Hoteles de servicio limitado.

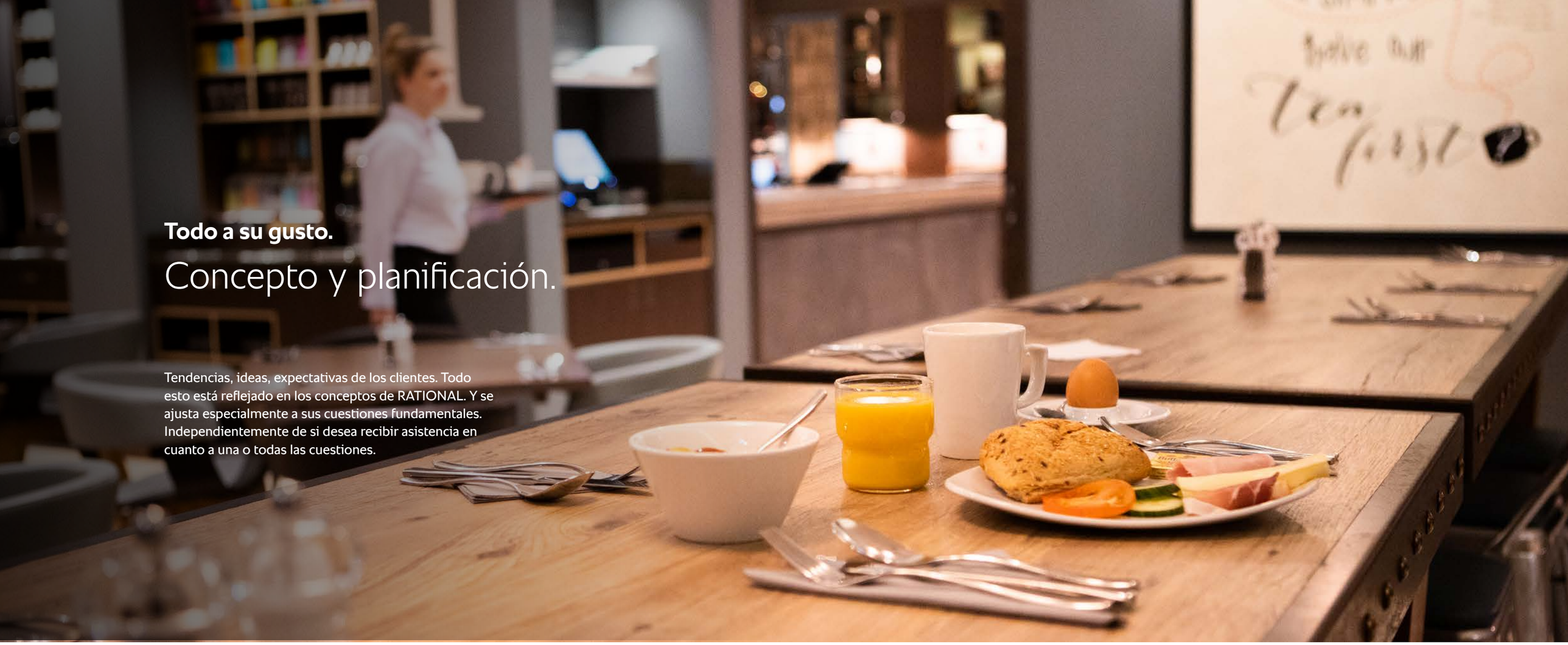
Conceptos bien pensados.
Mayor volumen de negocio.

El reto diario.

Ganar puntos con los invitados.

Evidentemente, ya sabe que los clientes valoran la ubicación y el equipamiento de los hoteles; que tiene que haber una buena relación calidad-precio. Que opera en un mercado tan atractivo como competitivo. Y que, justo por ese motivo, debe diferenciarse de la competencia. Por ejemplo, con un concepto de comida atractivo. Aunque disponga de poco espacio, poco personal y poco margen para la experimentación.

Vivir su visión
Su concepto de mañana planificado y puesto en práctica hoy.



Todo a su gusto.

Concepto y planificación.

Tendencias, ideas, expectativas de los clientes. Todo esto está reflejado en los conceptos de RATIONAL. Y se ajusta especialmente a sus cuestiones fundamentales. Independientemente de si desea recibir asistencia en cuanto a una o todas las cuestiones.

