



**Finishing mit dem  
iCombi® Pro.**

Punktgenau. Lecker. Produktiv.



## Alles im Griff. Alles unter Kontrolle.

Kongress, Premierenfeier, 50. Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit. À-la-carte, Bankett, Buffet, Catering. Lukrative Aufträge – vorausgesetzt, Sie haben alles im Griff. Von der Planung über die Ausführung bis hin zu gleichbleibender Qualität über Hunderte von Tellern hinweg. Denn häufig trifft Zeitdruck auf Fachkräftemangel, hoher Aufwand auf kleines Budget, Sonderveranstaltung auf Tagesgeschäft. Was fehlt, ist eine intelligente Logistik. Eine, die Produktion und Ausgabe zeitlich voneinander trennt, die keine Kompromisse in der Speisenqualität macht, die Ressourcen schont. So wie das Finishing mit dem iCombi Pro.

- ➔ **Nutzen Sie Finishing**  
Für mehr Produktivität.  
Mehr Flexibilität.

## So leicht geht Finishing.

# Auf den Teller, fertig, los!

Warmhalten, Regenerieren – Techniken, die zwar viele Essen gleichzeitig auf den Tisch bringen, aber ohne Rücksicht auf unterschiedliche Garpunkte verschiedener Speisen, mit deutlichen Qualitätseinbußen, mit dem Verlust von Nährstoffen. Deswegen setzt RATIONAL auf Finishing. Bewährt. Zuverlässig. Sicher. Produktion und Ausgabe konsequent getrennt. Da bleiben Geschmack, Vitamine, Farbe und Textur der Speisen erhalten. Dank der Taupunktregelung. Denn der iCombi Pro findet mit seiner Intelligenz den Gleichgewichtszustand, bei dem sich Kondensieren und Verdunsten die Waage halten. Dadurch bildet sich ein Schutzfilm aus mikroskopisch kleinen Wassertropfchen um das Gargut und schützt dieses vor dem Austrocknen, ohne dass Pfützen auf dem Teller entstehen.

### ➔ Das schmeckt man

Schöne Farbe, gesunde Vitamine und saftige Konsistenz. Immer zur richtigen Zeit zubereitet.

#### Deko

Kresse, Petersilie, Stiefmütterchen – die Deko wird erst nach dem Finishing auf den Teller gegeben.

#### Thymian-Hähnchenbrust

Den Teller um die mit Feta und Thymian gefüllte Hähnchenbrust ergänzen.

#### Grüner Spargel

Den untergarten Spargel an einer Seite des Risotto anrichten.

#### Rote-Bete-Risotto

Zum Finishing werden die Speisen kalt auf dem Teller angerichtet. Das vorproduzierte Risotto dient als Basis für die weiteren Komponenten.





## Teller-Finishing für Bankette.

# Alles eine Frage der Organisation.

100 Gäste, 100 Menüs, zur selben Zeit serviert. Mit Finishing. Sie bereiten die Speisen in aller Ruhe, etwa im Cook-&-Chill-Verfahren, ganz nach Ihrem Zeitplan vor der Veranstaltung zu. Richten sie kalt auf den Tellern an und bewahren sie in speziellen Tellerhordengestellwagen gekühlt auf. Jetzt haben Sie Zeit für Ihr Tagesgeschäft. Bis kurz vor dem Servieren mit Finishing alle Teller gleichzeitig auf die richtige Temperatur gebracht werden. Das geht natürlich auch mit mehreren tausend Essen. Dann bereiten Sie einfach mehrere Hordengestellwagen vor. Und schützen die fertigen Teller vor Wärmeverlust mit dem RATIONAL-Thermocover. Bis zu 20 Minuten lang.



➔ **So gelingt jedes Bankett**  
Ohne Stress. Ohne zusätzlichen Personalaufwand.

[rational-online.com/de/finishing](https://rational-online.com/de/finishing)



## À-la-carte-Finishing.

Alle wollen alles gleichzeitig.  
Wird gemacht.

In jedem Restaurant gibt es Zeiten, zu denen es nicht genügend Hände in der Küche gibt. Außer Sie arbeiten mit Finishing: Bereiten Sie die Komponenten Ihrer Speisekarte in aller Ruhe vor. Legen Sie alles gekühlt bereit. Erst mit dem Eingang der Bestellung richten Sie die Speisen auf dem Teller kalt an und geben sie zur Vollendung in den iCombi Pro. Heraus kommen heiße, frisch zubereitete Köstlichkeiten. Ohne Qualitätseinbußen. Dafür mit umso mehr Gestaltungsmöglichkeiten: Zum Beispiel nur die Beilagen im Finishing-Verfahren servierfertig machen, das Kurzgebratene parallel zubereiten.



➔ **Für Sie erdacht**  
Wenn es heiß hergeht, behalten Sie einen kühlen Kopf. Und den Überblick.

[rational-online.com/de/finishing](https://rational-online.com/de/finishing)



## Behälter-Finishing.

Jede Menge. Lecker und punktgenau zubereitet.

