

RATIONAL



Cocinas fantasmas.
Rápido y flexible para
su negocio.



Ya conoce las reglas.

Tiene el desafío ganado.

➔ **Mantenerse por delante del juego**
Reglas, estrategias, movimientos
– RATIONAL le ofrece todo
desde una misma fuente. Para
cocinas fantasma.

Se propagan rápidamente y son las nuevas estrellas en el cielo de la gastronomía, conocidas por su innovación y flexibilidad. Cocinas fantasmas o dark kitchens. La revolución impulsada por la digitalización en el sector de Comidas y Bebidas.

Parte de la raíz principal: cocinar. Porque aquí también, si no ofrece calidad, ha perdido antes de empezar. Y no puede ganar. Porque la regla de oro es que la comida debe estar especialmente diseñada para la entrega, debe ser fácil de realizar y debe responder rápidamente a las tendencias. Con un plan, un concepto conocimiento y tecnología de punta, todo el mundo puede aventurarse a esta nueva tendencia y salir victorioso.



Concepto
de menú



Concepto
productivo



Concepto de
implementación



Formación



Soporte
técnico

Todo lo que necesita.

Para todo lo que planea.

- ➔ **Menos es más.**
Una contacto, más ideas. Para un negocio rentable.

El concepto de los platos, el concepto de producción, el concepto de implementación, la formación, apoyo operativo... todo de una sola fuente. Porque cocinar ya no tiene que ser solo cocinar alimentos. Tiene que hacer más, que sea flexible, rápido y ofrezca calidad y variedad. Porque nadie puede darse el lujo de quedarse atrás de la tendencia. Con casi 50 años de experiencia en cocinas grandes y pequeñas, en Europa, América y Asia, los expertos de RATIONAL lo han visto todo, incluidas las cocinas fantasmas.



**Si lo puede imaginar,
lo puede implementar.**

➔ **¿Cuál es su beneficio?**

Una solución personalizada que da respuesta a sus demandas.

¿Una o más ubicaciones? ¿Producción o cocinas satélite?
¿Menos o más de 2000 comidas al día? ¿Especializados o no?
¿Cocina asiática, europea o americana? ¿O todo junto o en paralelo? ¿Propia marca o marcas con licencia?
Todas estas son preguntas introductorias que tienen un solo objetivo: que la producción de sus cocinas sea lo más flexible y eficiente posible.



Asesoramiento y soporte empresarial.

Para que aproveche al máximo su inversión.

➔ Retorno de la inversión.

El conocimiento RATIONAL y su gestión, pueden asegurar un negocio rentable.

Tecnología, cocina, concepto de comida: todo debe encajar para que su equipo pueda tener un concepto de cocina fantasma exitoso.

Cocina. Es por eso que los expertos de RATIONAL trabajan con usted para analizar la situación actual de su cocina, optimizar su concepto si fuera necesario, organizar la producción y formar a su personal en los equipos para que todo vaya sobre ruedas. Para que usted y su equipo trabajen más fácil y eficientemente. E inspire a sus clientes con comida de excelente calidad.



Ejemplo de las diferentes áreas de preparación de su cocina.