Concepto de comida
Orientado a sus clientes, su concepto gastronómico general y la situación de la competencia:

- ¿Quiénes son los clientes y cómo es la oferta de platos?
- ¿Cómo es el concepto gastronómico general?
- ¿Cómo es la situación de la competencia en su entorno?

Concepto de cocina
Menú, personal especializado, tamaño de la cocina estos y otros factores determinan el concepto de cocina. Para uno o 100 hoteles.

- ¿Qué tipo de producción se necesita? ¿Productos listos para servir o recién cocinados?
- ¿Qué tecnología se necesita?
- ¿Qué tamaño debe tener la cocina?
- ¿Se necesita personal especializado?

Concepto de formación
Adaptado a las necesidades específicas de su personal.

- ¿Cómo obtienen su cualificación los empleados de cocina?
- ¿Cómo se garantiza la estandarización?

Concepto de servicio
RATIONAL colabora en todo el mundo con proveedores de servicio técnico certificados que le prestan apoyo con conceptos personalizados.

- ¿Qué requisitos técnicos hay que cumplir?
- ¿Hay proveedores de servicio técnico en las localidades donde se encuentran mis hoteles?
- ¿Hay en vigor contratos de mantenimiento para un mejor control de costes?

Concepto de futuro
Hoy un éxito, mañana un fracaso. Para que eso no pase, puede confiar en el control regular.

- ¿Cómo reaccionar a las tendencias actuales?
- ¿Cómo es la conectividad de la cocina?

«Ahora, en el turno de la mañana dos personas preparan el desayuno para 300 clientes.»

Jens Hulek, Director de Alimentación y Bebidas, Premier Inn, Alemania

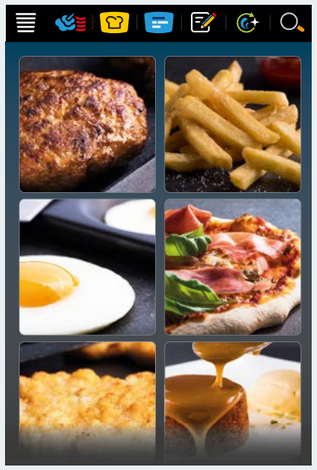
Ventajas para usted:
Personas de contacto con experiencia, asesoramiento personal, aplicación concreta.

A medida.

Su concepto de comida personal.

Las 7 de la mañana, la sala del desayuno está llena, los clientes tienen prisa, peticiones internacionales. Hay poco tiempo. Es en situaciones como esta cuando el iCombi Pro resulta particularmente útil para el negocio. Como parte de su concepto de comida y, por ejemplo, para los componentes de platos calientes como tortitas, tortillas y bacon para el bufé del desayuno.

Por un motivo
Calidad uniforme. Independientemente de quién utilice el iCombi Pro.



MyDisplay
Uso exento de errores, siempre el mismo nivel de calidad con MyDisplay. Los distintos platos que usted indique podrán visualizarse en la pantalla en forma de imágenes o iconos. Basta un toque con el dedo y, enseguida, el iCombi Pro se pone a trabajar. Con la misma facilidad, podrá añadir o eliminar recetas.

Cestas
Con el iCombi Pro puede servir continuamente platos con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. Porque en el equipo se encuentran las denominadas cestas con los platos que, en función de su concepto de comida, pueden cocinarse juntos. Para seleccionar la cesta deseada para la producción (por ej. desayunos), arrastre los platos hasta la bandeja, cargue el iCombi Pro e inicie el equipo.

En uso las 24 horas.

Porque nunca se sabe lo que los clientes van a pedir.

Panecillos, pizzas, hamburguesas, panadería y repostería, por la mañana, a la hora del almuerzo, por la tarde, por la noche. Siempre listo para usar cuando los clientes lo deseen. Rápido, sencillo y, tras una breve limpieza, todo queda como si nunca hubiese pasado nada.

Amplíe su oferta de platos.

Genere negocio adicional.

Un día de mucho trabajo llega a su fin, una bebida en el bar, algo para picar. Al cliente le va a encantar. Sorpréndalo con alitas de pollo, palitos de mozzarella, hamburguesas, pizzas y curries. Preparado rápidamente, de manera fiable y de acuerdo con los requisitos que usted estime oportunos. Ya sea para el almuerzo o la cena, productos frescos o precocinados.

