Caso de Estudio
Organic Krush

Organic Krush.

La cocción inteligente que permite un crecimiento inteligente.



Los RATIONAL iCombi Pro Achican la Cocina, Agrandan las Operaciones, y Entregan Consistentemente Comida con Gran Sabor Utilizando Tecnología ConnectedCooking.

Organic Krush, un restaurante informal-casual con ocho locaciones en Nueva York, Connecticut y Virginia, maneja sus operaciones culinarias digitalmente utilizando ConnectedCooking para subir, almacenar y compartir sus procesos de cocción a los vaporizadores combinados RATIONAL en cada tienda. Utilizando la función MyDisplay en ConnectedCooking, el equipo diseñó configuraciones táctiles personalizadas para sus vaporizadores combinados que muestran solo los ajustes que ellos necesitan, y subieron fotos del producto terminado para que sea muy fácil para el personal los ítems de manera perfecta. Cuando se abre un nuevo local o se añaden o cambian las recetas, los miembros del equipo pueden descargar recetas y programas de cocción a cada RATIONAL conectada a la red e inmediatamente empezar a cocinar.

ORGANIC KRUSH
LIFESTYLE EATERY

Acerca de Organic Krush

Con ocho locales Lifestyle Eatery en Long Island, los Hamptons, Connecticut y Virginia. Organic Krush sirve deliciosa comida orgánica y jugos recién exprimidos que están libres de pesticidas, GMOs, hormonas e ingredientes artificiales. Todo lo orgánico está certificado, y comensales conscientes de su salud pueden seleccionar de un extenso menú de ítems que son pre-preparados o preparados para ordenar, comer en el lugar o para llevar, para el desayuno, el almuerzo y la cena. Las nuevas ubicaciones presentan una presencia reducida en el campus de la Universidad de Richmond, y un concepto de alta cocina, La Fin Kitchen & Lounge, en Montauk, Nueva York. Dos ubicaciones adicionales de Organic Krush estarán abriendo pronto.

Organic Krush, LLC
Plainview, New York

Meta
› Preparar comida de alta calidad mientras se mantiene el grado más alto de consistencia y deliciosidad a través de múltiples ubicaciones.

Enfoque
› Instalar vaporizadores combinados RATIONAL en la comisaría central
› Instalar vaporizadores combinados RATIONAL en cocinas de servicio
› Coordinar el flujo de trabajo y reemplazar equipos de un solo uso
› Usar ConnectedCooking para almacenamiento de recetas y administración
› Usar MyDisplay para diseñar una pantalla táctil personalizada

Equipos
› 3 × RATIONAL iCombi Pro® 6-half size
› 2 × RATIONAL SelfCookingCenter® 202
› 6 × RATIONAL SelfCookingCenter® 62 G
› 1 × RATIONAL SelfCookingCenter® 61

Resultados
› Consistencia excepcional a través de la cadena
› Ahorros en labor de personal cuantificables
› Reducción en el entrenamiento de los empleados
› Apertura de nuevos locales más rápida bajando las recetas a cada RATIONAL
› Cocinas más pequeñas ahorran espacio y costos en bienes raíces

Imagen de portada: Pollo asado con vegetales.

La Comida Orgánica Más Fresca, Más Deliciosa, Personalizada para Cada Cliente.

Tanto el Presidente de Organic Krush y el Jefe de Operaciones Alex Berentzen como el Chef Ejecutivo Alejandro Duarte inmigraron a los Estados Unidos y fueron abriéndose camino a través de las filas en la industria. En la actualidad, ellos utilizan sus roles de liderazgo en Organic Krush para ayudar a que sea más fácil encontrar buena comida que sea saludable, nutritiva, orgánica y deliciosa.

“Nuestro corazón y pasión es con la comida,” explicó Berentzen. “Lo que nos hace especiales es que personalizamos la comida para nuestros clientes. Hacemos lo que ellos quieren. Siempre le decimos que si al cliente.”

Organic Krush actualmente tiene locales en ocho ubicaciones, un restaurante y dos comisarías, uno en Nueva York y uno en Virginia, donde preparan y cocinan la comida para abastecimiento y eventos especiales. En total, ellos sirven alrededor de 1,800 a 2,000 comidas diarias. Ellos cuentan con aproximadamente 140 empleados, con un fino equipo corporativo de solo seis.

Las comisarías proveen a las tiendas con alrededor del 80% de sus suministros de comida, la cual es entregada fresca diariamente para que cada ubicación esté lista para cubrir órdenes rápida y eficientemente con menos personal.

