ConnectedCooking, la soluzione per gli hotel di tutto il mondo

connectedcooking-01-6a954cf7

Sentirsi a casa anche in vacanza – un pensiero piacevole per molti turisti. Anche gli albergatori di tutto il mondo si sono resi conto di questa tendenza e cercano il più possibile di far sentire a casa i propri ospiti. Ma come si fa a creare questa atmosfera in strutture che ospitano più di 800 ospiti? La prima cosa è il cibo. Con l'aiuto di tecnologia moderna in cucina come il SelfCookingCenter di RATIONAL, praticamente ogni Chef nel mondo può servire un piccolo pezzo casa ad ogni pasto. Proprio come piace agli ospiti.

Il buffet della colazione è aperto: è il momento per gli ospiti dell'hotel di ottenere la forza per affrontare una nuova giornata di vacanza. Includendo sia specialità locali che internazionali nel buffet, l'hotel dimostra di aver pianificato con accortezza le pietanze nel menu. Questo perché offrono ai turisti un'ampia gamma di pietanze che contengono sia ingredienti familiari che sconosciuti, ciò permette di creare la perfetta combinazione tra casa e cultura straniera. Per esempio, chiunque mangi uova e pancetta per colazione sarà compiaciuto di trovare queste pietanze nel buffet anche durante le proprie vacanze. Ma la colazione preferita, sia essa fatta ad Atene, a Edimburgo o a Cape Town dovrà essere esattamente come quella a casa. È possibile farlo?



RATIONAL, leader nella produzione di forni combinati, ha affrontato questo problema in modo molto dettagliato per anni. In azienda, 250 chef lavorano quotidianamente insieme ad ingegneri e specialisti del settore alimentare per continuare a sviluppare il

SelfCookingCenter. Ognuno degli chef provenienti da tutto il mondo contribuisce ad implementare il prodotto con le conoscenze relative alla cultura del proprio paese.

Frutto di questa costante ricerca è anche ConnectedCooking, il più grande network per le cucine professionali. Gli chef RATIONAL hanno arricchito il database con centinaia di ricette internazionali per i loro clienti. Questo facilita di molto la vita agli chef negli hotel, che possono anche non essere molto familiari con le cotture tipiche dei paesi da cui vengono i loro ospiti. Una volta che viene selezionata al ricetta desiderata dalla libreria di ConnectedCooking, è molto semplice mandarla alla propria unità attraverso la rete.La conoscenza culinaria internazionale di RATIONAL è quindi a portata di tutti.

Il SelfCookingCenter adatta poi il clima della camera di cottura, la temperatura ed il tempo automaticamente. Questo permette di risparmiare tempo, in quanto gli chef devono soltanto caricare l’unità per avere pronto uno straordinario buffet per la colazione con brioche, omelette, uova strapazzate, pancakes, salsicce e pancetta arrostita. Arriva poi il momento del pranzo a buffet. E, ad esempio, il Club Hotel di Atene può servire sia i piatti tipici della tradizione greca, come gyros, pesce e moussaka, ma anche cotoletta e patatine. Un classico che fa felice tutti, grandi e piccini. Preparato nel SelfCookingCenter, il famoso piatto è esattamente come lo vogliono i bambini, e ogni famiglia può sentirsi a casa anche in un grande hotel.