



Hotele o ograniczonym zakresie usług.

Przemysłane koncepcje.
Większe obroty.



Codzienne wyzwania. Robić wrażenie na gościach.

Oczywiście wiadomo, że goście zwracają uwagę na położenie i wyposażenie hotelu. Że ważny jest odpowiedni stosunek ceny do jakości. Że rynek hotelarski jest atrakcyjny, ale też konkurencyjny. I że właśnie dlatego konieczne jest, aby skutecznie się wyróżnić. Na przykład urozmaiconą koncepcją śniadań. Mimo że do dyspozycji jest niewielka przestrzeń, ograniczona liczba pracowników i niewiele swobody na eksperymenty.

➔ **Żyć wizją**
Koncepcja przyszłości.
Zaplanowana i zrealizowana już dziś.

Wszystko zgodnie z ich wyobrażeniami. Koncepcja i planowanie.

Trendy, idee, życzenia klientów – wszystko to znajduje odzwierciedlenie w koncepcjach firmy RATIONAL. I jest specjalnie dostosowywane do Państwa potrzeb. Niezależnie od tego, czy potrzebują Państwo wsparcia w jednym czy w kilku aspektach.



Koncepcje żywieniowe

Dostosowane do rodzaju gości, kompleksowej koncepcji gastronomicznej oraz sytuacji rynkowej:

- › Kim są goście restauracji i jak wygląda oferta dań?
- › Jak wygląda całościowa koncepcja gastronomiczna?
- › Jak wygląda sytuacja rynkowa w okolicy?



Koncepcja kuchni

Karta dań, wykwalifikowani pracownicy, wielkość kuchni – na koncepcję kuchni mają wpływ te i wiele innych czynników. Dla jednego lub 100 hoteli.

- › Jak ma przebiegać produkcja? Produkty ready-to-service czy świeżo ugotowane?
- › Jakie sprzęty są potrzebne?
- › Jak duża musi być kuchnia?
- › Czy potrzebny będzie wykwalifikowany personel?



Koncepcja szkoleń

Szkolona indywidualnie z myślą o potrzebach Państwa pracowników.

- › Jak zapewnić odpowiednie kwalifikacje personelu?
- › Jak zagwarantować standaryzację?



Koncepcja serwisowania

Firma RATIONAL współpracuje z certyfikowanymi partnerami serwisowymi na całym świecie, wspierającymi Państwa indywidualnymi koncepcjami.

- › Jakie wymagania techniczne należy spełnić?
- › Czy w okolicy moich hoteli są punkty Service Partner?
- › Czy są dostępne umowy serwisowe, zapewniające lepszą kontrolę wydatków?



Przyszłościowa koncepcja

Dziś doskonała jakość, jutro wprost przeciwnie. Aby temu zapobiec, można polegać na regularnej kontroli.

- › Jak reagować na aktualne trendy?
- › Jak wyglądają rozwiązania sieciowe?

„W ramach porannej zmiany teraz zaledwie dwóch pracowników przyrządza śniadania dla 300 gości”.

Jens Hulek, Head of Food & Beverage, Premier Inn, Niemcy

➔ Zalety

Doświadczone osoby kontaktowe, indywidualne doradztwo, konkretna realizacja.

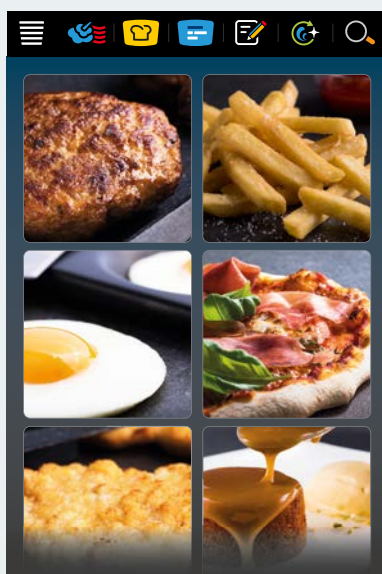


Skrojone na miarę.

Indywidualna koncepcja żywniowa.

