



## **RATIONAL ServicePlus.**

Accompagnement. Formation continue. Optimisation.





## **ServicePlus.**

Pour répondre aux questions avant même qu'elles ne se posent.

Nouveau système de cuisson, nouveaux collaborateurs, nouvelles idées. Il existe toujours une bonne raison de tester les services de RATIONAL inclus avec chaque iCombi et iVario. Il suffit souvent d'échanger un sourire. En fin de compte, vous devez pouvoir tirer parti au maximum de vos appareils, profiter longtemps de votre investissement et trouver constamment de nouvelles sources d'inspiration.

- ➔ **Assistance, aide, service**  
Pour que chaque jour passé dans votre cuisine soit un plaisir.



## Tout commence ici.

### Installation et mise en route.

Livraison, montage, installation : vous pouvez compter sur l'assistance spécialisée des Service Partners RATIONAL. Ils suivent continuellement de nouvelles formations et sont au fait des dernières technologies. Le voyage peut ensuite commencer. Avec la mise en route dans votre cuisine. Il est vrai que les systèmes de cuisson RATIONAL sont très intuitifs, mais quelques trucs et astuces s'avèrent toujours utiles. Et c'est un chef RATIONAL qui vient vous les donner. À vous et à votre équipe. Dans votre établissement. Gratuitement.

- ➔ **Conseils personnalisés**  
Pour que la voie de la réussite s'ouvre à vous dès le premier jour.



## **ChefLine.**

### Votre lien personnel avec RATIONAL.

Disponible 365 jours par an : la ChefLine de RATIONAL.  
Pour des questions sur la préparation, le paramétrage et les répertoires de cuisson, sur la planification d'un banquet ... Les chefs RATIONAL vous épaulent par téléphone pour toutes les questions culinaires. Rapidement, simplement et gratuitement.

Pour contacter la ChefLine, composez le numéro :  
0825 80 18 38

➔ **Un simple appel suffit**  
Et les défis deviennent des solutions.



## Toujours à la pointe de la technologie.

### Mises à jour gratuites

Vous ne cessez de vous perfectionner. Les systèmes RATIONAL se perfectionnent également. Grâce aux mises à jour régulières du logiciel. Vous les recevez régulièrement, gratuitement et automatiquement. Même si votre appareil n'est pas connecté. Il suffit de télécharger la mise à jour à l'aide d'une clé USB sur [rational-online.com](http://rational-online.com) et de la transférer ensuite sur votre système de cuisson. Et si vous êtes connectés, c'est encore plus simple ! Passez par ConnectedCooking.

- ➔ **Vous marquez des points**  
Grâce à des évolutions techniques qui produisent des résultats de cuisson encore plus exceptionnels. Automatiquement.



## **ConnectedCooking.**

Tout est à portée de main,  
tout est sous contrôle.

Garder un œil permanent sur ce qui se passe dans l'iCombi ou l'iVario ? Transférer des programmes de cuisson en un clic ? Consulter les données HACCP ? Trouver de l'inspiration dans la base de données de recettes ? Avec la solution de digitalisation ConnectedCooking, tout ceci est possible. Lors du démarrage, vous serez invité à enregistrer vos systèmes de cuisson gratuitement. Si vous rencontrez un souci, votre Service Partner RATIONAL vous offrira volontiers son aide.

➔ **Digitalisation simplifiée**  
S'enregistrer, se connecter et c'est parti. Et vous gardez une vue d'ensemble quel que soit l'endroit où vous vous trouvez.

Pour en savoir plus :  
[rational-online.com/fr/ConnectedCooking](https://rational-online.com/fr/ConnectedCooking)



#### **Accompagnement en entreprise.**

#### **Spécialement adapté à vos besoins.**

Analyser, optimiser, se former. Échangez avec les experts RATIONAL afin d'optimiser votre offre et votre production. Analyse, conseil et formation se déroulent chez vous et sont spécialement conçus pour répondre à vos besoins individuels. Pour davantage d'efficacité et de clients satisfaits.

#### **Formation continue.**

## Academy RATIONAL.

Professionnelle, orientée sur la pratique, en petits groupes... C'est la formation avec RATIONAL. Apprenez à tirer le meilleur parti de votre système de cuisson RATIONAL. Comment trouver de nouvelles sources d'inspiration. Comment motiver ses collaborateurs. Comment améliorer ses processus de production. Le must : les séminaires de base pour l'iCombi et l'iVario sont gratuits. En outre, vous pouvez vous perfectionner en participant à des séminaires spécialisés payants consacrés à des thématiques dédiées, par exemple les banquets, la restauration collective ou scolaire.

➔ **Sans perdre de vue  
votre objectif**  
Épater vos clients.



## Entretien et maintenance.

Pour tous ceux qui pensent déjà à demain.

Un système de cuisson RATIONAL est robuste, résiste à toute épreuve et a une longue durée de vie. Surtout s'il est bien entretenu. Mais vous êtes également bien équipé en cas d'urgence : plus de 1200 partenaires certifiés « RATIONAL Service Partners » travaillent pour vous à travers le monde. Dans le cadre d'un forfait maintenance comprenant un ensemble défini de prestations, dans le cadre de la garantie de 2 ans ou simplement en cas de besoin. Et avec votre accord et ConnectedCooking, tout peut également se faire à distance.

- ➔ **Un gage de confiance**  
Une qualité de service et de produit supérieure pour que vous n'ayez jamais à subir de temps d'arrêt.

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



**RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

[info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

