Tutti i vantaggi di iHexagon: la case history di Risto3

f603e214-eb96-4bd0-898f-882ceb446a69

Dal 1979, **Risto3** rappresenta un punto di riferimento nella ristorazione collettiva del Trentino. Nata come cooperativa fondata da un gruppo di cuoche che desiderava tutelare il proprio lavoro, l'azienda è cresciuta nel tempo mantenendo al centro le persone e la qualità del servizio. Con oltre 1.400 collaboratori e una presenza capillare sul territorio, Risto3 gestisce circa 200 cucine tra ristoranti self-service e serviti, mense scolastiche, strutture sanitarie e ristoranti aziendali. Una crescita costruita nel tempo grazie alla capacità di innovare continuamente, ascoltare i clienti e investire nel miglioramento dei processi.

Per un'organizzazione di queste dimensioni, garantire qualità costante, efficienza operativa e flessibilità produttiva rappresenta una sfida quotidiana. Da qui nasce la scelta di investire nelle tecnologie Rational e, più recentemente, in **iHexagon**.

Quote

Con iHexagon siamo riusciti ad ottimizzare il lavoro di cucina e a migliorare il processo di preparazione del prodotto soprattutto nel momento di distribuzione quindi di ampio afflusso dei clienti.

Camilla Santagiuliana, presidente di Risto3

La soluzione Rational

Per Risto3, la tecnologia rappresenta ma uno strumento strategico per aumentare l'efficienza, garantire risultati costanti in tutte le strutture e supportare la gestione di team con diversi livelli di formazione ed esperienza. L'azienda utilizza da anni **iCombi Pro** e **iVario Pro** e vede in iHexagon un ulteriore passo avanti verso una cucina sempre più standardizzata, veloce e digitale.

Per questo motivo, il ristorante self di Spini di Gardolo è stato individuato come **progetto pilota per l'introduzione di iHexagon**. Si tratta infatti di una realtà caratterizzata da elevati flussi di clienti e da momenti di picco particolarmente intensi, nei quali diventa fondamentale aumentare la velocità di produzione senza scendere a compromessi sulla qualità del prodotto servito. Grazie a iHexagon, Risto3 può affrontare queste sfide con un approccio più efficiente, mantenendo standard elevati e risultati costanti anche nei momenti di maggiore pressione operativa.

Come sottolinea **Camilla Santagiuliana**: «Scegliere iHexagon significa avere meno attrezzature ma più performanti e più adeguate a più preparazioni, consentendoci di ottimizzare gli spazi e rendere più confortevole il lavoro dei nostri operatori». Una visione che va oltre la sola produttività e che racchiude perfettamente l'approccio di Risto3 all'innovazione: semplificare il lavoro in cucina, valorizzare le persone e garantire ai clienti un'esperienza di qualità, anche durante i servizi più impegnativi.

Vantaggi

- Maggiore velocità di produzione: fondamentale per gestire elevati volumi di servizio e garantire tempi rapidi ai clienti.
- Standardizzazione dei risultati: cotture replicabili e qualità costante in tutte le strutture.
- Riduzione della dipendenza dalle singole competenze operative: facilitando la gestione del turnover e di diversi livelli di formazione del personale.
- Maggiore efficienza organizzativa: per un'azienda che opera su centinaia di sedi e serve migliaia di pasti ogni giorno.
- Flessibilità e varietà produttiva: indispensabile per adattarsi ai diversi format di ristorazione gestiti dal gruppo.

iHexagon: la nuova era della cottura professionale

Velocità, qualità e flessibilità: queste sono le premesse di **iHexagon**, il nuovo sistema di cottura intelligente firmato RATIONAL, che a ottobre 2025 ha debuttato anche sul mercato italiano. Grazie alla combinazione di **vapore, aria calda e microonde**, iHexagon garantisce risultati eccellenti in tempi record, su **tutti e sei ripiani**, adattandosi automaticamente al tipo di alimento e alle esigenze operative.

Pensato per cucine ad alta intensità, iHexagon sostituisce più apparecchi tradizionali in solo 1 **m²**, riducendo i tempi di preparazione fino al **30%** rispetto ai sistemi convenzionali. È ideale per la produzione, il take away e la cottura espressa; lo raccontano le esperienze di tre realtà internazionali che si occpuano di ristorazione veloce ed eventi sportivi.

Al **Tottenham Hotspur Stadium**, primo al mondo a installare due iHexagon sovrapposti, la rivoluzione è tangibile. “Produciamo 4.500-5.000 prodotti per evento, in 5-7 minuti anziché 25”, afferma lo chef Ian Green. I tempi di attesa sono diminuiti, la qualità è migliorata e le vendite sono aumentate del **30%**. Anche la sostenibilità ne beneficia: meno olio, meno sprechi, meno consumi.

All’**Ipswich Town Football Club**, dove si preparano fino a 1400 pasti nei weekend, iHexagon ha conquistato il team di cucina. “La cosa più importante per noi è la velocità, senza compromettere la qualità”, racconta il Sous Chef Christian Hood. Il sistema consente di lavorare sotto pressione, semplificando i processi e garantendo uniformità.

La catena **PC Tank** in Lussemburgo ha adottato iHexagon in diverse stazioni di servizio, con il marchio *Gourmet Rapide*. “Con iHexagon possiamo preparare molti prodotti contemporaneamente, anche in momenti diversi”, spiega Natalie Höft, Assistant Retail Manager. Il sistema si adatta agli spazi ridotti, consente una produzione flessibile e riduce gli sprechi grazie alla cottura su richiesta. Il lavaggio automatico con **iCareSystem AutoDose** semplifica ulteriormente il lavoro.

Con **ConnectedCooking**, iHexagon diventa parte di un ecosistema digitale che semplifica la gestione, monitora i consumi e distribuisce programmi di cottura. Un sistema pensato per chi cerca **prestazioni elevate, sicurezza, pulizia e controllo**, anche in ambienti complessi.

Tre storie diverse, un unico denominatore: **efficienza, qualità e innovazione**. iHexagon non è solo un forno, ma un alleato strategico per chi vuole offrire il meglio, in ogni momento.