Godzina 7 rano, tłum w restauracji, goście w pośpiechu, międzynarodowe potrzeby. Niewielka ilość czasu. Tym bardziej przydaje się iCombi Pro. Jako element koncepcji żywieniowej odpowiada między innymi za gorące potrawy śniadaniowe, takie jak naleśniki, omlety czy bekon.

➔ **Z jednego powodu**
Stała jakość. Niezależnie od tego, kto obsługuje iCombi Pro.



MyDisplay

Bezбłędna obsługa, zawsze jednakowe standardy jakości dzięki MyDisplay: różne, wybrane przez użytkownika potrawy są wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub ikony. Wystarczy dotknąć je palcem, a iCombi Pro od razu rozpocznie pracę. W ten sam prosty sposób można dodawać lub usuwać przepisy.



Koszyki na zakupy

Za pomocą iCombi Pro można zawsze serwować potrawy jednakowej jakości. Bez trudu, bez wykwalifikowanych pracowników. W urządzeniu zapisane są tzw. koszyki na zakupy zawierające produkty z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Aby rozpocząć produkcję żądanego koszyka, należy dotknąć np. opcji „śniadanie” na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie.



W pracy przez całą dobę.

Ponieważ nigdy nie wiadomo, co zostanie zamówione.

Bułki, pizza, burgery, wypieki, rano, w południe, po południu, wieczorem. Zawsze wtedy, kiedy życzą sobie tego goście. Szybko, prosto, a po krótkim czyszczeniu wszystko wygląda tak, jakby nic się nie wydarzyło.





Zachęcamy do wzbogacenia swojej oferty.

I zapewnienia sobie dodatkowych zysków.

Męczący dzień dobiega końca, drink przy barze, mała przekąska – goście to pokochają. Zachęcamy do zaskoczenia ich skrzydełkami z kurczaka, paluszkami z mozzarelli, burgerami, pizzą i curry. Szybko, niezawodnie i zgodnie z Państwa preferencjami. W południe lub wieczorem, produkty świeże lub convenience.

➔ Doskonale wsparcie
Inteligentna elastyczność reakcji.
Również na życzenia specjalne.

rational-online.com/pl/iCombiPro

Produkty convenience
Również w tym przypadku iCombi Pro nie zapomina o pożądanym rezultacie i samodzielnie dostosowuje ustawienia. Na przykład z wykorzystaniem iProductionManager, który informuje, kiedy przyrządzić poszczególne potrawy. Aby wszystko trafiło na stół szybko, potrawy były przyrządzane precyzyjnie i z zachowaniem jednakowych standardów jakości.

Produkty mrożone
Moc urządzenia iCombi Pro jest tak ogromna, że możliwe jest błyskawiczne przyrządzanie nawet produktów głęboko mrożonych. Urządzenie rozpoznaje stan i wielkość produktów i odpowiednio dostosowuje proces przyrządzania. Rezultat: zawsze jednakowa, wysoka jakość.

Gotowanie świeżych potraw
Stek, świeże warzywa – to zazwyczaj wyzwanie dla pracowników pomocniczych. W urządzeniu iCombi Pro dla tych i wielu innych produktów zapisane są ścieżki przyrządzania, dzięki którym jest ono samo w stanie poradzić sobie ze wszystkim. I nikt w kuchni nie musi się martwić.



Inteligentne, o wszechstronnym zastosowaniu,
na najmniejszej powierzchni.

iCombi Pro.

Na powierzchni niecałego 1 m² iCombi Pro prezentuje, co można osiągnąć w ramach połączenia wysokiej temperatury i pary. Dla 2 lub 200 gości. Produkty ready-to-service, świeżo przyrządzone, mrożone i convenience. Dzięki inteligencji kulinarnej i zarządzaniu klimatem w komorze gotowania wszystko udaje się automatycznie. Precyzyjnie. Przy pełnym załadunku urządzenia. W ramach załadunków mieszanych. Bez nadzoru i kontrolowania. Przez 24 godziny. W ten sposób iCombi Pro gwarantuje wyśmienitą jakość potraw. Za każdym razem.

Więcej informacji:

rational-online.com/pl/iCombiPro

Intuicyjna obsługa

Koncepcja obsługi w obrazkowy i logiczny sposób i za pomocą interaktywnych instrukcji prowadzi użytkownika przez proces produkcji. W ten sposób każdy od razu może pracować bezbłędnie.

