

Universidad de Richmond.

Un programa de comidas
en lo más alto de su clase.



Logrando altos estándares alimenticios.

“Comer en el campus es una parte importante de nuestra cultura universitaria,” explica Terry Baker, Director Ejecutivo de Alimentación para la Universidad de Richmond. “El enfoque de nuestra sociedad sobre la comida se ha vuelto más sofisticado y ha transformado la manera en que comemos. Los estudiantes son más conocedores acerca de la preparación de alimentos y de la cocina. Ellos esperan buena comida con orígenes globales, y buscan la excelencia.”

Estos estándares son logrados por Baker y el Chef Ejecutivo Tyler Betzhold, quien dirige el programa de alimentos para la Universidad de Richmond. La universidad sirve alrededor de 4,000 y 5,000 comidas diarias, con unidades iCombi Pro y iVario Pro alimentando las cocinas que sirven al comedor, minoristas, comisarías y operaciones de abastecimiento.

RATIONAL ha sido parte del programa de servicio de alimentos para la Universidad de Richmond por 15 años. Baker llegó a la universidad en el 2019, trayendo consigo casi tres décadas de experiencia en alimentación para instituciones de educación avanzada. Ella se asegura de que su talentoso y motivado equipo tenga el que equipo que necesitan para triunfar.

“Nuestro personal realmente quiere dar lo mejor de sí, y estos equipos les ayudan a lograrlo. Tenemos una cocina que está abierta 15 horas al día, con nueve chefs al día y numerosos cocineros. La habilidad de programar recetas provee la consistencia necesaria y la calidad que necesitamos proveerle a los estudiantes,” ella relata.

“Siempre he tenido equipos RATIONAL donde he trabajado en mi carrera profesional. Para mí, ellos siempre han sido sinónimo del éxito.”

“Es revolucionario. Ayudará en su operación en maneras que no se habrá dado cuenta.”

Tyler Betzhold, Chef Ejecutivo, Servicios de alimentación de la Universidad de Richmond (derecha)



Industria:
Educación

Negocio Principal:
Universidad privada de artes liberales

Ubicación:
Richmond, VA, USA



Una revolución en la cocina.

El Chef Ejecutivo Tyler Betzhold ha trabajado en la Universidad de Richmond por 15 años y en la industria del servicio de alimentos desde que era un adolescente. “Toda mi vida ha sido en la cocina,” él dice.

“Cualquiera en la industria dirá, si han ido de un horno de convección a un RATIONAL, que no tiene comparación. Es lo mismo con el iVario – es la misma historia. RATIONAL trajo un producto que es vastamente superior.”

En la cocina del comedor, él tiene tres unidades iVario Pro XL con dos más en camino. La versatilidad, alto volumen de producción, calentamiento uniforme, y la habilidad de mantener altas temperaturas sin tiempos de espera de por medio son cruciales para él. El iVario Pro hace que sea fácil saltar grandes cantidades – algo revolucionario para Betzhold. En general, corta el tiempo de producción a la mitad, y en algunos casos hasta un 90% usando la opción de presurización.

“Los ajustes del iVario son fenomenales,” el afirma. “Se va directo de la proteína o vegetales, a la caramelización, desglasado, y directo a agregar líquidos, y te guiará en cada paso para hacerlo. Le recuerda a mi equipo, ‘¿Ha realizado ya el desglasado?’”

“Es increíble porque el miedo de mucha gente en la industria, me incluyo, es que no quiero perder el cocinar. No quiero perder este conocimiento que le enseñamos a la gente de lo que el proceso es, lo que le sucede a la comida, que hace que sepa deliciosa. RATIONAL no se salta ese paso. No hace esas cosas por ti. Aún tienes que cocinar.”

Considere el tinga de pollo que se comienza con 200 libras (91 kg) de muslos de pollo cocidas a fuego lento en el iCombi hasta que se caramelicen, luego son transferidas al iVario donde se les agrega líquido, los sabores florecen, y la carne es cocida a presión. Un proceso que antes tomaba 3.5 horas ahora hace un producto perfectamente suave en 20 minutos.

Un proceso que antes tomaba 3.5 horas ahora hace un producto perfectamente suave en 20 minutos.



El desafío:

Lograr y mantener la más alta calidad, consistencia, y eficiencia en la comida universitaria.



Centrando el enfoque: Buena comida.

“Ha liberado al equipo para ahora enfocarse más en los sabores y en la calidad, para obtener mejor y más profundo entendimiento de la receta en sí,” agrega Betzhold. Además de los extremadamente rápidos tiempos de cocción, Betzhold aprecia enormemente las medidas de seguridad que el iVario Pro le ofrece al personal de la cocina. Las ollas, por ejemplo, tienden a solo tener la opción de drenar fluidos calientes desde el frente, teniendo el potencial de causar quemaduras severas. El iVario Pro provee la opción de drenar desde atrás, lo cual hace el ambiente en la cocina más amigable – sin quemaduras accidentales ni pisos sucios.