En el centro de cada comisaría esta un vaporizador combinado RATIONAL modelo piso. Seis de las ubicaciones Lifestyle Eatery tienen un RATIONAL SelfCookingCenter® 62G, y en Noviembre 2020, ellos compraron su primer iCombi Pro para un nuevo local en Westport, Connecticut. Todos los planes para nuevos locales incluyen un RATIONAL iCombi Pro en la cocina.

“Ha cambiado la manera en que cocinamos y como preparamos la comida; es ahora parte de nuestro equipo. Cuando abramos un nuevo restaurante, un vaporizador combinado RATIONAL estará ahí. Se ha vuelto parte de nuestras recetas”



Chef Ejecutivo de Organic Krush Alejandro Duarte con cofundadores de la compañía Fran Paniccia y Michelle Walrath.

Un Restaurante Amigable con el Ambiente Desarrollado por RATIONAL.





El menú de Organic Krush es de amplio rango con especiales como pizza de coliflor, tacos de batata, pollo al limón y jengibre, camarones asados, fajitas de carne, así como enrollados de huevo y huevos rancheros para el desayuno. Antes de RATIONAL, el ambiente en la cocina era un desafío. Cargado con equipos de una sola función, incluía una parrilla, hornillas, un braceador, horno de convección y ollas y sartenes para vaporizar y saltear.

Organic Krush tomó la decisión de comprar su primer RATIONAL en el 2018 después de que la cofundadora Michelle Walrath y el Chef Duarte asistieron a una demostración RATIONAL CookingLive en Blue Hill en Stone Barns en Tarrytown, Nueva York. Durante el evento, Marc Fugaro, Gerente Regional Sénior de ventas y Chef Ejecutivo para RATIONAL, demostró las características del sistema de cocción RATIONAL diseñado para el modelo de operaciones Hub y Spoke que Organic Krush planeaba implementar.

Una vez el primer vaporizador combinado fue instalado, el Chef Corporativo para RATIONAL Daniel Lessem trabajó junto al Chef Duarte, ayudándolo a adaptar el ConnectedCooking para obtener resultados óptimos. Mientras el equipo de Organic Krush continuaba trabajando con el Chef Lessem, mucho de su aprendizaje fue autodidacta. Ellos vieron videos en YouTube, indagaron en la tecnología, y por medio de prueba y error amaestraron la cocción en un vaporizador combinado RATIONAL.

“Después de seis meses de utilizar nuestra nueva RATIONAL, nos encontramos con un nuevo problema: ¿Qué íbamos a hacer con todos los equipos que ya no usamos?” preguntó Duarte. “Teníamos una gran habitación en la ubicación de nuestro primer local lleno con parrillas y ollas vacías y equipos que ya no estábamos utilizando. Tenemos una RATIONAL ahora, y simplemente ya no necesitamos estas cosas.”



“Los vaporizadores combinados RATIONAL simplifican la cocina y te permiten evolucionar si se quiere crecer como compañía.”

Alex Berentzen,
Presidente y COO para Organic Krush

La Consistencia y la Simplicidad son Clave.

Esta cadena que ha crecido rápidamente se asegura de que entrega la misma experiencia gastronómica en cada ubicación. “La gente vuelve a ir a los restaurantes por la consistencia, y eso ha sido la clave para nosotros. RATIONAL nos provee la habilidad para dar a nuestros clientes comida consistente,” expresa Berentzen.

Las RATIONAL también juegan un papel importante en ayudarlos a crecer más eficientemente. Abrir un nuevo local requiere entrenamiento extensivo; ahora es mucho más fácil.

“Llevo mi laptop y descargo las recetas al vaporizador combinado, y podemos empezar a cocinar en cinco minutos,” denota el Chef Ejecutivo Alejandro Duarte. “Ves en la pantalla la imagen de un brócoli, y lo presionas para hacer brócoli.”

De acuerdo con Berentzen, esto es muy importante porque “los clientes de Organic Krush son tremendamente fieles y si van a un local cerca de su casa y después a otro local cerca de su trabajo por la misma comida, tiene que ser consistente.” El denota que RATIONAL los ha ayudado a achicar su cocina y agrandar las operaciones y los ha apoyado en entregar consistentemente alimentos con gran sabor.



Pequeños Lotes, Más Seguido.

Organic Krush sigue el modelo “pequeños lotes, más seguido”, un enfoque que asegura la distintiva frescura, el crujido, el sabor y la textura.

Las pequeñas porciones más seguidas en la RATIONAL les permite cocinar al minuto, para que todo este fresco y se minimicen los desperdicios. “Casi el 85% de nuestra comida es cocida o preparada en el vaporizador combinado,” expresó Duarte. “Salteamos ciertos ítems en el local, pero son preparados en la comisaría.”