Ergonomiczny wyświetlacz

Ekran dotykowy, powierzchnia łatwa w czyszczeniu, duża czcionka, przejrzysta struktura. Wszystko w celu ułatwienia pracy.

Wydajna produkcja potraw

Standardowa jakość oraz inteligentne procesy przyrządzania gwarantują wydajny system przyrządzania potraw. Oto prosta i bezbłędna produkcja.

Partner ENERGY STAR®

Znakomite – tak brzmi ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. W tym celu urządzenie iCombi Pro zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Wbudowana karta WiFi

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. To gwarancja szybkich aktualizacji oprogramowania, transferu przepisów i dokumentacji danych HACCP.

Błyskawiczne czyszczenie

Czyszczenie w zaledwie 12 minut to udaje się tylko iCombi Pro. Nawet czyszczenie standardowe jest o połowę krótsze i oszczędza 50%* środków czyszczących. To czysta sprawa, również pod względem finansowym.

Wysoka elastyczność

Jajecznica, kiełbaski, pomidory z grilla produkty przyrządzane tą samą metodą można umieszczać w iCombi Pro jednocześnie. To gwarancja elastyczności i oszczędności czasu.

* W porównaniu z poprzednim modelem.

Aby w kuchni nic nie brakowało.

iCombi Pro.

W gruncie rzeczy urządzenie iCombi Pro ma tylko jedno zadanie: niezawodnie gwarantować osiągnięcie jednakowych rezultatów. Dlatego też jest wyposażone w wiele inteligentnych funkcji i przekonuje w kwestiach wydajności produkcyjnej, prostoty i jakości. W związku z tym rozpoznaje, czy przyrządzonych ma zostać jeden czy 20 kotletów na burgery i automatycznie dostosowuje wszystkie ustawienia. Lub wspiera użytkownika, dostarczając plany produkcji z optymalnym czasem lub poborem energii. Gwarantując tym samym doskonale zapelnienie bufetu śniadaniowego.

➔ Cel

Wszystko z myślą o oszczędności czasu, energii i surowców.

rational-online.com/pl/iCombiPro



iCookingSuite

Sprawia, że urządzenie iCombi Pro jest inteligentne – aby automatycznie i niezawodnie osiągnąć pożądane rezultaty. Czujniki rozpoznają ponadto wielkość i ilość produktów oraz ich przyrumienienie i stan, a następnie dostosowują parametry przyrządzania, takie jak temperatura, klimat w komorze, prędkość powietrza i czas. Prosta obsługa. Aby zagwarantować więcej czasu, mniejsze zużycie surowców i energii.

iProductionManager

Talent organizacyjny. Wie, które produkty można przyrządzać jednocześnie, jak wygląda optymalna kolejność i dba o to, aby zawsze przestrzegać ustawionego wcześniej standardu jakości. Z optymalną energią, z optymalnym czasem? To Państwo decydują. Wszystko pod kontrolą, bez konieczności nadzorowania. Gwarancja większej wydajności i standaryzacji.

iDensityControl

iDensityControl – inteligentne zarządzanie klimatem dba o współgranie czujników, systemu grzewczego i generatora świeżej pary oraz o aktywne odprowadzanie wilgoci. Aby w komorze do gotowania zawsze panował odpowiedni klimat. Większa wydajność produkcyjna. 100% jakości.

iCareSystem

System czyszczenia i pielęgnacji rozpoznaje stopień zabrudzeń i proponuje poziom czyszczenia oraz optymalną ilość środka czyszczącego. Dodatkowo gwarantuje błyskawiczne czyszczenie bieżące w zaledwie 12 minut. Każdy poziom czyszczenia wykorzystuje bezfosforanowe preparaty czyszczące i nie zużywa dużej ilości energii. Rezultat: czystość i higiena oraz szybka gotowość do pracy.



Szkolenia z RATIONAL.



Aby nowa kuchnia osiągała sukcesy.

