento del servizio con il Finishing RATIONAL tutto viene servito fresco e cotto al momento." Queste le parole di **Francesco Gelormino**, Chef CIR food.

"La flessibilità e il grande supporto che il SelfCookingCenter ci dà in cucina ci permette anche di gestire eventi speciali, come buffet di inaugurazione, o particolari menù a tema, sempre ponendo particolare attenzione all'alta qualità dei piatti. Il riscontro da parte dei dipendenti e degli ospiti è molto positivo e riceviamo spesso complimenti per tutte le tipologie di pietanze, dai primi piatti, ai dolci che facciamo rigorosamente nelle nostre unità RATIONAL".

Il momento della convivialità, soprattutto in Italia, ha un significato particolare che unisce al piacere del cibo, quello della compagnia di altre persone e del relax in un ambiente piacevole. CIR food reinterpreta in chiave innovativa il concetto di mensa, che diventa un ristorante a tutti gli effetti, in cui qualità e varietà dell'offerta gastronomica, attenzione al servizio, personalizzazione degli ambienti trasformano la pausa pranzo da semplice momento di consumo in orari prestabiliti a occasione in cui è possibile mangiare, lavorare, rilassarsi e socializzare in un luogo accogliente e funzionale.