Ayuda
Responder con inteligencia y gran flexibilidad. Incluso a peticiones especiales.

rational-online.com/es/iCombiPro

Productos precocinados
Incluso en esos casos, el iCombi Pro no pierde de vista el resultado deseado y ajusta la configuración por iniciativa propia. Por ejemplo, con el iProductionManager, que le dice cuándo puede preparar cada cosa. Para que pueda servir todo en la mesa de sus clientes rápidamente, en su punto y siempre con el mismo nivel de calidad.

Congelado
El iCombi Pro es tan eficiente que es capaz de preparar incluso alimentos ultracongelados en un instante. Por último, el sistema de cocina reconoce el estado y el tamaño de los alimentos y ajusta el procedimiento de cocción de manera consecuente. El resultado: todo sale siempre igual de bien.

Recién cocinado
Bistec, verduras frescas. Normalmente, un reto para el personal no cualificado. Pero, en el iCombi Pro ya existe un proceso de cocción para este y muchos otros productos, por lo que su tecnología inteligente le permite encargarse de todo de manera autónoma. Y ya no tendrá que ocuparse de ello nadie en la cocina.

Inteligente, versátil, ocupando un espacio mínimo.

El iCombi Pro.

En una superficie de apenas 1 m² , el iCombi Pro demuestra todo lo que se puede hacer gracias a la combinación de calor y vapor. Ya se trate de 2 o de 200 clientes. Productos listos para servir, recién cocinados, ultracongelados y precocinados. Gracias a su sistema de cocción inteligente y a su gestión inteligente del clima, todo se hace de manera automática. En su punto. Con la carga máxima. Con una carga mixta. Sin necesidad de dar la vuelta ni controlar. Las 24 horas. Así, el iCombi Pro les permite obtener platos de una calidad excelente. Una y otra y otra vez.

Más información:
rational-online.com/es/iCombiPro

Concepto de uso intuitivo
El concepto de uso le guiará mediante el lenguaje visual, una serie de pasos de trabajo lógicos e instrucciones interactivas a lo largo de todo el proceso de producción. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.

Pantalla ergonómica
Pantalla táctil, superficie fácil de limpiar, letras grandes, estructura clara. Todo para facilitar el trabajo.

Producción alimentaria eficiente
La combinación de calidad normalizada y procesos inteligentes hacen posible un eficiente sistema de cocina. Para una producción de platos rápida y sin errores.

Socio de ENERGY STAR®
Excelente: esta es la valoración en cuanto a eficiencia energética. Para ello, el iCombi Pro fue sometido a prueba por uno de los programas de certificación más estrictos.

Conexión Wifi (WLAN) integrada
Con la conexión wifi integrada, el iCombi Pro accede a Internet con la misma facilidad que su smartphone para conectarse a ConnectedCooking. Para actualizaciones de software rápidas, transferencia de recetas y documentación APPCC.

Limpieza ultrarrápida
De la suciedad a la limpieza en unos 12 minutos: eso solo lo consigue el iCombi Pro. Incluso con la limpieza estándar se ahorra un 50 %* de tiempo y de detergente. Una solución limpia, incluso para su caja.

Alta flexibilidad
Huevos revueltos, salchichas tipo cóctel, tomates a la parrilla. Los alimentos que se preparan de la misma manera pueden cocinarse a la vez en el iCombi Pro. Esto permite flexibilidad y ahorra tiempo.

* En comparación con el modelo anterior.

Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

En realidad, el iCombi Pro solo tiene una tarea: ofrecer de forma fiable el mismo resultado satisfactorio. Por tanto, está dotado de una gran inteligencia y satisface las expectativas gracias a su productividad, sencillez y calidad. De esta forma, es capaz de detectar, por ejemplo, si hay que preparar uno o 20 filetes de hamburguesa y de regularlo todo automáticamente. O puede ayudarle con los planes de producción sujetos a una optimización del tiempo o de la energía. Por ejemplo, para llenar de forma óptima el bufé del desayuno.

