ConnectedCooking, la digitalizzazione invade le cucine professionali

1conn-ee4db73e

Gli chef professionisti lo sanno:la digitalizzazione della cucina professionale è inarrestabile.È quindi giunto il momento di scoprire quale sistema supporta efficacemente i processi in cucina e stabilisce nuovi standard in termini di qualità dei prodotti, sicurezza, automazione e servizio. Rational, produttore dei Combi-Vapore e del VarioCookingCenter, si affida a ConnectedCooking, la soluzione gratuita e basata su cloud, che offre nuovo slancio alla collaborazione tra cuoco e apparecchio senza dimenticare il compito principale: cucinare in modo ingegnoso.



"Nello sviluppo di ConnectedCooking abbiamo sempre in mente la domanda: quali attività richiedono molta attenzione, ma possono essere sottratte allo chef?", afferma **Matthias Lahr**, Product Manager Digital presso Rational, descrivendo le considerazioni sulle cucine collegate in rete. A titolo di esempio, cita un ristoratore nella ristorazione collettiva che si occupa di 800 pasti al giorno in tre cucine. È necessario bilanciare attrezzature di cottura diverse, diverse esperienze del personale, diverse abitudini in cucina. E tutti sanno bene quanto la qualità dei cibi possa variare in base a come si gestiscono questi tre ambiti. Tutto ciò può essere assorbito da ConnectedCooking per migliorare gli standard della ristorazione collettiva. Un motivo sufficiente perché RATIONAL veda chiaramente il futuro nella cucina collegata in rete, che funziona con smartphone, tablet o PC.

Che si tratti di una, due o più cucine, con ConnectedCooking tutti gli apparecchi Rational accedono a programmi di cottura identici; se il cuoco ha accesso ai suoi apparecchi con un clic, può controllare i

processi di cottura, anche a distanza. Mediante le notifiche, la piattaforma contribuisce, ad esempio, a registrare i carichi di lavoro e la disponibilità e ad adeguare di conseguenza i processi di produzione. Anche la Service Call automatica è finalizzata ad aumentare l'efficienza: in caso di problematiche, il service partner riceve un messaggio automatico, può farsi una prima idea tramite la manutenzione a distanza e rispondere rapidamente in loco.



Lahr menziona un altro punto importante: *"Il rispetto delle norme igieniche è una sfida per ogni cucina. Ecco perché abbiamo integrato in ConnectedCooking la documentazione HACCP automatica."* Tutti i dati rilevanti vengono registrati e conservati per un certo periodo di tempo, perché il compito principale dello chef è la creatività e non la documentazione delle temperature.

Con il collegamento in rete delle cucine professionali in continua espansione, anche il lavoro dello chef cambierà, come prevedono gli esperti di Rational, ma una buona cucina dipenderà sempre dalla sua esperienza. **Thorsten Machold**, Head of Product management presso Aveato Catering AG a Berlino, conferma inoltre che non c'è modo migliore per prepararsi al futuro: *"Quando in primavera ConnectedCooking è comparso sul mercato, siamo stati tra i primi a collegare in rete le nostre cucine sparse nel territorio tedesco. Ci hanno convinto i vantaggi per il nostro lavoro quotidiano e l'assoluta sicurezza dei nostri dati."*