



Spectrum Retirement.

Denver, CO, USA.



Incorporando una experiencia de restaurante a las casas de retiro.

Spectrum Retirement opera 41 comunidades de retiro, vida asistida y cuidado de la memoria con 8,000 residentes alrededor de todo Estados Unidos. Spectrum se orienta en el crecimiento y evolución para asegurarse de siempre proveer el mejor servicio y oportunidades a residentes y familiares, y el servicio de comidas es una parte importante de la ecuación.

En el 2019, Spectrum se embarcó en una iniciativa para redefinir la experiencia gastronómica de sus residentes y actualizar sus cocinas, reemplazando equipos desechables con unidades versátiles y sofisticadas como el iCombi Pro y la iVario Pro de RATIONAL.

Con RATIONAL en la cocina, nada se quema, casi nada se queda reposando o se prepara de antemano, y todo se hace desde cero.

“Al traer equipos RATIONAL, hemos sido capaces de enseñar a la gente una forma totalmente nueva de cocinar, preparar y pensar acerca de la comida, y eso ha sido increíblemente revelador para muchas personas.”

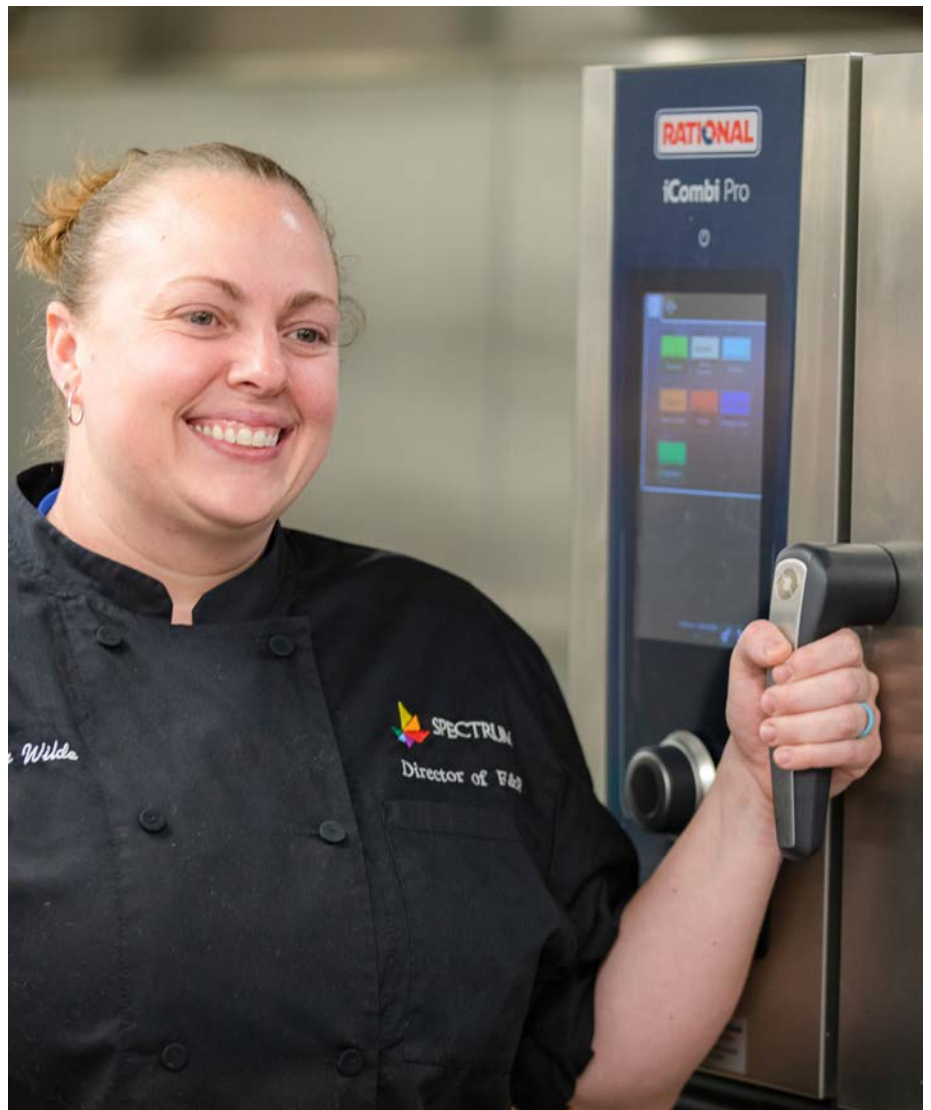
Rachel Boynton, Directora Regional de Comidas y Bebidas



Industria:
Cuidado de la salud

Negocio principal:
Enfermería e instalaciones residenciales para cuidados

Ubicación:
Denver, CO, USA



Creando experiencias gastronómicas dinámicas.

“En el servicio de comidas para personas mayores todo se trata de qué es lo que viene,” explica Rachel Boynton, Directora Regional de Comidas y Bebidas para Spectrum Retirement. “Se trata de crear múltiples opciones. Se trata de traer una experiencia de restaurante a las casas de retiro y crear algo que sea distinto al estigma de los antiguos ancianatos.”

Spectrum se está alejando de la gastronomía tradicional en la industria y está rompiendo paredes para crear espacios dinámicos al estilo de un restaurante que sean una parte central de la comunidad donde las personas estén emocionadas por ir cada día.

Ellos ofrecen a los residentes un especial diario junto con un menú a la carta de alrededor de 25 distintos platos para cada comida.

“Si alguien quiere un trozo de salmón, podemos colocarlo en el RATIONAL y tenerlo listo en tres o cuatro minutos,” Boynton relata. “Creo que la habilidad de preparar un servicio de comida a la carta de manera rápida y eficiente, así como hacer platos especiales simultáneamente, es lo que nos permite seguir adelante.”