El objetivo
Todo para que usted ahorre tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/es/iCombiPro

iCookingSuite

Esto es lo que hace que el iCombi Pro sea inteligente; para obtener el resultado deseado de manera fiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los platos y ajustan automáticamente los parámetros de cocción tales como la temperatura, el clima de la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Un sistema fácil de manejar. Para ganar tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

El talento de la organización. Sabe qué productos pueden prepararse juntos, cuál es el orden de preparación óptimo y se asegura de que siempre se siga el criterio que se haya definido. ¿Optimización de la energía, optimización del tiempo? Usted decide. Todo en su mano sin controles, sin supervisión. Para más eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl, el sistema de gestión inteligente del clima, organiza la coordinación de los sensores, los sistemas de calentamiento y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre reine el clima más adecuado en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100% calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere qué nivel de limpieza y cantidad de productos químicos aplicar. E incluso puede realizar una limpieza ultrarrápida en unos 12 minutos. Para todos los niveles de limpieza con productos químicos sin fosfatos y con un consumo de energía reducido. El resultado: una buena limpieza desde el punto de vista higiénico, un equipo listo para usar en poco tiempo.

Formación con RATIONAL.

Para que la nueva cocina sea un éxito.

Formación con RATIONAL

- Implementación a nivel mundial
- Train-the-Trainer
- Formación inicial en sus establecimientos
- Revisión y actualización periódica de sus conceptos

El iCombi Pro es intuitivo y, tras una breve familiarización con el equipo, puede ser usado con facilidad y sin cometer errores incluso por personal no instruido. De acuerdo con su propio concepto de comida o con un concepto ideado por RATIONAL, los cocineros de RATIONAL les impartirán una formación a usted y sus empleados para que todo funcione perfectamente y se obtengan exclusivamente los resultados deseados.

Grupo InterContinental Hotels.

El desayuno como ventaja competitiva.

Consolidar las marcas, aumentar la satisfacción de los clientes, ampliar la cuota de mercado. Con la nueva oferta de desayunos para HolidayInn Express en América del Norte. Tanto en lo relativo al diseño como en la preparación. Ahora se preparan a diario platos recién hechos con ingredientes frescos, como huevos revueltos, bacon para el desayuno, salchichas tipo cóctel y rollos de canela. De la mano de un socio que se encarga de todo desde el desarrollo de conceptos, pasando por la formación, hasta los sistemas de cocina.

El resultado:
1.800 equipos instalados en 8 meses. Aumento de la satisfacción de los clientes en cuanto a la oferta de desayunos y de servicios hoteleros. Reducción del consumo de materias primas y, al mismo tiempo, mayor uso de productos frescos.

Mayor flexibilidad y fiabilidad
Lograr que los clientes se conviertan en clientes fieles.

ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

En un hotel, la conectividad es la norma. Sistema de reservas, facturación, planificación de personal... Todo se hace en formato digital, todo está coordinado entre sí. Lo mismo pasa con ConnectedCooking de RATIONAL. Usted podrá controlarlo todo de forma centralizada desde su escritorio: la transferencia de recetas, los controles de equipos, los datos sobre higiene, las actualizaciones de software y el acceso remoto al servicio técnico mediante la solución de conectividad. Para todos los equipos RATIONAL conectados. De todo el mundo. Además, podrá consultar y almacenar los datos APPCC de todos los sistemas de cocina. ¿Ha cambiado el menú? Puede transmitir también esta información a todo el mundo con un solo clic. Lo único que necesita es un ordenador, smartphone o tableta. La estandarización no podía ser más fácil.

ConnectedCooking
La potente conectividad de RATIONAL. Para que lo tenga todo siempre a mano.

rational-online.com/es/ConnectedCooking

Servicio de RATIONAL.

Todo está pensado.

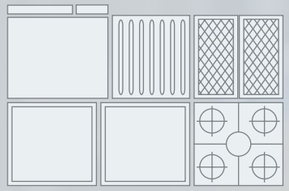
RATIONAL incluye servicio técnico. Desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas sobre los procesos de cocción. También puede seguir ampliando su formación sobre distintos aspectos clave, como el sistema Finishing en el Academy RATIONAL. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le podrá atender en breve.

