Rational e la standardizzazione di alto livello: i consigli di Stephan Leuschner

rational-stephan-leuschner-cmyk-e2d36e73

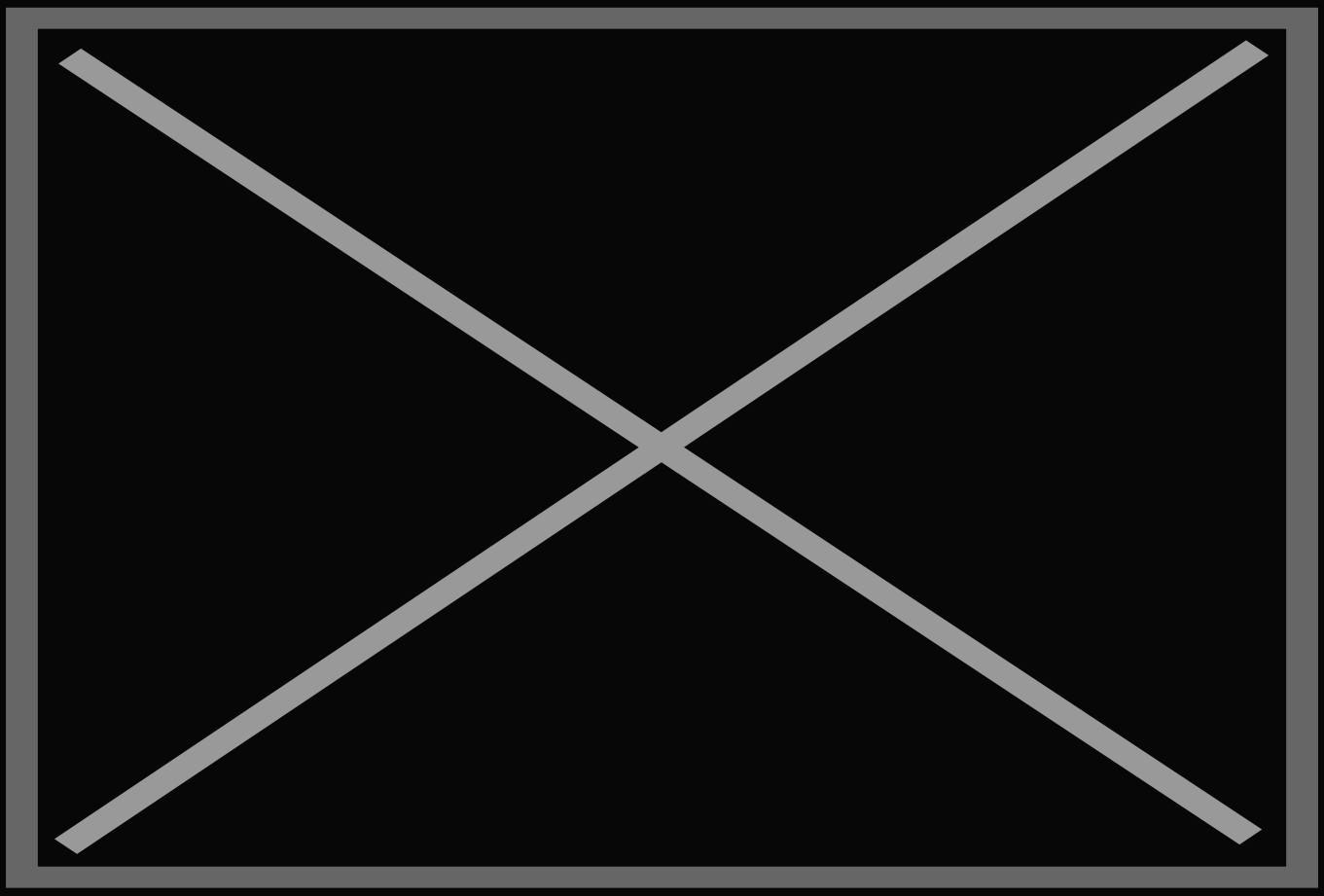
Che si tratti di una ghost kitchen, di un ristorante o di un hotel, niente funziona senza il giusto concept alimentare. Il cibo è ciò che porta il cliente a decidere di visitare un ristorante, rimanergli fedele, ordinare i suoi piatti o prenotare una camera d'albergo. Ma cosa rappresenta un buon concept alimentare?Cosa deve essere in grado di fare per ripagarsi alla fine della giornata? Stephan Leuschner, International Key Account Director di Rational, ci dà degli spunti.

Cosa si intende per concept alimentare?
Si tratta dell'idea concettuale che si trova dietro un ristorante, una ghost kitchen o qualsiasi posto offra del cibo. Ci si può concentrare su piatti vegani e vegetariani, o sulla cucina specifica di un paese o su una particolare cura nella scelta degli ingredienti per la colazione. L'importante è focalizzarsi su un'idea ben precisa; solo la focalizzazione può portare a una qualità costante - e questo è ciò che i clienti e gli ospiti cercano e apprezzano.

Di cosa vi occupate esattamente?
Ascoltare è il nostro compito più importante. Con onestà, competenza e autenticità. In questo modo possiamo comprendere le esigenze dei nostri clienti e offrire la migliore soluzione possibile per aiutarli a raggiungere i loro obiettivi. Ecco perché mi piace iniziare dal risultato finale: qual è l'obiettivo del business? Poi si fa una valutazione della situazione attuale e dei cambiamenti necessari per raggiungere l'obiettivo desiderato. A questo punto si aiuta il cliente a sviluppare il menu ideale, si stabilisce la produzione e si determina l'attrezzatura della cucina. Prendiamo ad esempio una ghost kitchen. Qui l'obiettivo è quello di preparare il maggior numero di piatti possibili, il più velocemente possibile e con una qualità costantemente alta. E se questa ghost kitchen deve lavorare per diversi brand, deve essere anche estremamente flessibile o dotata di molte piccole unità in cui cucinare. Questo richiede processi di produzione completamente diversificati e adeguati spazi e attrezzature in cucina.