Usando equipos RATIONAL también cambia la manera en que el personal en la cocina es entrenado. “La unidad realiza muchos procesos, por lo que estamos entrenando al personal de manera más intensiva para ser chefs más integrales.”

“Hacia donde nos dirigimos en la gastronomía para personas mayores se trata de cambiar la percepción y levantar barreras. Eso aplica no solo para lo que estamos ofreciendo en el menú, sino también a los cocineros. Al traer equipos RATIONAL, hemos sido capaces de enseñar a la gente una forma totalmente nueva de cocinar, preparar y pensar acerca de la comida, y eso ha sido increíblemente revelador para muchas personas.”



El desafío:

- › Redefinir la gastronomía para personas mayores ofreciendo una experiencia de restaurante con alimentos frescos para preparar a la orden.



Eliminando la incertidumbre en la cocina.

Michael Lewis, Director Sénior de Operaciones Culinarias y Chef Corporativo, crea y evalúa recetas y desarrolla menús cíclicos de 90 días.

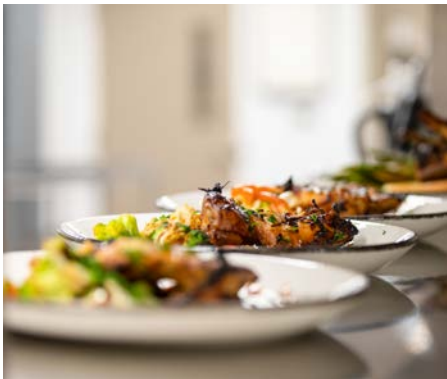
RATIONAL se hace cargo de todas las variables presentes en equipos de cocina convencionales, señala. “No hay errores ya que una vez que se gradúa la temperatura, todo está calibrado. El vapor está a la temperatura exacta; y el calor a la temperatura perfecta.”

Las distintas ubicaciones mantienen la consistencia utilizando la misma interfaz y programas vía la aplicación ConnectedCooking. Esta tecnología incluso permite que las recetas se ajusten para lugares en alta altitud versus locaciones a nivel del mar.

“Solía requerir cinco o seis intentos para graduar una receta utilizando equipos tradicionales para contabilizar variables en calor y rendimiento,” describe el Chef Lewis, “pero solo dos o tres con el RATIONAL. Escribir las recetas también se ha simplificado, requiriendo solo algunas palabras para delinear la ruta de cocción en vez de una larga narrativa.”

La tecnología RATIONAL ha ayudado a minimizar la falta de personal permitiendo a una persona hacer múltiples tareas a la vez que anteriormente requerían dos o tres personas. ¿Otro beneficio inesperado? Menos desperdicios. “El factor de desperdicios utilizando equipos convencionales era usualmente del 2 al 5%. El factor de desperdicios con RATIONAL es alrededor del 1%. El factor de reducción de tamaño... la reducción en tiempos de cocción, todo se junta y ahorra dinero a las comunidades,” dice el Chef Lewis.

“No creo que podríamos estar haciendo lo que estamos haciendo, creando una revolución de restaurante, y creando una sensación estilo restaurante para nuestros residentes, si no tuviéramos a RATIONAL. La asociación no ha sido solo acerca de los equipos; sino acerca de las personas y el apoyo. Ha transformado nuestra cocina.”



La solución:

- > iCombi Pro
- > iVario



Pequeños lotes, más seguido.

El Vicepresidente Sénior de Comidas y Bebidas para Spectrum Retirement David Neves supervisa todos los aspectos de la gastronomía para los residentes, incluso el diseño de la cocina, asegurándose de tener los equipos adecuados para servicio y entregas en todo el país.

“Siempre serán pequeños ajustes los que haremos a medida que el mercado cambia, donde la demografía cambie, abrimos mercados donde no había antes. ¿Qué significa esto para nuestros menús, y cómo entregaremos a cada uno?” él pregunta. “Nos hemos enfocado en cambiar la manera de hacer las cosas, y eso significa restaurantes de servicio completo y menús de servicio completo.” El tiempo es clave, denota: Las personas quieren su comida tan pronto como la ordenan. La rapidez de ejecución fue un factor clave para asegurarnos de que RATIONAL era la opción adecuada.

Neves trabajó junto con chefs corporativos de RATIONAL para hacer demostraciones de productos y trabajar los menús de Spectrum Retirement. Chefs de RATIONAL visitaron múltiples locaciones para mostrar como la tecnología podía ayudarlos a trabajar más eficientemente y mejorar los tiempos mientras se incrementaba la calidad.

“Quizás la clave para el éxito culinario en Spectrum es la filosofía de preparar pequeños lotes más seguido,” dice Neves. Un sutil recordatorio está impreso en la parte de atrás de cada gorro de chef: SMBO, acrónimo en inglés para “pequeños lotes más seguido”.

En cada comida de Spectrum, un promedio del 59% de los residentes ordenan el especial del día, por lo que la cocina estima cuantos ítems a la carta necesitarán ser preparados para ordenar.

“Estamos cocinando 4 y 5 y 6 porciones a la vez, y eliminando virtualmente todo desperdicio,” él dice. “Tener algo que entregue lo necesario así de rápido – jugoso, suave, cual sea la necesidad del especial – RATIONAL es absolutamente perfecto para ello.”



Beneficios para el cliente:

- › iDensityControl:
Control de clima inteligente para una cocción óptima.
- › ConnectedCooking:
Control digital de su cocina.
- › iCookingSuite:
Cocción inteligente que aprende de usted.
- › iCareSystem:
Limpieza automática que deja sus unidades higiénicamente limpias.



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