

cuando el
MUNDO
se puso al
REVÉS



Entrevista.

Cuando el mundo
se puso al revés.



No es ningún secreto que el sector de la gastronomía necesita inspiración de todo el mundo. Sin embargo, muchos no saben cómo podría ser esta inspiración. Markus Paschmann, Director de Ventas y Marketing de RATIONAL AG, quizá no tenga un plan maestro, pero sí parece conocer un par de recetas. Al fin y al cabo, su empresa lleva décadas no sólo vendiendo sistemas de cocción, sino también desarrollando conceptos de cocina y alimentación junto con sus clientes. ¿Es ahí donde está la inspiración para el futuro?

La crisis ha acelerado los cambios que ya se estaban produciendo.



“En RATIONAL tenemos cocineros muy expertos. Ellos están dispuestos a visitar su cocina y su operación para poder dar recomendaciones concretas.”

Markus Paschmann, Director de Ventas y Mercadeo de RATIONAL AG.

➔ Señor Paschmann, los cocineros de RATIONAL vuelven a estar en movimiento. ¿Qué es lo que ven?

Paschmann Muchas cosas diferentes. Algunos ven un sector muy optimista, casi rebotante de energía. Otros, en cambio, no llevan demasiado bien la situación actual y buscan soluciones. Pero tienen algo en común: el mundo se puso al revés para todos. La crisis ha acelerado los cambios que ya se estaban produciendo. Pero la mejor respuesta a una crisis es mirar hacia adelante con optimismo.

➔ ¿Qué nos depara el futuro?

Paschmann Una crisis siempre es una oportunidad. El sector gastronómico debe tomarse el tiempo necesario y quizá revisar su concepto y su aplicación. ¿Se ofrecen los platos adecuados? ¿Funciona la cocina siempre a pleno rendimiento? ¿Está el personal bien formado? ¿Son correctos los procesos de producción y la calidad? ¿Se puede cambiar algo en la distribución? Por ejemplo, pasando a la comida para llevar. El mundo entero está experimentando un cambio radical. Todo el mundo tiene que acompañarlo.

➔ Cuando dice que se están acelerando los cambios, ¿qué es lo que está cambiando ahora mismo?

Paschmann El sector de la hostelería es irreconocible. La digitalización avanza sin cesar. Para los clientes, el cambio más notable es el check-in a través de un código QR o la consulta de un menú digital. También se nota en la cocina. Con nuestra plataforma digital ConnectedCooking, se puede poner en marcha nuestro nuevo horno mixto iCombi Pro desde el sofá con el smartphone. El iVario, que funciona con calor por contacto, también puede conectarse a la red. Por supuesto, también hay que adaptar los procesos de la cocina.

Tenemos algunas ideas de cómo puede impulsar sus ventas.

➔ **En teoría, esto suena bien. Pero, ¿qué puede hacer concretamente el sector gastronómico?**

Paschmann No hay una solución única para todos. Pero, como primer paso, se puede recurrir a la ayuda. En RATIONAL, por ejemplo, contamos con innumerables maestros de cocina que conocen los retos de la cocina y estarán encantados de transmitir sus conocimientos. Analizarán su cocina, sus conceptos y sus procesos de trabajo y le recomendarán algunas medidas concretas.

➔ **¿Qué puede suponer esto?**

Paschmann Supongamos que dirige un restaurante. Uno de los momentos de mayor recaudación a principios de año era el desayuno, porque tiene el mejor buffet de la ciudad. Pero los tiempos de los bufés y el autoservicio han pasado. En muchos países pueden volver a estar permitidos, pero las restricciones son grandes y los clientes responden con cautela. ¿Qué puede hacer para volver a impulsar sus ventas? Podemos darle algunas respuestas a esto. Y éstas no implican necesariamente la compra de uno de nuestros sistemas de cocción. Pero puede imaginarse que nuestros conceptos y propuestas están relacionados con la tecnología RATIONAL. Esto no sólo se aplica a los desayunos, por supuesto, sino a cualquier tipo de comida, a cualquier tamaño de empresa, con producción centralizada o descentralizada, con y sin personal.

➔ **¿Cómo puede el sector gastronómico obtener este apoyo?**

Paschmann Simplemente poniéndose en contacto con nosotros. Llámenos, vaya a nuestra página web y, si aún no está convencido, eche un vistazo a co.getready2021.com. Hay más ejemplos de cómo podemos apoyar a la industria gastronómica a salir adelante.

Señor Paschmann, gracias por esta entrevista.

➔ **Conozca más**
co.getready2021.com