Szkolenia z RATIONAL

- › Na całym świecie
- › Train-the-Trainer
- › Szkolenie stanowiskowe w Państwa lokalizacjach
- › Regularna kontrola i aktualizacja Państwa koncepcji

Obsługa urządzeń iCombi Pro jest zrozumiała, przez co prace z wykorzystaniem urządzeń błyskawicznie opanuje nawet personel bez kwalifikacji. W oparciu o własną koncepcję żywienia lub koncepcję opracowaną przez RATIONAL kucharze RATIONAL przeszkolą Państwa pracowników tak, aby wszystko działało bez zarzutu i mogli Państwo produkować wyłącznie pożądane rezultaty.

InterContinental Hotels Group.

Śniadania podstawą przewagi konkurencyjnej.

Wzmocnić markę, zwiększyć zadowolenie gości i udziały w rynku – za pomocą nowej oferty śniadaniowej dla HolidayInn Express w Ameryce Północnej. Zarówno pod kątem koncepcji, jak i przyrządzania potraw. Teraz codziennie można przyrządzać ze świeżych składników takie potrawy jak jajecznica, boczek, kiełbaski i bułki z cynamonem. Z partnerem u boku, który dostarcza wszystko, co potrzebne: od opracowania koncepcji przez szkolenia po urządzenia.

Rezultat:

instalacja 1800 urządzeń w ciągu 8 miesięcy. Większe zadowolenie gości z oferty śniadań i usług hotelu. Ograniczenie kosztów zakupu produktów przy jednoczesnym zwiększeniu zastosowania świeżych produktów.

- ➔ **Większa elastyczność i niezawodność**
Ze zwykłych gości zrobi stałych gości.



ConnectedCooking.



Wszystko pod kontrolą.

Rozwiązania sieciowe to w hotelach podstawa: System rezerwacji, rozliczenia, planowanie zatrudnienia – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, zdalny dostęp firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim zza biurka. Dla wszystkich urządzeń RATIONAL podłączonych do sieci. Na całym świecie. Ponadto można wyświetlić i zapisać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Nowa karta dań? Również ją można jednym kliknięciem rozesać do lokalizacji na całym świecie. Jedyne, co do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet. Standaryzacja nie mogłaby być prostsza.

➔ **ConnectedCooking**
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

rational-online.com/pl/ConnectedCooking



Serwis RATIONAL.



Pomyśleliśmy o wszystkim.

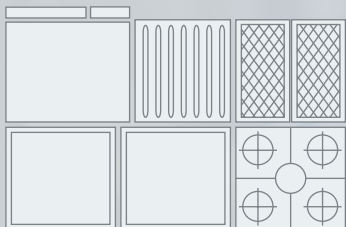
W RATIONAL usługi są zawarte w cenie. Od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania, urządzenia testowego, instalacji przez szkolenia na całym świecie i automatyczne aktualizacje oprogramowania po ChefLine, czyli infolinię dla indywidualnych zapytań. Można również wziąć udział w szkoleniach uzupełniających o różnej tematyce, np. Finishing, organizowanych w ramach Akademii RATIONAL. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ **Wszystko w jednym celu:**
aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

rational-online.com/pl/service

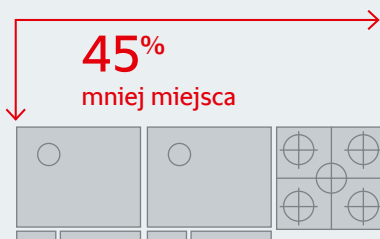
Przykład:
Hotel o ograniczonym zakresie usług
350 pokoi, śniadania i à la carte

Tradycyjne sprzęty



2 × patelnia przechylna
1 × piec parowy
1 × kuchenka indukcyjna z 4 strefami
1 × grill
1 × frytownica

iCombi Pro



Oszczędności:

Nawet o 45% mniejsza przestrzeń
Nawet o 60% niższe koszty inwestycji
Nawet o 70% mniej prądu
Nawet o 50% mniej pracowników

2 × iCombi Pro 10-1/1
1 × kuchenka indukcyjna z 4 strefami

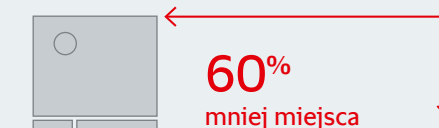
Przykład:
Hotel o ograniczonym zakresie usług
120 pokoi, śniadania, małe przekąski

Tradycyjne sprzęty



3 × piec typu highspeed
1 × kuchenka mikrofalowa

iCombi Pro



Oszczędności:

Nawet o 60% mniejsza przestrzeń
Nawet o 50% niższe koszty inwestycji
Nawet o 70% mniej prądu

1 × iCombi Pro 6-1/1
z UltraVent Plus



Inwestycja, która się opłaca.

