Rational entra nella tradizione dell'Oktoberfest

rational-38ccbfc8

Durante l’Oktoberfest di Monaco nella tendone della birra Schützen, vengono preparati più di 12000 pasti per ospiti da tutto il mondo. Come i loro genitori, la nuova generazione si affida interamente ad apparecchi di cottura RATIONAL per preparare il cibo nel tendone della Famiglia Reinbold.

Il 17 Settembre, il sindaco della città di Monaco ha aperto ufficialmente la 183° Oktoberfest, e, come ogni anno, 6-7 milioni di visitatori tedeschi e di altri paesi parteciperanno a questo evento, che è uno dei festival più grandi e visitati al mondo, godendosi i piatti bavaresi accompagnati dalla famosa birra.

oktoberfestIl tendone della birra della famiglia Schützen, offre uno spazio per 6500 ospiti. Il capostipite della famiglia Eduard Reinbold ha ora lasciato le redini ai figli Ludwing e Mathias Reibold, che hanno modernizzato la struttura. Hanno infatti acquistato un nuovo impianto per le luci ed è stata creata un App dedicata al tendone della birra. Questi giovani ristoratori, che hanno ricevuto la loro formazione all’Hotel and Management School di Innsbruck, rimangono comunque fedeli alle tradizioni.

“Facciamo ancora affidamento su RATIONAL nelle nostre cucine. Lo straordinario risultato di cottura e la qualità dei servizi offerti è per noi una garanzia. E quando siamo soddisfatti di qualcosa, non lo cambiamo” dice **Ludwing Rinbold** Amministratore Delegato della tenda della birra Munich Schützen.

Nella cucina del tendone Schützen, ci sono 10 persone che lavorano solo sui polli arrosti, 38 chef e 12 persone nello staff di servizio. Durante l’Oktoberfest, la brigata di cucina prepara circa 12000 pasti al giorno. I piatti più popolari sono i polli e gli arrosti succulenti, che sono sempre preparati alla perfezione in grande quantità con RATIONAL. Ma le unità RATIONAL sono l’aiuto perfetto anche per piatti a base di pesce, salsicce, patatine e verdure.

Per i Reinbolds la famiglia, la tradizione e la solidarietà sono molto importanti anche al di fuori dell’Oktoberfest. Nell’atmosfera accogliente del loro ristorante a Monaco, il "Zum Franziskaner”, loro, i loro 120 dipendenti e la brigata di cucina di 25 persone, deliziano i loro ospiti con sofisticati piatti della cucina Bavarese.

I locali sono utilizzati anche per la famiglia e per le feste aziendali. Per la famiglia Reinbold le unità RATIONAL sono un appuntamento fisso anche nella loro cucina Franziskaner.

www.rational-online.com