Rational sempre più 'green'. Arriva il nuovo piano di sostenibilità in attesa delle novità di Host

20250606113010wittenheim-bild-von-aussenpng-956040-image-press-073bcb03

Si fa presto a parlare di sostenibilità. Se oggi sono molte le aziende che si ispirano ai principi "green", poche possono dire di avere affrontato le questioni ambientali in largo anticipo sui tempi. E' il caso di **Rational** che, quando lanciò il suo primo forno combinato a vapore nel 1976, lo presentò come un'alternativa ecologica ed efficiente alla tecnologia da cucina tradizionale.

Adesso, dopo un primo trimestre 2025 in crescita dove i ricavi hanno raggiunto i 295 milioni di euro (+3% rispetto al Q1 2024), l'azienda tedesca ha deciso di puntare su una nuova strategia di sostenibilità, pensata per raggiungere alcuni obiettivi: proteggere il clima, preservare le risorse, promuovere le pari opportunità, sostenere il benessere, garantire trasparenza e rafforzare le partnership.

IL PIANO DI SOSTENIBILITA' NEL DETTAGLIO

«*La sostenibilità è un tema complesso, che coinvolge non solo l'azienda ma anche partner e clienti. E può essere realizzata solo se lavoriamo insieme*», ha detto **Peter Stadelmann, ceo di Rational** presentando il nuovo piano alla presenza di oltre 800 partner internazionali presso la sede centrale a Landsberg am Lech. Piano che si articola in tre aree di intervento – ambiente, società e responsabilità sociale – per ciascuna delle quali sono stati definiti obiettivi chiari, monitorati costantemente e in modo trasparente.

Per quanto riguarda le **iniziative ambientali, l'azienda si concentrerà su "protezione del clima" e "conservazione delle risorse"**. Tra gli obiettivi prefissati ci sono il raggiungimento entro il 2050 della neutralità climatica per le emissioni di gas serra dirette (Scope 1), indirette da energia acquistata

(Scope 2) e per quelle della catena del valore su cui può avere un'influenza diretta (Scope 3). Più nel dettaglio, le emissioni Scope 1 derivano dalla combustione di combustibili fossili nei processi produttivi, nella flotta aziendale o in altre attività interne. Le emissioni Scope 2 sono causate dall'acquisto di energia elettrica. Le emissioni Scope 3 comprendono tutte le emissioni indirette della catena del valore, incluse anche le emissioni evitate grazie all'utilizzo dei sistemi Rational nelle cucine professionali di tutto il mondo. Il percorso verso questo traguardo prevede **una riduzione del 42% delle emissioni Scope 1 e 2 entro il 2030 rispetto al 2023**. Tra le numerose iniziative già avviate figurano edifici sostenibili e la realizzazione di un impianto fotovoltaico. Sono inoltre in corso lavori per ampliare l'uso del solare e rendere la flotta aziendale a impatto zero.

«*Il concetto di sostenibilità è sempre stato parte integrante nei nostri prodotti, anche se non lo abbiamo mai ostentato. È nel nostro DNA. I nostri sistemi di cottura permettono di risparmiare fino al 30% di energia, fino al 50% di acqua e fino al 30% di spazio rispetto alle tecnologie tradizionali. E con questa strategia vogliamo dimostrare che possiamo fare ancora di più*», ha aggiunto Stadelmann.

Per quanto riguarda la società, Rational si pone l'obiettivo di **promuovere le pari opportunità e favorire il benessere**. Diversità e sicurezza sul lavoro sono al centro dell'impegno dell'azienda, non solo per i propri collaboratori, ma anche per tutte le persone che operano nelle cucine professionali nel mondo. Questo si traduce tanto nella progettazione degli ambienti di lavoro interni quanto nell'ergonomia dei sistemi di cottura, che contribuiscono a migliorare la salute sul luogo di lavoro dei clienti.

