Ottimizzare il lavoro in cucina con Rational, la testimonianza di Casafood

20230830115817headcasafood-d5bd7dc6

Casafood è una gastronomia situata a Tremestieri Etneo, **in provincia di Catania**, nata nel 2017 con la missione di offrire una pausa pranzo gustosa, una parentesi rilassata tra la frenesia quotidiana che tenga viva l'idea del pranzo casalingo di una volta.
Apparentemente è una semplice gastronomia ma in realtà incarna il **perfetto connubio tra tavola calda, ristorante e take-away**, in una location moderna che ospita i clienti sia all'interno che all'esterno del locale.

Ampia l'offerta che spazia da antipasti, a primi e secondi di carne e pesce, fino a una vasta scelta di contorni: solo prodotti freschi a km 0. Qui la sicilianità la si ritrova perfino nelle **pokè**, preparate con ingredienti prettamente locali che garantiscono gusto e freschezza.
"Abbiamo cercato di creare un format che ritrovasse il senso di casa, dando alle pietanze un ricordo e un'emozione per far vivere alla gente un momento diverso da quello del pranzo moderno e che permetta di sedersi per condividere qualcosa di bello" spiega **Andrea Valerio**, titolare di Casafood.

Uno dei punti di forza di Casafood è offrire tutto questo in **modalità smart**, con tempistiche contenute e adeguate a una pausa pranzo. A renderlo possibile è stata **l'introduzione delle apparecchiature Rational**: a seguito di un test di cottura, infatti, Andrea Valerio ha deciso di rinnovare la cucina con le tecnologie Rational con l'obiettivo di ottimizzare la produzione rendendo i flussi di lavoro più fluidi e organizzati.
"Abbiamo notato che con le vecchie apparecchiature avevamo delle problematiche legate ai cambi di fronte quindi, nel momento in cui finiva una pietanza, dovevamo riorganizzare la cucina in un altro modo. Con Rational siamo riusciti a dimezzare i tempi di cottura, ottenere cotture più omogenee e ridurre il calo peso, mantenendo consistenza e composizione organolettica intatte".

La soluzione individuata per la cucina di Casafood si compone di un **iCombi Pro 61** e **iVario 2-XS**, due modelli le cui funzionalità garantiscono una linea sempre pronta e rispondono al costante bisogno di sfornare grandi quantità di prodotto in poco tempo. Sono compatti e con ingombro ridotto, mantenendo quindi agevoli le attività in cucina.