Chef pronti alla ripartenza con l'aiuto di Rational

rational-reference-kitchen-chef-display-8e453ea9

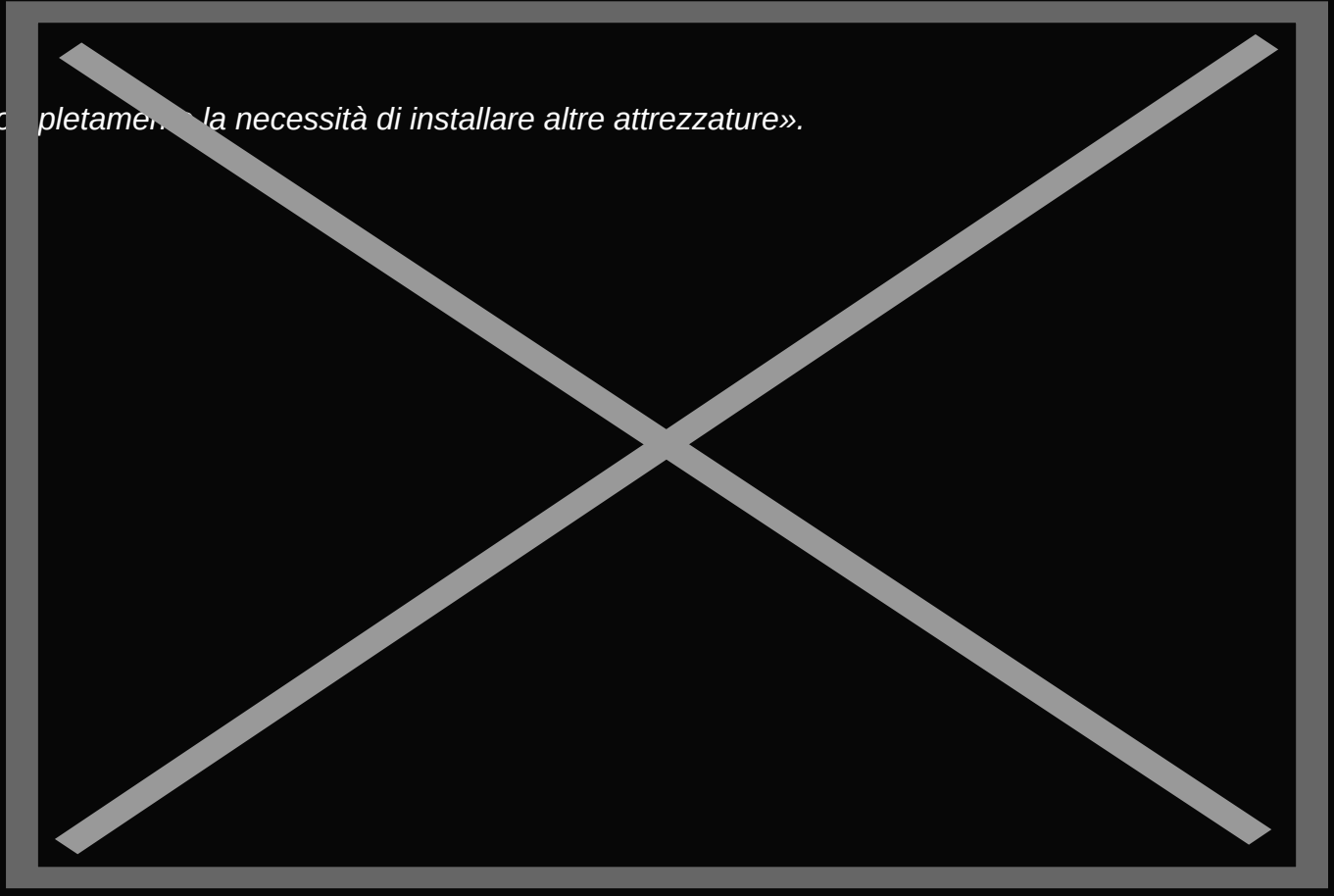
Alle soglie di una imminente ripresa di tutte le normali attività, è necessario essere pronti a gestire situazioni di turnover e cambi di personale e, per evitare compromessi sulla qualità, molti chef si affidano alla tecnologia moderna.