Catering, Buffet, Personalverpflegung, Schule, Krankenhaus, Seniorenheim – hier ist Speisenvielfalt in großen Mengen gefragt. Punktgenau, lecker und gesund serviert. Wie beim Finishing in Behältern. Die Speisen können vorbereitet, vakuumiert oder im Behälter im Kühlhaus gelagert werden. Da können Sie auf Vorrat einkaufen und auf Vorrat produzieren. Und genau dann, wenn Sie die Speisen benötigen, werden sie auf Verzehrttemperatur gebracht. Das geht schnell und unkompliziert. Genauso wie die Nachproduktion.



- ➔ **Das haben Sie davon**  
Immer heiße Speisen in der Ausgabe. Voller Vitamine und Farbe. Mit weniger Fett. Ohne Überproduktion.

[rational-online.com/de/finishing](https://rational-online.com/de/finishing)

## Nützliche Helfer.

# iCombi Pro und sein Zubehör. Ein eingespieltes Team.

Mit dem richtigen Zubehör wird Finishing im iCombi Pro zum Kinderspiel und die Ergebnisse können sich sehen lassen.

### ❶ Tellerhordengestellwagen

Mit dem Tellerhordengestellwagen können Sie bis zu 120 fertig angerichtete Teller mit einem Durchmesser von bis zu 31 cm zum Finishing in den iCombi Pro geben. Angenehme Arbeitshöhe, an allen vier Seiten offen, mit laufruhigen Doppelrollen mit Kugellager – das macht den Wagen sehr ergonomisch.

### ❷ Tellerhordengestell mit Transportwagen

Um ein Tischgerät ergonomisch zu be- und entladen, kommt das Hordengestell auf einen Transportwagen. Hohe Stabilität, maximale Belastbarkeit. Einfaches Arbeiten.

### ❸ Thermocover

Das RATIONAL-Thermocover zeichnet sich durch beste Isoliereigenschaften, einfache Handhabung und hygienische Sicherheit aus – die Speisen bleiben bis zu 20 Minuten heiß. Genügend Zeit für das Finishing von weiteren Hordengestellwagen, für den Transport zur Ausgabestation – oder das Warten auf das Ende der Rede.



## Wirtschaftlichkeit.

Hier stimmt die Rendite.  
Teller für Teller.

Personal, Rohwaren, Energie, Arbeitsaufwand – Finishing mit dem iCombi Pro bietet eine Reihe von Einsparmöglichkeiten. Um den Fachkräftemangel aufzufangen. Die Größe der Küche zu kompensieren. Um bereit zu sein für neue Investitionen. Rechnen Sie selbst.

Beispielrestaurant:  
150 Essen pro Tag im À-la-carte und zwei Bankette pro Monat für je 100 Gäste mit zwei iCombi Pro 10-1/1.

➔ **Das lohnt sich**  
Macht unterm Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür umso mehr Spaß beim Arbeiten.

[rational-online.com/de/invest](http://rational-online.com/de/invest)

Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
<b>À-la-carte-Geschäft</b>		
<b>Personaleinsatz</b> 3 Küchenkräfte 10.350 €/mtl.		
<b>Personaleinsatz mit iCombi Pro</b> 2 Küchenkräfte 6.900 €/mtl.	= 3.450 €	
<b>Bankettgeschäft*</b>		
<b>Personaleinsatz</b> je Bankett 4 Küchenkräfte à 8 h × 23 € = 736 €/mtl.		
<b>Personaleinsatz mit iCombi Pro</b> je Bankett 2 Küchenkräfte à 8 h × 23 € = 368 €/mtl.	= 368 €	
<b>Ihr Mehrverdienst** pro Monat</b>	= 3.818 €	
<b>Ihr Mehrverdienst** pro Jahr</b>	= 45.816 €	
<b>Ihr Mehrverdienst** nach 10 Jahren</b>	= 458.160 €	

\* Mischkalkulationssatz Koch/Aushilfe (Arbeitgeberkosten).

\*\* abzüglich Abschreibung 374 € pro Monat auf 5 Jahre.

## iCombi live.

Lassen Sie sich nichts erzählen,  
probieren Sie selbst.

Genug der Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den iCombi Pro im Einsatz, lassen Sie sich seine intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie selbst, wie Sie mit ihm arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Schließlich sollen Sie nur das glauben, was Sie selbst erlebt haben.

Sie haben bereits einen iCombi Pro und möchten Finishing selbst ausprobieren? Dann lassen Sie sich in der Academy RATIONAL alles zeigen. Weitere Informationen erhalten Sie auch per Telefon, E-Mail oder auf der Webseite [rational-online.com](http://rational-online.com).

➔ **Termine und Anmeldung**  
D +49 8191 327-387  
A +43 662 832799-0  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com/de/academy](http://rational-online.com/de/academy)





**RATIONAL Deutschland GmbH**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

[info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