L'area della **responsabilità sociale**, infine, è definita dagli impegni a garantire trasparenza e rafforzare le partnership. Questo include il rispetto delle normative, la comunicazione aperta delle policy con dipendenti e partner commerciali e la tutela dei diritti umani e del lavoro lungo tutta la catena del valore. Coerentemente con il proprio ruolo nel settore della ristorazione, Rational si impegna anche a promuovere una sana alimentazione nella società.

«*Quando si parla di sostenibilità, bisogna guardare oltre il proprio lavoro e la propria vita. Le decisioni che prendiamo oggi devono garantire un futuro migliore. Per noi come persone, come clienti, come collaboratori e come azienda*», ha concluso il ceo dell'azienda tedesca.

TRIS DI NOVITA' A HOST 2025

L'appuntamento è con Host 2025, in programma dal 17 al 21 ottobre 2025 a fieramilano (Rho). Qui Rational presenterà le tre new-entry pensate per festeggiare il cinquantesimo anniversario

dell'azienda.

La prima novità, che sarà anche il pezzo forte dello stand Rational, é **iCareSystem AutoDose**, il nuovo sistema integrato di lavaggio disponibile come optional per gli apparecchi da tavolo iCombi Pro. I detergenti e i prodotti anticalcare vengono conservati, in tutta sicurezza, all'interno del sistema di cottura sotto forma di detergente solido e consentono quindi un lavaggio autonomo, con la semplice pressione di un pulsante o secondo un programma prestabilito. «*iCareSystem AutoDose aumenta la sicurezza sul lavoro, fa risparmiare tempo e garantisce il rispetto delle condizioni igieniche HACCP. A differenza di molte altre soluzioni, non sono necessari tubi o contenitori esterni all'unità*», ha riassunto Theodor Tumbrink, Vice President Product Management dell'azienda.

Altra new-entry, questa volta in campo digital, è l'**interfaccia automatica tra i software ERP e i due sistemi di cottura iCombi e iVario**: i programmi di cottura preimpostati nel sistema vengono inviati a tutti gli iCombi e iVario collegati in rete, in pochi secondi e in tutte le sedi, tramite il sistema di gestione digitale della cucina ConnectedCooking, garantendo così un risparmio di tempo e standard uniformi. Nel frattempo, la gestione sostenibile delle risorse basata sull'analisi automatica dei dati aiuta a utilizzare i sistemi di cottura in modo più efficiente, a prolungarne la durata e a risparmiare energia e costi. Anche i Service Partner traggono vantaggio dall'analisi dei dati e dalle previsioni basate sull'IA: gli errori vengono identificati più rapidamente, si evitano guasti imprevisti ai sistemi di cottura e gli interventi di assistenza sono più facili da pianificare. All'occorrenza possono essere effettuati anche da remoto. «*Con queste offerte, la nostra pluriennale competenza digitale e i nostri moderni sistemi di cottura si fondono per creare un vero e proprio valore aggiunto per i nostri clienti e partner*», ha spiegato il Chief Marketing and Sales Officer **Markus Paschmann**.

Ultima novità, la **nuova linea di sistemi di cottura che, grazie al controllo intelligente e adattivo della tecnologia a microonde, garantisce tempi di cottura più brevi e risultati della massima qualità**. «*Il nostro team di sviluppo è riuscito a combinare le tre tecnologie di vapore, aria calda e microonde in modo così intelligente e adattivo da poter utilizzare, per la prima volta sul mercato, queste prestazioni aggiuntive su tutti i livelli dei ripiani in un sistema di cottura 6-1/1*», ha spiegato Paschmann nella sua presentazione. Il risultato è uno specialista straordinario: «*È stato sviluppato con un chiaro obiettivo e a complemento all'offerta esistente. È stato progettato per soddisfare le esigenze specifiche di determinate aziende. iCombi e iVario continuano a essere le migliori soluzioni sul mercato per la maggior parte delle esigenze dei clienti*», ha proseguito il Chief Marketing and Sales Officer.