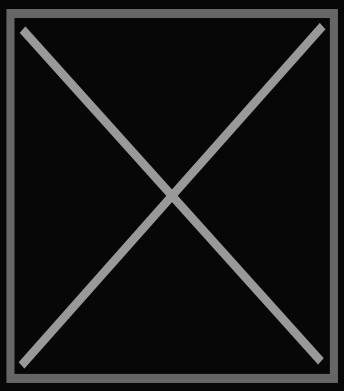
Rational sull'onda del successo, prodotto il 50.000° iVario

ivario-pro-2-s-p-perspective-open-fffcf3a6

Grandi traguardi per la sede Rational a Wittenheim: alla fine di giugno è stato prodotto e consegnato il 50.000° iVario. Un grande successo a riprova della crescita costante del volume degli ordini, che a sua volta porta alla necessità di espandere la capacità produttiva. Rational ha già iniziato a lavorarci, come dimostra la posa della prima pietra del nuovo stabilimento di produzione. Dalla primavera del 2023, lo stabilimento di produzione, gli uffici, il centro di formazione e il ristorante aziendale della sede di Wittenheim/Alsazia saranno ospitati in un edificio sostenibile di 10.000 m2.

«Avendo già ampliato la produzione nel 2015, ora abbiamo bisogno di adeguare nuovamente la capacità per soddisfare la crescente domanda», ha spiegato **Peter Wiedemann**, Chief Technology Officer di Rational, alla cerimonia di posa della prima pietra. I prodotti del sito di Wittenheim vengono ora consegnati in oltre 120 paesi. L'azienda investirà un totale di 30 milioni di euro nel nuovo edificio, creando una capacità produttiva di 25.000 unità all'anno. Inoltre, l'edificio ospiterà anche un complesso di uffici con circa 100 postazioni lavoro, il centro di formazione, il ristorante aziendale con 300 posti e un piccolo museo. L’edificio sarà costruito con le più avanzate tecnologie sostenibili. L‘efficiente e snella costruzione in acciaio, che minimizza l’utilizzo di materiali, sarà altamente isolata e quindi estremamente efficiente dal punto di vista energetico. Inoltre, l'edificio sarà riscaldato e raffreddato da una pompa di calore. Il controllo intelligente dell'illuminazione a LED in funzione della luce diurna con zone di illuminazione separate per risparmiare energia e l'alta percentuale di vetro nella facciata garantiranno le migliori condizioni di lavoro possibili.

*«La produzione del 50.000° iVario dimostra che stiamo già producendo prodotti eccezionali»*, ha spiegato Wiedemann in occasione dei festeggiamenti per la pietra miliare iVario Pro 2-S, che andrà a **Elodie Louvet** nel suo Bistro d'Elo a Verdun, Francia. Tutto sarà installato in tempo per l'apertura del bistrot il 1° luglio. La signora Louvet ha detto a questo proposito: *«Non vedo l'ora di usare il mio nuovo iVario per la prima volta e mi sento come se stessi aspettando il mio regalo di Natale»*. Poiché è sola in cucina, ha optato per una combinazione di iVario e iCombi Pro e sa già che il suo lavoro cambierà radicalmente. Come Elodie Louvet, anche Rational è ottimista per il futuro: *«Non vediamo l'ora di trasformare molti altri clienti in clienti soddisfatti»*, dice Wiedemann festeggiando due consegne in una.