Todo ello con un solo objetivo:
Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocina y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/service

Ejemplo:
Hoteles de servicio limitado
350 habitaciones, desayuno y servicio a la carta

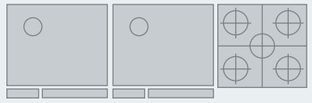
Tecnología convencional



2 sartenes basculantes
1 vaporizador
1 cocina de inducción de 4 placas
1 parrilla
1 freidora

iCombi Pro

45 %
Ahorro de espacio



Ahorro:
Hasta un 45 % menos de espacio
Hasta un 60 % menos de gastos de inversión
Hasta un 70 % menos de electricidad
Hasta un 50 % menos de personal

2 × iCombi Pro 10-1/1
1 × cocina de inducción de 4 placas

Ejemplo:
Hotel de servicio limitado
120 habitaciones, desayuno, pequeños platos

Tecnología convencional

3 × hornos rápidos
1 × microondas

iCombi Pro

60 %
Ahorro de espacio

Ahorro:
Hasta un 60 % menos de espacio
Hasta un 50 % menos de gastos de inversión
Hasta un 70 % menos de electricidad

1 × iCombi Pro 6-1/1
con UltraVent Plus

Una inversión que merece la pena.

Por el medio ambiente, su bolsillo y su hotel.

Imagínese cuánto podría ahorrar si instalase en su cocina uno o varios iCombi Pro. Se trata de mucho espacio: así se puede reducir la cocina en hasta un 60 %. De gastos de inversión: para el iCombi Pro se dispone de, por ejemplo, el UltraVent Plus, que no necesita conexión externa y que hace innecesario contar con otro sistema de extracción en el lugar de instalación del sistema de cocina. Del medio ambiente: por una parte, una producción sostenible y un menor consumo de energía por parte del sistema de cocina; Y, por otra parte, menos excedentes de producción, un menor consumo de aceite y menos tiempo de trabajo. Todo esto supone un gran plus para su bolsillo y para el medio ambiente.

Por amor al medio ambiente
Así se ahorra gran cantidad de dinero, energía y agua.

Un sistema de cocina.
Tantas posibilidades.

¿Qué desafíos desea dominar con un iCombi Pro? Los distintos tamaños de equipo y variantes de montaje permiten soluciones personalizadas. ¿No encuentra la solución adecuada? Conseguirá más variantes en rational-online.com.

Deje que su iCombi Pro haga el trabajo por usted:

- Menos gastos de inversión
- Menos personal
- Ahorro de espacio en apenas 1 m²
- Flexibilidad a la hora de cambiar el menú
- Garantía de éxito
- Hasta un 70 % de ahorro energético en comparación con las tecnologías de cocción convencionales

El resultado:
El tamaño y el rendimiento representan los desafíos diarios.

1

2

3

4

❶ iCombi Pro 10-1/1 con campana de condensación y mesa ❷ Combi-Duo con dos iCombi Pro 6-1/1 y Kit Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS con soporte de pared ❹ Juego de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación

Querer. Poder. Hacer.

Crear el futuro juntos.

En el sector de la hostelería, quien no esté al día, mañana ya no tendrá clientes. Razón de más para comprobar periódicamente los conceptos, generar información y poner en práctica nuevas ideas. Esto se refiere tanto a la configuración de las habitaciones como al servicio de desayuno o de bar. Y justo ahí es donde RATIONAL le presta su ayuda. Con conocimientos prácticos. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Siempre sobre la base de lo que ya se ha hecho en común.

¿Qué le depara el futuro?
Muchas nuevas ideas y conceptos con los que podrá seguir ganando muchos puntos a ojos de sus clientes.

Servicios de asesoramiento personalizado para su hotel.

Aproveche nuestros conocimientos prácticos.

Ya sea para un asesoramiento integral, el diseño de conceptos o contratos de mantenimiento, para uno o varios cientos de hoteles, RATIONAL es un socio con experiencia en el sector de los hoteles de servicio limitado. Puede recurrir a todo el ciclo de servicio o tan solo uno de los puntos especificados. Y una cosa muy importante: puede incorporarse en cualquier momento del ciclo. ¿Le interesa? En ese caso, los expertos en hostelería de RATIONAL estarán encantados de responder a su correo electrónico en la dirección hotels@rational-online.com.

RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

20.533 · V-01 · MDS/spis · 02/20 · es_ES
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.