Dla środowiska naturalnego,
portfela i hotelu.

Zapraszamy do zapoznania się z oszczędnościami, które można zapewnić dzięki zastosowaniu jednego lub kilku urządzeń iCombi Pro. W grę wchodzi ogromna przestrzeń: kuchnia może zostać pomniejszona nawet o 60%. Oraz koszty inwestycji: Dla iCombi Pro dostępny jest przykładowo okap UltraVent Plus, który nie wymaga zewnętrznego gniazda przyłączeniowego i sprawia, że w miejscu instalacji urządzenia nie jest konieczny montaż dodatkowego systemu wentylacji. Oraz środowisko naturalne: z jednej strony dzięki ekologicznej produkcji i niewielkiemu zużyciu energii. Z drugiej: dzięki mniejszej nadprodukcji, mniejszemu zużyciu tłuszczu i krótszym czasom pracy. Wszystko razem stanowi ogromny plus zarówno dla finansów, jak i dla środowiska naturalnego.

➔ **Z myślą o
pozytywnym bilansie**
Pozwala to oszczędzić
dużo pieniędzy. Oraz
energię i wodę.





Jedno urządzenie.

Tak wiele możliwości.

Jakim wyzwaniom chcą Państwo sprostać z wykorzystaniem iCombi Pro? Różne wielkości urządzeń i możliwości instalacyjne gwarantują indywidualne rozwiązania. Nie znaleźli Państwo nic odpowiedniego? Pozostałe wersje urządzeń zostały umieszczone na stronie rational-online.com.

iCombi Pro przekonuje swoimi zaletami w każdym aspekcie:

- › Niższe koszty inwestycji
- › Mniejsza liczba pracowników
- › Oszczędność przestrzeni na powierzchni niecałego 1 m²
- › Elastyczność w razie zmian w menu
- › Gwarancja pożądanych rezultatów
- › Oszczędności energii do 70% w porównaniu z tradycyjną technologią gotowania

➔ Rezultat

Wielkość i moc pasuje do codziennych wyzwań w pracy.



- ❶ iCombi Pro 10-1/1 z okapem kondensacyjnym i podstawą ❷ Combi-Duo z dwoma iCombi Pro 6-1/1 oraz zestawem montażowym Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS z uchwytem ściennym ❹ Zestaw montażowy iCombi Pro XS z okapem kondensacyjnym



Chcieć. Móc. Zrobić.

Wspólnie tworzyć przyszłość.

Kto dziś nie znajduje się w branżowej czołówce, jutro nie będzie mieć gości w hotelu. Dlatego też ważne jest, aby regularnie kontrolować koncepcje, wprowadzać innowacje i realizować nowe pomysły. Dotyczy to zarówno wyposażenia pokoi, jak i śniadań czy oferty barowej. Właśnie w tym pomaga firma RATIONAL. Oferując swoje doświadczenie. Oraz wiedzę. Nowe idee. Zawsze w oparciu o to, co już zostało osiągnięte wspólnymi siłami.

➔ **Co przyniesie przyszłość?**
Wiele nowych idei i koncepcji, aby zawsze mogli Państwo zachwycać swoich klientów.

Indywidualne usługi doradcze dla hoteli.

Zachęcamy do skorzystania z naszej wiedzy.

Kompleksowe doradztwo, opracowanie koncepcji lub umowy serwisowania, dla jednego lub setek hoteli – firma RATIONAL to doświadczony partner w zakresie wsparcia dla hoteli o ograniczonym zakresie usług. Można skorzystać z całego cyklu usługowego lub jednego z wymienionych punktów. A co najważniejsze: można rozpocząć w każdym punkcie cyklu. Wzbudziliśmy Państwa zainteresowanie? Zapraszamy do kontaktu ze specjalistami ds. hoteli RATIONAL pod adresem info-poland@rational-online.com



RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

