Rational, l'AD Enrico Ferri: cucina del futuro? Sostenibile e hi-tech

vcc-rational-112l-pass-5672574e

Che caratteristiche dovrebbe avere la cucina del futuro? Lo abbiamo chiesto a **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di **Rational Italia**.

"La cucina del futuro è una cucina **flessibile e multifunzionale**, in una parola 'efficiente'; e deve esserlo sotto tutti i punti di vista: praticità, facilità di organizzazione, ottimizzazione degli spazi e risparmio di energia, risorse e materie prime. La **tecnologia** può dare un grande aiuto in questo: avere unità di cottura efficienti sotto il profilo delle risorse può realmente fornire un valido supporto ai ristoratori e fornire un contributo significativo alla protezione dell'ambiente".

Infatti, apparecchi di cottura efficienti contribuiscono a una gestione rispettosa di acqua, elettricità e materie prime. Per questo l’uso intelligente delle risorse è un aspetto indispensabile da tenere in considerazione quando si devono fare degli investimenti in cucina.

Le soluzioni Rational aiutano le aziende del settore a **ottimizzare l’uso delle risorse**. Un risparmio fino al 40% di energia elettrica, una riduzione fino al 30% del fabbisogno di spazio in cucina, un consumo inferiore del 10% di materie prime per la preparazione dei piatti, oltre a ridurre l’utilizzo di detergenti chimici per la pulizia: questo è solo uno degli esempi della redditività che le attrezzature Rational possono portare in una cucina, se confrontate con attrezzature di cucina tradizionali come padelle, pentole, griglie e friggitrici. Allo stesso tempo permettono di realizzare cucine efficienti riducendo lo spazio necessario del 30% e dimezzando i tempi dell’intero processo produttivo.

"Pensate, per esempio, che in tutto il mondo sono in uso **più di 650mila forni combinati e circa 30mila unità VarioCookingCenter** Rational che producono circa 120 milioni di pasti ogni giorno. Moltiplicate le percentuali di risparmio prodotte da ogni apparecchio e vi rendete subito conto di quanto significativo sia il nostro contributo alla salvaguardia dell’ambientale", prosegue Enrico Ferri.

Per questo l’azienda tedesca si impegna in ogni fase, dalla produzione alla distribuzione, a compiere azioni sostenibili per una **ristorazione responsabile**: da una produzione attenta al risparmio delle risorse e certificata Iso, all’utilizzo di componenti riciclabili; dalla realizzazione di apparecchi di cottura intelligenti che si “auto-regolano” in base al processo di cottura scelto, all’utilizzo di sistemi di sicurezza in grado di creare spazi di lavoro ergonomici e sicuri.

"Per noi di Rational **sostenibilità** non è un termine alla moda, ma una filosofia che perseguiamo da anni. A partire dalla produzione stessa delle macchine e dai materiali di cui sono composte - che sono **riciclabili al 98%** - alla loro distribuzione e alla longevità delle attrezzature", conclude Enrico Ferri. "Il tutto unito alla digitalizzazione attraverso il nostro **ConnectedCooking**, che permette di avere sotto controllo la situazione di tutte le apparecchiature e di trasformare una cucina tradizionale in una vera e propria cucina del futuro".