En la comisaría, las RATIONAL rostizan pollos orgánicos frescos, hornean berenjenas en capas y lasaña de vegetales, y hacen sopa de lentejas fresca y sopa de elote. En las tiendas, utilizan las RATIONAL durante el día para rostizar lotes de vegetales frescos, asar bistecs y para acabados.



“Somos capaces de cocinar de 60 a 70 pollos en el vaporizador combinado RATIONAL modelo piso y el color, así como la temperatura, es la misma en cada uno de ellos. Confiamos en este equipo ya que es más fácil y más rápido. Ahora podemos cocinar pollos en 26 minutos en contraste a las 3 horas en un horno de rotisería.”

Alejandro Duarte, Chef Ejecutivo, Organic Krush

Administración Avanzada del Menú con ConnectedCooking.

El Chef Ejecutivo Alejandro Duarte es un pariente adoptivo temprano del portal en línea de RATIONAL ConnectedCooking. El utiliza el sistema de manejo de recetas para almacenar recetas y programas de cocción en una librería basada en la nube, y luego las manda a los vaporizadores combinados RATIONAL conectados en cada ubicación. ConnectedCooking le permite hacer cambios a las recetas de manera remota desde su laptop, y luego bajar las actualizaciones a cada RATIONAL.

Cuando se abre una nueva ubicación, sus ajustes de cocción personalizados están listos para ser descargados en la RATIONAL. Todo esto representa una mejora tremenda en comparación al pasado, donde Duarte tendría que viajar a cada local a entregar los cambios en el menú, o enviarles por correo memorias USB a sus gerentes de tienda.

Organic Krush fue uno de los primeros clientes de RATIONAL en utilizar la función MyDisplay en ConnectedCooking para personalizar la pantalla táctil, dándole a los miembros del equipo una interfaz más coordinada que muestra solo procesos de cocción de Organic Krush. Ellos incluso implementaron fotos de sus bellos productos terminados en la pantalla para hacerlo más fácil e intuitivo de utilizar.

¿El resultado? ¡Máxima consistencia, mínimo desperdicio!



“ConnectedCooking nos ayuda con la escalabilidad a la hora de abrir locales y hace que sea super simple a la hora de actualizar recetas. No tengo que montarme en mi carro o volar hacia otra ubicación para hacer esto. Todo lo que tengo que hacer es ir a mi computadora.”

Alejandro Duarte, Chef Ejecutivo,
Organic Krush



Una Misión Orgánica Hacia la Salud y la Felicidad.

Los equipos RATIONAL mejoran las operaciones en Organic Krush en distintos niveles: les trae ahorros en labor de personal cuantificables, reduce el espacio en la cocina y consume menos utilidades. Permite mejoras en los procesos, coordina el flujo de trabajo y hace más fácil el crecer. Previene que la comida se queme, por lo que hay un impacto positivo en desperdicios.

"Menos equipos significa menos espacio en la cocina, y menos dinero para abrir un local. También significa menos entrenamiento. Estamos viendo la misma tienda , con un crecimiento de dos dígitos en el transcurso de un año ahora," declaró Berentzen.

Más allá de ahorros en equipos para un nuevo local, "RATIONAL ha jugado un rol vital a la hora de abrir un nuevo local y entrenar personal nuevo," explica Duarte. "Antes, teníamos que entrenar, entrenar y entrenar. Pero ahora, es más fácil porque todo lo que los miembros del personal tienen que hacer es presionar un botón en la pantalla que diseñamos en MyDisplay."



"Podemos descargar las recetas al vaporizador combinado, y podemos empezar a cocinar inmediatamente. Y eso es un gran y hermoso beneficio."

Alejandro Duarte, Chef Ejecutivo,
Organic Krush

Manejando Nuevos Conceptos en un Mundo Postpandemia.

Durante la pandemia, el equipo en Organic Krush exploró nuevos conceptos para incrementar ventas. Ellos tuvieron una muy buena Acción de Gracias ofreciendo abastecimiento, y establecieron asociaciones donde vendieron productos Organic Krush refrigerados en supermercados. Ellos introdujeron un plan de alimentos en casa de tres días que proveía desayunos, almuerzos y cenas diseñados por Duarte y un nutricionista, y ellos ofrecían abastecimiento a fiestas en patios y playas. Ellos proveyeron jugos frescos para sesiones de yoga por Zoom. También donaron incontables comidas a hospitales y trabajadores de la salud durante la pandemia. Su equipo de servicio de alimentos RATIONAL les permitió ajustar su producción de manera flexible para ofrecer a sus clientes y héroes de la salud opciones de comida saludables.



RATIONAL USA
1701 Golf Road
Suite C-120, Commercium
Rolling Meadows, IL 60008

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

info@rational-online.us
rationalusa.com

22.011 · V-01 · DP/Seka · 03/23 · es_US