



Ghost Kitchen.

Schnell und flexibel.
Wie Ihr Betrieb.

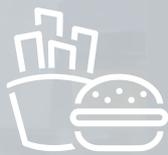


Nur wer die Regeln kennt, geht als Sieger vom Platz.

➔ **Die Nase vorne haben**
Regeln, Strategien,
Spielzüge – RATIONAL
bietet alles aus einer Hand.
Für Ghost Kitchen, Dark
Kitchen, Cloud Kitchen.

Sie schießen wie Pilze aus dem Boden, sind der neue Star am Gastronomiehimmel, bekannt für Innovation und Flexibilität. Ghost Kitchen, Dark Kitchen, Cloud Kitchen. Die datengetriebene Revolution im F&B-Bereich.

Die auf ganz bodenständiges Handwerk angewiesen ist: dem Kochen. Denn auch hier gilt: Wer keine Qualität liefert, ist auf Dauer geliefert. Und kann nicht gewinnen. Denn die Regel lautet: Die Speisen müssen speziell fürs Liefern konzipiert sein, müssen unkompliziert zu realisieren sein, müssen schnell auf Trends reagieren können. Mit einem Plan, einem Konzept, Wissen und intelligenter Technik geht jeder als Sieger vom Platz.



Food-Konzept



Küchenkonzept



Planungskonzept



Trainingskonzept



Servicekonzept

Alles was Sie brauchen.

Für alles, was Sie vorhaben.

➔ **Weniger ist mehr**
Ein Ansprechpartner,
viele Ideen. Für ein
Geschäft, das sich
rechnet.

Food-Konzept, Produktionskonzept, Umsetzungskonzept, Training, Betriebsbegleitung – alles aus einer Hand. Weil Kochen schon lange nichts mehr mit dem Erwärmen von Lebensmitteln zu tun hat. Sondern mehr leisten muss, flexibel sein, schnell sein, Qualität liefern muss. Denn niemand kann es sich erlauben, dem Trend hinterherzuhinken, Kunden warten zu lassen und falsche Versprechen zu machen. Mit fast 50 Jahren Erfahrung in großen und kleinen Küchen, in Europa, Amerika und Asien haben die Experten von RATIONAL alles gesehen – bald auch Ihre Ghost Kitchen.



Wenn Sie es sich vorstellen können, können Sie es auch umsetzen.

➔ **Was Sie davon haben?**
Eine maßgeschneiderte Lösung, die selbst hohen Ansprüchen genügt.

Ein oder mehrere Standorte? Produktions- und Satellitenküchen? Unter oder über 2.000 Essen am Tag? Fachkräfte vor Ort oder nicht? Asiatische, europäische oder amerikanische Küche? Oder alles zusammen und parallel? Eigene Marke oder licenced brands? All das sind einleitende Fragen, die nur ein Ziel haben: Ihre Küchen und damit die Produktion so flexibel und effizient wie möglich zu machen.



Betriebsberatung und -begleitung.

Damit Sie alles aus Ihrer
Investition herausholen.

➔ **Return on investment**
Das Wissen von
RATIONAL und Ihr
Management sorgen
zusammen für ein
profitables Geschäft.

Technik, Küche, Foodkonzept – alles muss zusammenpassen, damit aus Küchenequipment eine erfolgreiche Ghost Kitchen wird. Deshalb analysieren RATIONAL-Experten gemeinsam mit Ihnen die aktuelle Küchensituation, erarbeiten ein Optimierungskonzept, organisieren die Produktion und trainieren Ihre Mitarbeiter, damit es besser läuft als jemals zuvor. Damit Sie und Ihr Team leichter und effizienter arbeiten. Und Ihre Kunden mit herausragender Speisenqualität begeistern.



