Buon compleanno forno combinato Rational!

cd-101-1er-da681ff5

Chiunque voglia avere successo ha bisogno di due cose fondamentali: una grande idea ed una forte volontà. Siegfried Meister, fondatore di Rational AG, aveva entrambe. Riuscì magistralmente a sviluppare un'idea visionaria in un prodotto di successo incomparabile che ha rivoluzionato completamente il processo di produzione delle cucine industriali e commerciali: il forno combinato. Il dispositivo multifunzionale ad alte prestazioni è diventato da allora indispensabile nelle cucine professionali di tutto il mondo; oggi, in occasione del suo 40° compleanno, guarda indietro all'incredibile percorso che ha visto il suo sviluppo. Il forno combinato Rational può essere trovato in tutto il mondo – dalle portaerei Statunitensi alle aziende di ristorazione collettiva, dalla Casa Bianca all'Allianz Arena, da Buckingham Palace al piccolo ristorante all'angolo della strada.

Le sue molte e varie applicazioni hanno rivoluzionato il lavoro nelle cucine su larga scala in tutto il mondo, permettendo di offrire risultati di alto livello che deliziano chef ed ospiti in tutti i continenti. Il CD1, il primo leggendario forno combinato, fu comprato nel 1976 da Käfer, un'azienda a conduzione famigliare con sede a Monaco.

Guardando indietro agli ultimi 40 anni, si ricordano i giorni prima del forno combinato – giorni di cucine grandissime, di pasti preparati utilizzando molti bollitori, friggitrici e forni convenzionali, di stress e frenesia, del monitoraggio e del tedioso lavoro manuale, come la rotazione e lo spostamento di cibo. Le aziende che una volta offrivano semplicemente catering comune, ora viziano i dipendenti e gli ospiti con piatti di eccellente qualità. Come in molte storie di successo, l'inizio dei forni combinati fu modesto. L'anno 1976 fu segnato dalle innovazione tecniche: Apple portò l'Apple I sul mercato, dando così forma all'era dei PC. L'invenzione del forno combinato di Siegfried Meister quello stesso anno ebbe un simile effetto catalitico nel settore dell'hospitality.

rational2Mentre guardava sua madre cucinare, sbirciando da sopra la sua spalla come preparava l'oca, gli venne in mente l'idea brillante di combinare tre metodi di cottura – la cottura la vapore con calore umido, la cottura a convezione, e la combinazione delle due – in un solo apparecchio. Al fine di garantire una qualità costante specialmente quando si preparano grandi quantità, montò tutto con un

sistema di gestione e controllo. Questo assicurò che il calore, l'aria e l'umidità fossero distribuiti in modo intenso ed uniforme all'interno della camera di cottura. I combi-vapore sostituisce quindi dal 40 al 50 per cento di apparecchi di cottura tradizionali, quali forni, forni a vapore, friggitrici, bollitori, vaporiere e griglie. I benefici dei forni combinati non solo includono aspetti qualitativi ma anche tempi di cottura più brevi, il 50% in meno di perdite in cottura e fino al 60% in meno di consumi di energia e acqua in confronto ai metodi di cottura tradizionali. E sopratutto, occupa molto meno spazio – solo un metro quadrato.

A quel tempo Siegfried Meister non aveva idea che lui e la sua innovazione avrebbero avuto un'influenza decisiva sull'intero settore. Oggi, 120 milioni di pasti al giorno sono preparati con i forni combinati Rational in tutto il e la 750,000° unità è stata consegnata recentemente negli Stati Uniti. La piccola squadra fondatrice è cresciuta in una delle più riuscite aziende di media dimensione della Germania, con una quota di mercato di circa il 54%. Ma una quota di mercato dominate e anni di continua crescita non erano il focus primario degli sforzi di Siegfried Meister. Quello che più lo interessava, che è anche l'obiettivo primario dell'azienda, era offrire il massimo beneficio possibile a tutte le persone che preparavano pietanze calde nelle cucine professionali. Tutti i dipendenti Rational, che agiscono come "imprenditori all'interndo dell'azienda", hanno il dovere ed il desiderio di soddisfare questa promessa ai clienti ogni giorno.

RATIONAL_SelfCookingCenter 5SLo sviluppo del forno combinato è stato segnato da una serie di pietre miliari nell'innovazione del servizio. Il primo forno combinato programmabile fu presentato nel 1991, seguito da ClimaPlus Combi nel 1997, che stabilì nuovi standard nella tecnologia permettendo agli utilizzatori di regolare la temperatura e l'umidità nell'esatta percentuale necessaria. CleanJet, il primo sistema di pulizia automatico, seguì nel 2000, rendendo la faticosa pulizia manuale un ricordo del passato. Bastava il tocco di un solo pulsante e il ClimaPlus Combi si puliva autonomamente durante la notte. Meister e la sua squadra realizzarono presto le difficoltà che le aziende di ristorazione collettiva ed i catering avevano nel trovare personale qualificato. Considerato queste problematiche il primo SelfCookingCenter lanciato nel 2004 era il logico sviluppo.

Il SelfCookingCenter fu il primo apparecchio di cottura capace di preparare perfettamente una grande varietà con il solo tocco di un pulsante. Questa invenzione innovativa si è presto sviluppata risolvendo molti problemi in cucina. Per esempio, il sistema CareControl, lanciato nel 2008, rappresentò il primo sistema di pulizia e decalcificazione del mercato. Ora, per la prima volta, i forni combinati possono essere installati senza alcun tipo di impianto di addolcimento delle acque o regolare decalcificazione.

Nell’anno 2011 Rational portò sul mercato il SelfCookingCenter whitefficiency. Il nuovo modello era equipaggiato con la tecnologia brevettata HiDensityControl, una funzione che continua a garantire una potente generazione di vapore, la circolazione dinamica dell'aria e lo sviluppo di calore e deumidificazione in modo efficacie anche oggi. Il risultato: croste croccanti, panature dorate e arrosti succulenti, anche in grandi quantità. Infine nel 2014, Rational ha inventato il SelfCookingCenter 5 Senses ed ha catapultato la qualità di cottura ad un altro livello. Il SelfCookingCenter 5 Senses lavora con 5 Sensi, proprio come i cuochi. Sente le condizioni della camera di cottura e la consistenza del cibo, individua la grandezza dei prodotti e la quantità caricata, pensa e pianifica in anticipo, impara dagli chef e gli comunica le sue decisioni. L’apparecchio impressiona anche per gli straordinari risultati nei prodotti da forno.

«Ma c’è sempre spazio per il miglioramento dice Dr. **Peter Stadelmann** Amministratore delegato di Rational AG. *Ci ispiriamo al nostro obiettivo aziendale, mentre continuiamo a lavorare per fornire ancora più vantaggi a chi prepara cibi caldi nelle cucine professionali»* spiega, e aggiunge che vede la responsabilità personale e l’organizzazione personale come un elemento essenziale per il successo dell’azienda.

Il focus di Rational e la strategia dell’azienda sono accurate, come dimostra la continua crescita dell’ezianda. L’azienda Bavarese ha registrato il 9% di crescita nel primo trimestre del 2016 in confronto all’anno precedente e le figure chiave continuano ad avere un trend positivo.

www.rational-online.com