Come si determina la giusta attrezzatura da installare nella cucina?

In base al concept alimentare, alle dimensioni della cucina e al numero di pasti previsti. Naturalmente ci assicuriamo che l'attrezzatura sia il più flessibile possibile, non si sa mai cosa riserva il domani. L'obiettivo è quello di utilizzare al meglio lo spazio disponibile e di tenere conto anche del livello di formazione del personale. Per far sì che i clienti possano farsi una chiara idea, lavoriamo molto con concept già realizzati, mostriamo esempi e proponiamo idee. La soluzione ideale deve essere trovata insieme, possibilmente collaborando con progettisti di cucine e rivenditori. Rational mette tutti insieme e coordina, il cliente fa le scelte.



Cosa significa concretamente?

Un forno combinato è indispensabile in ogni cucina. Con esso si possono produrre grandi e piccole quantità di cibo e preparare diverse preparazioni allo stesso tempo. E un forno combinato può gestire diversi metodi di cottura come la cottura a vapore, la frittura, la griglia e la cottura al forno. Più flessibile di così non si può! Se poi si usa un forno combinato come iCombi Pro, si possono anche memorizzare i risultati desiderati e il concept completo del menu con le ricette, in modo da produrre sempre con la stessa qualità. Così si riduce al minimo il tasso di errore e si massimizza il rendimento. Tra l'altro, il sistema di cottura è così facile da usare che non si deve necessariamente avere una

precedente esperienza di cucina. Se sono necessarie grandi quantità di cibo, proponiamo anche un iVario. Si tratta di un sistema di cottura multifunzione, con il quale è possibile rosolare, arrostire, bollire e friggere in modo rapido e preciso per cuocere zuppe, salse dolci o salate, curry ma anche ragù, spezzatini, pasta e riso.

Perché necessitate di flessibilità?
Riprendiamo l'esempio di una ghost kitchen: se il tuo marchio Tex-Mex o BBQ non è ben accolto, dal giorno dopo puoi semplicemente preparare qualcos'altro, implementando un menu più congeniale ai tuoi clienti. Stesso sistema di cottura, stesse persone. Senza dover investire in nuove attrezzature.

La cucina è pronta. Cosa arriva dopo?
Ora bisogna formare gli operatori e i cuochi. Dato che l'obiettivo di un concept alimentare è quello di aderire ad uno standard, una volta che è stato definito, tutte le persone coinvolte devono capire i processi per essere in grado di lavorare con i sistemi di cottura. È importante che i vertici dell'azienda siano d'accordo, altrimenti il concept non decolla. Una volta ho supervisionato una macelleria dove c'era il macellaio più giovane di mentalità aperta, mentre il responsabile era più conservatore. Il macellaio era entusiasta e ha provato molte cose con la tecnologia Rational, come la cottura notturna. Il responsabile, però, non pensava che fosse il modo giusto di cucinare e continuava ad utilizzare le vecchie attrezzature,destabilizzando tutta la squadra.

E come funziona se un cliente ha diverse cucine o una catena internazionale?
Abbiamo una soluzione molto funzionale per rispondere a questa esigenza. Gli apparecchi vengono collegati in rete tramite ConnectedCooking, la nostra piattaforma in cloud. Questo permette il controllo remoto e l'accesso centrale ai sistemi di cottura, per trasferire, ad esempio, i programmi necessari per la preparazione o per documentare i dati HACCP. Inoltre, quando si tratta di sviluppare il concept e la relativa formazione, lavoriamo a stretto contatto con progettisti e rivenditori specializzati in tutto il mondo che conoscono molto bene i nostri sistemi di cottura e hanno esperienza in attività di consulenza e pianificazione. E in grandi mercati come Germania, Francia, Gran Bretagna e USA, possiamo contare anche sulle nostre forze aggiuntive. Così siamo in grado di seguire ogni dettaglio di un lancio internazionale.

Da quali settori provengono i vostri clienti?
Variano molto, ma il più delle volte si tratta di grandi cucine come ristoranti aziendali, cucine di ospedali o catering. In queste tipologie di cucine la pressione dei costi e la qualità giocano chiaramente un ruolo importante. Per conciliare entrambi, è spesso consigliabile chiedere un supporto esterno che indirizzi verso le scelte migliori.Ma anche gli hotel rientrano tra i nostri clienti. Siamo molto

richiesti soprattutto quando si tratta di allestire una colazione a buffet tanto attraente quanto attenta ai costi. Nella categoria degli hotel B&B, per esempio, un'offerta gastronomica attraente è sempre più utilizzata come tratto distintivo per indirizzare la scelta della struttura e aumentare le prenotazioni. Con un piccolo iCombi Pro è possibile realizzare in poco spazio colazioni complete e di alto livello.

La sua esperienza a quali conclusioni porta?
I professionisti sono sempre più aperti quando si tratta di implementare le nuove tecnologie nelle loro cucine. Il nostro compito è quello di aiutarli a utilizzare i sistemi di cottura nel miglior modo possibile e con le loro funzioni intelligenti. Questo dà ai clienti un vero valore aggiunto al loro investimento.

Un'ultima domanda: cosa la spinge in questo lavoro?
Vorrei che l’affermazione "abbiamo sempre fatto così" si estinguesse.