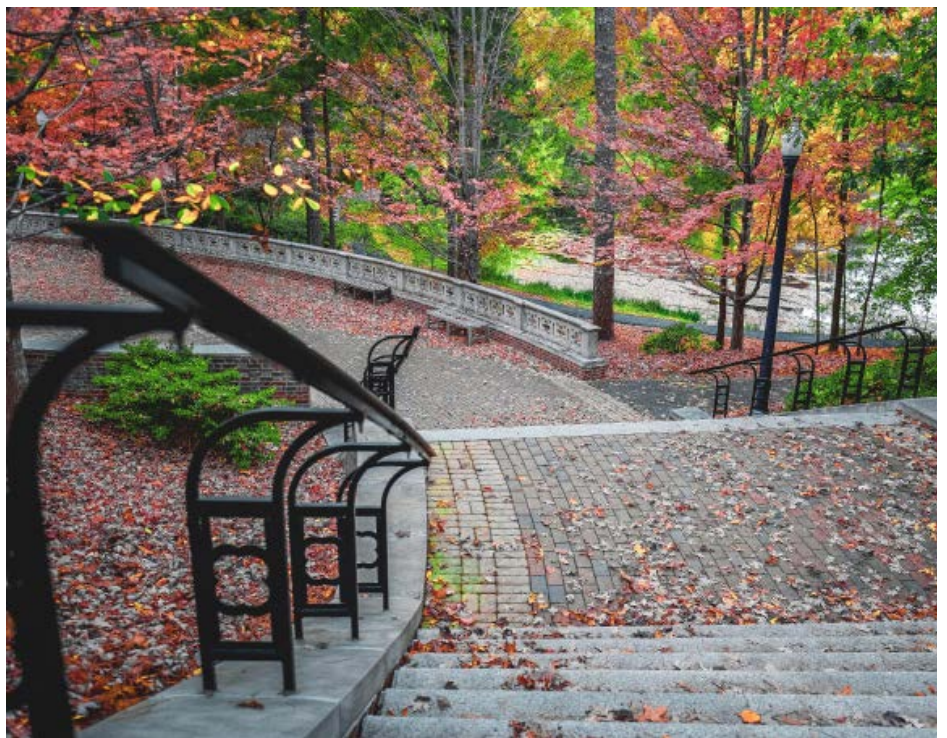
Tanto Baker como Betzhold denotan que los equipos RATIONAL consumen menos energía y ahorran agua, dinero e irradian menos calor hacia la cocina que otros equipos convencionales, resguardando al personal de tener que soportar temperaturas incómodas al trabajar. También ayuda a estirar el presupuesto y minimizar los desechos, llenando así los nuevos estándares de sustentabilidad de la Universidad de Richmond.

Las tareas que solían requerir un gran equipo ahora requieren de solo una o dos personas, efectivamente reduciendo el personal en la cocina en un 50%. Al mismo tiempo, el programa de alimentos está creciendo en nuevas y emocionantes direcciones.

Los servicios de abastecimiento ahora pueden preparar entradas de proteína sous-vide, terminándolos justo antes de servirlos, y hay más capacidad para experimentar con nuevas recetas, sabores internacionales, y opciones a la carta. El equipo de Baker y Betzhold obtuvo conocimientos en operaciones de negocios en lo que desarrollaban un plan para administrar y maximizar la inversión en su cocina y minimizar costes operativos.



La solución:
iVario Pro, iCombi Pro,
ConnectedCooking



Un sistema de soluciones conectado.

Todo es manejado desde la aplicación ConnectedCooking de RATIONAL: todo el flujo de trabajo en la cocina, así como todas sus recetas personalizadas. Ellos actualizan y suben sus nuevas recetas cuando sea que necesiten y retiene todos los datos HACCP en un solo lugar. Mientras la universidad continúa mejorando los equipos de cocina y reemplaza las ollas convencionales con la iVario Pro, Betzhold reflexiona sobre lo que es quizás para él el mayor beneficio: la habilidad de moverse de una tarea a otra de rápida y eficientemente, completando ítems más rápido en su cocina de alta producción.

“Algunas personas se refieren a nosotros como una cafetería. No lo somos; somos una instalación alimentaria de alta calidad para el cuerpo estudiantil y la población aquí,” el remarca. “Estos son los equipos para hacerlo. Esta es la tecnología para hacerlo. Estos equipos están construidos para ayudar a los sabores a florecer, a caramelizar, a añadir estos componentes que son tan imperativos para hacer que la comida sepa bien. Y especialmente en una configuración de alta producción.”



Beneficios para el cliente:

- › Acortar los tiempos de cocción en un 90%.
- › Incrementar la eficiencia al cocinar y la eficiencia energética.
- › Manejo digital de recetas y datos HACCP a través de ConnectedCooking.
- › Costes de personal disminuidos.
- › Librar al personal hacia otras tareas.



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