

Evanston Township High School.

El VarioCookingCenter®
revela su flexibilidad
e independencia.



Tres funciones, un solo equipo.

“Fue muy fácil implementar la VarioCookingCenter® en nuestra cocina ya que RATIONAL hizo que el entrenamiento de nuestro personal fuese sin esfuerzo alguno. El servicio al cliente ha sido fenomenal.”

Kim Ministra, Directora de Servicios Nutricionales, Evanston Township High School.



La Evanston Township High School es una escuela pública de preparatoria ubicada cerca del Lago Michigan en los suburbios al norte de Chicago, tiene una matriculación de más de 3,500 estudiantes y 270 miembros del personal. Kim Ministra, la Directora de Servicios Nutricionales para la escuela, lidera un equipo de 26 miembros del personal que preparan y sirven más de 3,000 comidas al día para estudiantes y el resto del personal. La cocina también provee servicios de comida y abastecimiento para eventos especiales como cenas para la junta directiva, banquetes para atletas y premiaciones.

Los menús reflejan la diversa población en Evanston – vegetariana, India, Italiana, Mexicana/Hispana, Asiática – mientras la cocina de la escuela se enfoca en producir deliciosos alimentos en gran volumen como pasta, salsas, arroz, vegetales, huevos fritos y pizza. Tres o cuatro especiales son hechos desde cero diariamente, como por ejemplo pasta a la boloñesa, carne de cerdo, chiles rellenos o pollo rostizado. Frutas y hortalizas frescas llegan gracias al programa “de la granja a la mesa” de Evanston Township High School con plantaciones, invernaderos, una huerta y torres aeropónicas.

Milka Marijanovic ha trabajado en Servicios Nutricionales para la Evanston Township High School desde hace más de una década y aún recuerda el viejo sartén inclinable que usaban en el pasado. La comida se pegaba al delgado aluminio, requiriendo laboriosa limpieza y tallado entre cada orden. “No tenía programas de cocción automatizados, consumía mucho tiempo porque no podíamos hacer nada más que monitorear el proceso de cocción, y era muy difícil de limpiar,” ella relata.

En la primavera del 2019, la escuela reemplazó su viejo sartén inclinable, vaporizador y freidora con una RATIONAL VarioCookingCenter® 211+, y la mejora fue inmediata, elevando la consistencia de la comida y la calidad, así como también la eficiencia en la cocina.



Industria:
Educación

Negocio principal:
Escuela para educación secundaria de cuatro años

Ubicación:
Evanston, IL



“Al principio, no pensé que sería capaz de usarlo apropiadamente. Pero después de un mes, me enamoré del sistema. Me gusta llamar al VarioCookingCenter® de RATIONAL mi mejor amiga.”

Milka Marijanovic, Líder en Producción de Comida Caliente, Evanston Township High School.



Perfecta cocción en tiempo récord.

“La función de cocción durante la noche ahorra tiempo y mano de obra, y la velocidad y la tecnología de la VarioCookingCenter® ayuda a aliviar algo del estrés y desafíos de tiempo en la cocina.”

“Estoy extremadamente impresionada de que haya un equipo de este tipo que no solamente es eficiente, sino que también te indica cuando tienes que voltear las cosas,” explica Minestra. “Puedes alejarte de la VarioCookingCenter® y hace un sonido y le dice que hacer al personal,” ella relata. “Es asombroso todo lo que le cabe adentro y todo lo que se puede hacer al mismo tiempo, y los aspectos de limpieza son igualmente asombrosos. Nada se pega, lo que nos permite movernos al siguiente ítem en el menú rápidamente.”

Marijanovic concuerda. “Estoy muy feliz con cómo los productos salen de la VarioCookingCenter®. No tienes que preocuparte de que se queme la comida, puedes controlarlo fácilmente, y puedes hacer múltiples cosas mientras la comida está siendo preparada,” ella dice. “Es seguro y útil, y el resultado final es mucho mejor.”

La velocidad de calentamiento y cocción del equipo, facilidad para limpiar y la función de cocción durante la noche ha ayudado a la escuela a ahorrar dinero en mano de obra y consumo de agua.

El desafío:

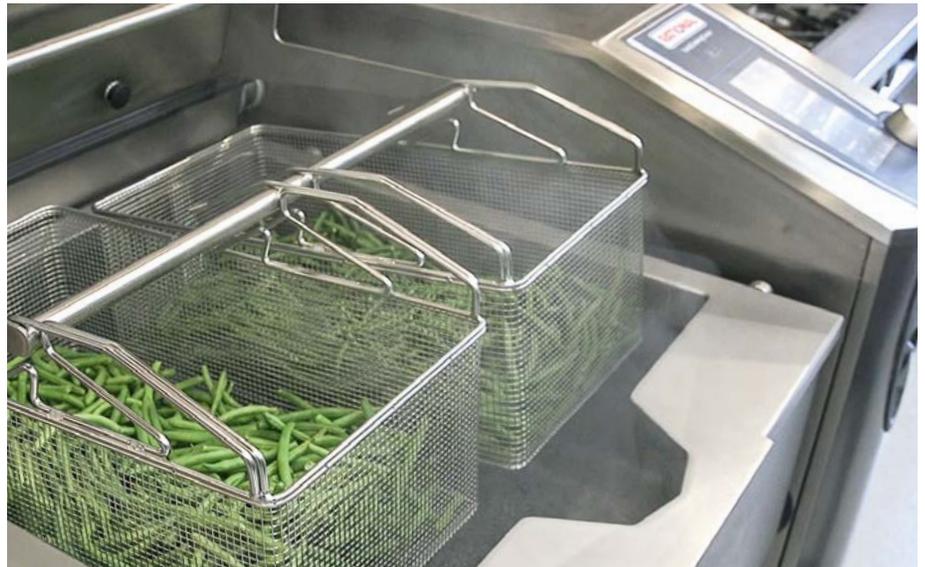
- > Preparar comidas para miles de estudiantes de la escuela y personal diariamente de manera rápida y efectiva.

La solución:

- > VarioCookingCenter® 211+

Beneficios para el cliente:

- > Perfectos resultados en tiempo récord.
- > Máxima flexibilidad en un espacio reducido.
- > Cocción inteligente fácil de entender que lo hace todo por usted.
- > El sistema de elevación y descenso patentado AutoLift cocina la pasta de manera precisa, así como también alimentos escalfados y hervidos con mínimo monitoreo o chequeos requeridos.
- > Máxima eficiencia energética.



La última generación, iVario, ya está disponible en el mercado estadounidense.

RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commerce
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)
Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com

Evanston Township High School

1600 Dodge Avenue
Evanston, IL 60201

eths.k12.il.us