«Su una nave da crociera, il personale di cucina cambia mediamente ogni tre o sei mesi e la cucina è in funzione 24 ore al giorno. È difficile mantenere tutto lo staff allo stesso livello di conoscenza» spiega **Antonio Stea**, National Corporate Chef di Rational. Migliaia di pasti lasciano la cucina contemporaneamente e, nei momenti di punta, si arriva a oltre 3.000 ospiti che vogliono essere coccolati con cibo delizioso nello stesso momento. Per poterlo fare, tutto deve funzionare come un orologio.

Rational conosce bene queste sfide: *«In una cucina che lavora in questi settori, tutti i processi devono essere coordinati tra loro, non c'è assolutamente spazio per deviazioni o errori»* aggiunge Stea. *«E qui i sistemi di cottura Rational fanno la differenza: **iCombi Pro** e **iVario** sono intuitivi da usare, lavorano in modo indipendente e adattano automaticamente il processo di cottura alle condizioni del cibo che deve essere cucinato». In iCombi Pro, per esempio, non fa differenza se il pesce pesa 8 o 18 kg. Il sistema di cottura intelligente riconosce le dimensioni e la quantità di carico, regola in automatico il processo di cottura e fornisce in modo affidabile il risultato desiderato.* Stea prosegue*: «Quando l'attrezzatura della cucina si assume i compiti di routine ed è in grado di pensare in anticipo alla produzione, la qualità è assicurata».*

Entrambi i sistemi di cottura possono essere utilizzati in modo estremamente flessibile. Se, per esempio, il menu o parti del concept di cucina cambiano, basta salvare le nuove ricette in iCombi o in iVario. *«I nostri apparecchi sono dei veri esperti nella maggior parte dei metodi di cottura; possono bollire, friggere, arrostire, brasare, cuocere a pressione»* precisa Antonio. *«Questo elimina quasi la*

completamente la necessità di installare altre attrezzature».



La standardizzazione dei risultati svolge un ruolo fondamentale, soprattutto **nelle cucine che devono gestire così tanti coperti**: moltissimi ospiti siedono uno accanto all'altro e tutti hanno la possibilità di vedere il piatto del vicino. L'abilità dell'attrezzatura sta proprio nell'essere in grado di supportare lo staff della cucina, obiettivo difficile da ottenere con apparecchi di cottura convenzionali. Per facilitare i dipendenti nuovi o inesperti, iCombi Pro e iVario hanno la funzione **MyDisplay**. Attraverso MyDisplay, i percorsi di cottura delle pietanze vengono mostrati direttamente sul sistema di cottura e possono essere selezionati con la semplice pressione di un tasto. Per evitare difficoltà linguistiche, i programmi di cottura sono etichettati con le foto dei singoli piatti. Gli utenti guadagnano più sicurezza e il **tasso di errore è ridotto al minimo**. La configurazione di MyDisplay può essere eseguita comodamente dalla scrivania tramite **ConnectedCooking**, la soluzione di rete di Rational.

La standardizzazione è importante anche per **ridurre lo spreco alimentare**: se alla fine della cottura ogni pezzo ha lo stesso aspetto, potrà essere servito tutto il cibo, riducendo notevolmente lo spreco. E se il gusto soddisfa le aspettative degli ospiti, è probabile che nulla rimanga nel piatto. Questo contribuisce a una maggiore **sostenibilità in cucina**.

Dove mangiano molte persone, non c'è un orario di chiusura della cucina e nemmeno le attrezzature si fermano. Per poter soddisfare i requisiti di igiene e servire ogni volta cibo impeccabile, iCombi dispone di un **programma di pulizia intermedia ultrarapid**a che richiede **solo 12 minuti**. Quando si rende necessario un programma di pulizia profonda, l'avviso viene visualizzato direttamente sul display del forno con la specifica della tipologia di lavaggio consigliato e la quantità di detergente necessaria. E per rimanere coerenti all'idea di sostenibilità in cucina e attenzione all'ambiente, il detergente per iCombi - **Active Green** - è privo di fosfati e fosforo.

Conclude Antonio Stea: *«Una qualità costantemente elevata in cucina è facile da ottenere quando si ha l'attrezzatura giusta. Indipendentemente dal livello di esperienza del team».*