La soluzione del servizio à la carte: un Combi-Vapore con risultato garantito

restaurant-kitchen-chef-scc-usa-617d13db

Quando si chiede ad **Harald Keßler**, titolare della locanda "Zum Luitpold", di parlarci della sua esperienza con il Combi-Vapore, non deve riflettere a lungo: *“Con il nuovo Rational abbiamo fatto un enorme salto in avanti nel servizio à la carte. I nostri clienti si complimentano per la buona qualità dei piatti e oggi possiamo distribuire il 30% in più di pasti all’ora con lo stesso personale.”*

Altri chef si spingono oltre e vedono l'apparecchio come il braccio destro: *"Con il SelfCookingCenter di Rational ho sempre uno chef in più in cucina"*, riferisce **Alex Atalla**, chef del ristorante D.O.M. a San Paolo, Brasile. Sebbene entrambi gli chef abbiano concetti diversi, condividono le stesse aspirazioni culinarie: entusiasmare i loro clienti. Oltre a piatti deliziosi, variegati e di alta qualità, questo include anche ingredienti regionali e una preparazione a basso consumo di risorse. Tuttavia, ciò che per l'ospite si scioglie in bocca, non deve andare di traverso al padrone di casa, in altre parole, deve essere redditizio.

Preparazione efficiente, qualità eccezionale
E qui entra in gioco il SelfCookingCenter: efficiente preparazione degli alimenti, qualità unica e costi minimi sono le caratteristiche principali dei Combi-Vapore di Rational. Dopo tutto, gli apparecchi, che coprono una superficie superiore a poco più di 1 metro quadrato, riescono a fare ciò che normalmente è richiesto ai singoli apparecchi come padelle, marmitte, friggitrici, pentole a pressione, pentole e brasiere ribaltabili. Il risultato finale è un enorme risparmio di spazio e costi d'investimento senza perdere di vista la qualità. *"Allo stesso tempo, un SelfCookingCenter consente di risparmiare energia e acqua e allevia lo chef dalle noiose attività di routine"*, riferisce **Antonio Stea**, National Corporate Chef di RATIONAL Italia srl. Anche un cuoco quindi pensa agli aspetti economico-aziendali. Ma che dire del lato creativo? Il lavoro non viene limitato con un singolo apparecchio. *"In un SelfCookingCenter sono possibili diversi tipi di preparazione"*, prosegue Stea. Lui e più di 1.000 chef Rational ne danno prova regolarmente ai loro eventi dal vivo del SelfCookingCenter in tutto il mondo.

Qui gli interessati possono assistere a una dimostrazione dell'apparecchio e testare di persona quanto sia facile da usare e quanto siano buoni i risultati.

La perfetta gestione del tempo

Oltre alla preparazione degli alimenti, il Finishing con i Combi-Vapore è un altro punto di forza per i ristoranti. Con il supporto del SelfCookingCenter, la produzione e il servizio vengono separati, in modo che i tempi per la preparazione possano essere più calmi e tutto funzioni senza problemi durante i momenti di punta. Durante il Finishing, le pietanze precotte possono quindi essere servite a freddo sui piatti e inserite nel SelfCookingCenter per essere pronte in pochi istanti. Più semplice e con meno personale è quasi impossibile. Inoltre, la sovrapproduzione diventa improbabile e le risposte flessibili a ritardi imprevisti, come il discorso del padre della sposa, non sono più un problema. *"Con il Finishing nel SelfCookingCenter possiamo ora produrre ogni volta che abbiamo tempo, lo stesso giorno o anche il giorno prima. Il cibo viene poi raffreddato e cotto fino alla fine poco prima di servire, quindi servito rapidamente. È semplicemente perfetto"*, spiega **Luka Jezersek**, titolare del ristorante DVOR JEZERŠEK a Brnik, Slovenia. Si potrebbe anche parlare di un successo garantito con la semplice pressione di un pulsante e quindi capire facilmente perché per numerosi chef un SelfCookingCenter è indispensabile nella cucina del ristorante.