iKitchen Rational, la soluzione per la ristorazione collettiva

ikitchen-icombi-pro-ivario-pro-rational-1e1d936c

Carenza di personale qualificato, pressione sui costi, digitalizzazione: queste sono le sfide che si devono affrontare nel settore della ristorazione, soprattutto nella ristorazione collettiva. A questo si aggiungono le crescenti esigenze degli ospiti in termini di qualità, richiesta di forme alimentari speciali come vegetariane, vegane, senza glutine o senza lattosio, nonché una vasta gamma di prodotti. Oltre a buone idee e concetti intelligenti, le cucine hanno bisogno di un partner che conosca le sfide, le supporti tecnicamente e consenta loro di produrre grandi quantità. RATIONAL ha creato tale supporto con iKitchen.

«Sotto il nome di iKitchen, abbiamo racchiuso iCombi Pro, iVario Pro e ConnectedCooking per formare e offrire una soluzione completa» afferma **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia, spiegando le caratteristiche di base. L'obiettivo è facilitare il lavoro, soprattutto nelle grandi cucine con un volume di almeno 500 pasti al giorno, per semplificare i processi e risparmiare spazio, denaro, energia e materie prime. Enrico Ferri propone un semplice esempio. Se si prende una cucina originariamente dotata di brasiera, bollitore, friggitrice, pentola a pressione, forno ad aria calda e piano cottura, è possibile sostituire tutti questi elettrodomestici, ad eccezione del piano cottura, con iCombi Pro e iVario Pro. E in questo modo risparmiare fino al 40% di spazio. Allo stesso tempo, i sistemi di cottura coprono insieme fino al 90% di tutte le applicazioni di cottura convenzionali. Per alcune applicazioni, come cucinare la pasta o preparare il cibo con il metodo sous-vide (sottovuoto), possono persino assumere compiti l'uno dall'altro, aumentando così notevolmente la flessibilità di una cucina commerciale. E con le soluzioni RATIONAL cucinare è anche più sano. Come dice Enrico Ferri: *«Con iCombi Pro si utilizzano molti meno grassi per qualsiasi cottura. E la cottura a vapore con iCombi Pro conserva vitamine e sostanze nutritive molto meglio».*

Il fatto che entrambi i sistemi di cottura siano realizzati con l’obiettivo della cooperazione, è dimostrato anche dalle interfacce utente progettate in modo identico, che guidano l'utente attraverso i menu

secondo lo stesso principio. Entrambi hanno funzioni intelligenti che rendono la gestione ancora più semplice e quindi riducono significativamente il tasso di errore. Anche i lavoratori con minor esperienza possono infatti accedere facilmente a varie applicazioni di cottura. Il fatto che iK[illegible]hendutilizzi in modo ottimale tutte le risorse è dimostrato, ad esempio, dalla cottura a bassa te[illegible]peratura notturna. Sia iCombi Pro che iVario Pro dispongono di questa applicazione, facendo risparmiare così molto tempo di produzione, togliendo molta pressione alla cucina.



Il terzo componente, ConnectedCooking, aiuta anch'esso ad aumentare la produttività, poiché la soluzione di rete può essere utilizzata per gestire e trasferire centralmente i programmi di cottura; ad esempio è possibile recuperare e archiviare i dati HACCP da entrambi i sistemi di cottura o controllare iCombi Pro da remoto. Ciò consente di risparmiare, ridurre il tasso di errore e garantire uno standard costante nella produzione di alimenti. Solo il carico e lo scarico devono essere eseguiti personalmente. Conclude Enrico Ferri: *«Con iKitchen, le cucine della grande ristorazione possono lavorare in modo ancora più efficace di prima e rispondere in modo flessibile alle loro sfide»*.