Beispielplan für die Zubereitung verschiedener Brands

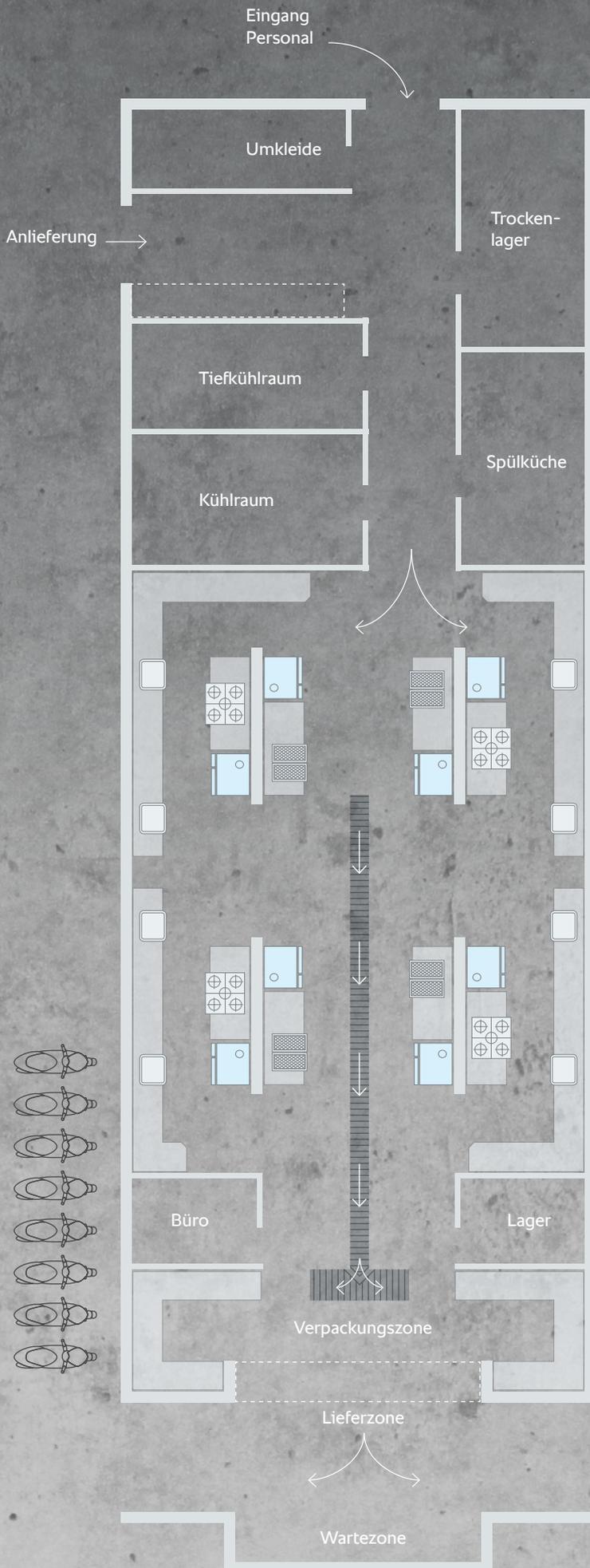


Die Revolution beginnt.

In Ihrer Küche.

➔ **Ihr Vorteil**
Aus seiner Idee wird eine gut durchdachte Küche. thought-out kitchen.

Das einzige, was Sie haben, ist ein Raum. Oder viele Räume. Und was Sie jetzt brauchen, ist eine Idee, wie die Küchen aussehen könnten. Wer steht wo? Wer kann was? Wer hat welche Aufgabe? Und genau dabei unterstützen Sie die Experten von RATIONAL. Wenn die Räumlichkeiten noch in der Planung sind, wenn die Räumlichkeiten schon vorhanden sind. Wie das konkret aussehen kann, sehen Sie hier.



Beispielplan für Multi-Brand Zubereitung

Big business.

Vorausgesetzt, die Arbeitsprozesse stimmen.

Ein Beispiel für eine Ghost Kitchen, wie sie sein sollte: koordinierte Arbeitsabläufe, garantierte Speisenqualität und prompte Lieferung. Ohne Stau und ohne Verzögerung.

- ➔ **Hohe Effizienz**
Gemeinsam genutzte Geräte bieten eine perfekte Auslastung.

Intelligent, vielfältig einsetzbar, auf kleinstem Raum.

Der iCombi Pro.

Auf weniger als 1 m² zeigt der iCombi Pro, was man mit der Kombination aus Hitze und Dampf alles machen kann. Kochen, braten, grillen, dämpfen, backen. Für 200 oder 2.000 Kunden. Dank seiner Garintelligenz und seinem Klimamanagement gelingt alles automatisch. Auf den Punkt. Selbst bei maximaler Beschickung. Selbst mit Aushilfskräften. Ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand. 24 Stunden lang. Mit einem Fingertipp.



- ➔ **Das Ergebnis**
Eine Menge Freiheit und Flexibilität. Und die Sicherheit, die Ziele zu erreichen, die Sie sich vorstellen.



Es geht um Leistung. In jeder Hinsicht

Der iVario Pro.



Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Kochsystem. Und ersetzt damit viele Einzelgeräte wie Kipper, Kessel und Fritteuse. Das spart Platz, verringert die Investitionskosten und garantiert herausragende Speisenqualität. Bei wenigen Essen, bei vielen Essen. In der Produktionsküche, in der Satellitenküche. Mit viel Präzision, Produktivität, Schnelligkeit und Flexibilität.

➔ **Das Ergebnis**

Hohe Effizienz und schnelle Produktion. Flexibilität und die Speisenqualität, die Sie sich wünschen.





Rundum versorgt.

Die passenden Zutaten
für Ihren Erfolg.

➔ **Rundum sorglos**
Damit es in Ihrer Küche
immer reibungslos
läuft und nichts ins
Stocken gerät.

Servicekonzept

Ausfall kann sich niemand leisten. Daher arbeitet RATIONAL weltweit mit zertifizierten Servicepartnern zusammen, die im Fall der Fälle schnell zur Stelle sind.

From CAPEX to OPEX – Leasing & Financing

In ausgewählten Ländern arbeitet RATIONAL mit internationalen Finanzierungsexperten zusammen, um Ihnen attraktive Leasingmodelle anbieten zu können. Jedes Angebot ist individuell. Jedes Angebot geht punktgenau auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein.



“Über jeden Partner, mit dem wir zusammenarbeiten wollen, holen wir zunächst Informationen über das Unternehmen ein und evaluieren dann das Produkt. Nehmen wir das Beispiel RATIONAL. Als wir die Kochsysteme in der Praxis ausprobiert haben, haben wir einen messbaren Effekt bei der Effizienz gesehen.”

Mo Mirza, Product Manager at Kitopi



RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

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