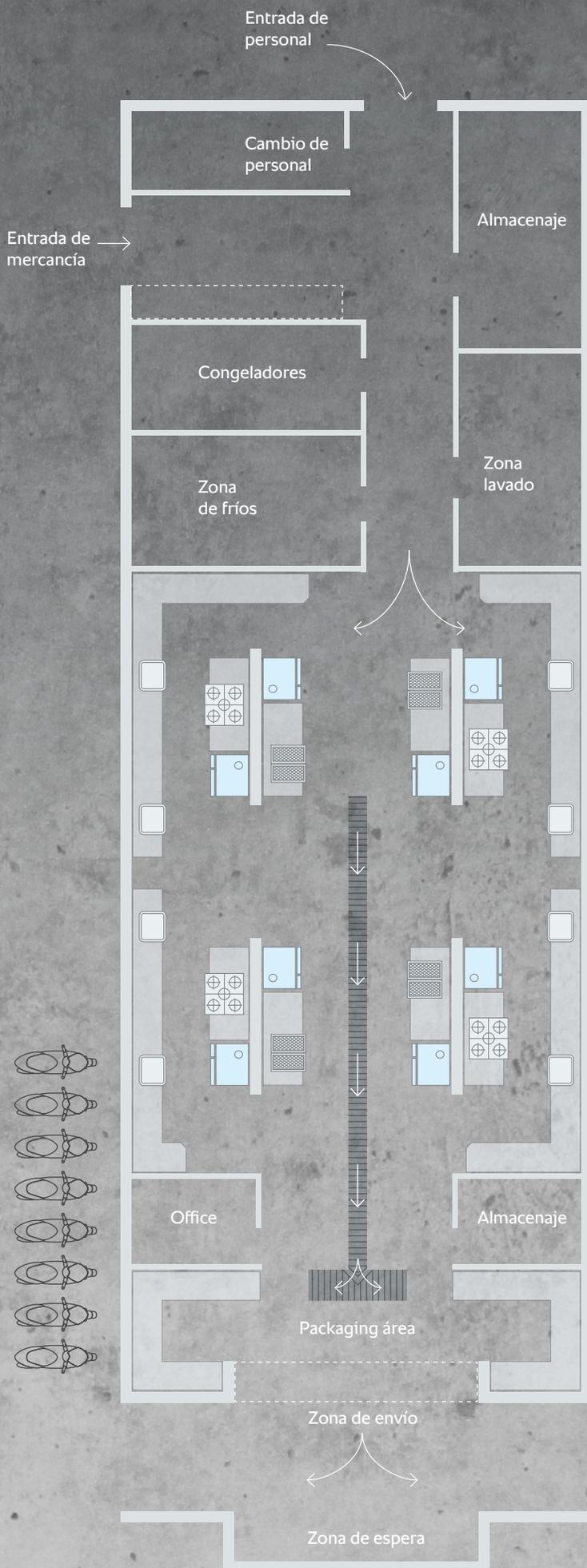


La revolución ha empezado.

En su cocina.

➔ **Su ventaja:**
Una idea que se convierte en una cocina bien pensada.

Lo único que tiene es un espacio. O varios. Lo que necesita ahora es una idea de cómo se verían las cocinas. ¿Quién está en cada espacio? ¿Quién puede hacer qué? ¿Quién tiene qué tarea? Y ahí es exactamente donde los expertos de RATIONAL pueden ayudarle. Si el local está todavía en fase de planificación, si el espacio ya está disponible. Puede ver aquí cómo se ve esto en más concretamente.



Ejemplo de un plan de cocina multi marca

Grandes negocios.

Siempre que los procesos sean precisos.

Ejemplo de cómo debería ser una cocina fantasma: flujos de trabajo coordinados, garantizada calidad alimentaria y entrega rápida. Sin demora.

- ➔ **Alta eficiencia.**
Compartir equipo para una utilización perfecta.

Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

En menos de aproximadamente 11 sqft (1 m²), el iCombi Pro muestra qué se puede hacer con la combinación de calor y vapor. Cocinar, sellar, asar a la parrilla, al vapor, hornear.

Para 200 o 2000 pedidos. Gracias a sus procesos de cocción inteligentes y gestión del clima, todo ocurre automáticamente con precisión incluso con diferentes alimentos al mismo tiempo. Incluso con trabajadores temporales. Sin control ni seguimiento. Durante 24 horas. A un clic.



- ➔ **El resultado:**
Mucha libertad y flexibilidad para todos sus platos. Y la certeza de lograr sus metas, tal como las imagina.



**Se trata de potencia.
Desde todos los puntos
de vista.**

La iVario Pro.



Un equipo de cocina inteligente que sella en una cuba o fríe patatas fritas en la otra, en un solo sistema de cocción. Reemplaza así muchos aparatos individuales como gratinadoras, basculantes o freidoras. Esto ahorra espacio, reduce costes de inversión y garantiza una excelente calidad alimentaria. Con pocos o con muchos pedidos. En la cocina de producción, en la cocina satélite. Con precisión, productividad, rapidez y flexibilidad.

➔ El resultado:

Gran eficiencia y mayor productividad. Flexibilidad para preparar la comida que desea.





Siempre a su servicio.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

➔ **Despreocúpese.**
Todo funciona sin problemas.

Concepto de servicio

Nadie puede permitirse el lujo de fracasar. Por eso RATIONAL funciona en todo el mundo con socios de servicio certificados que están rápidamente en el lugar si lo necesita. Y ofrecerle a medida paquetes de mantenimiento y servicio.

De CAPEX a OPEX – renta y financiamiento

En países seleccionados, RATIONAL trabaja junto con expertos en financiamiento internacional para ofrecerle modelos de renta atractivos. Cada oferta es individual. Cada oferta se adapta con precisión a sus deseos y necesidades.



“Con cualquier proveedor con el que trabajemos, pasamos por una fase de hacer primero la investigación sobre la empresa y luego traer su producto para una evaluación, así fue con RATIONAL. Cuando realmente lo probamos en un escenario del mundo real, vimos un impacto cuantificable en la eficiencia que podíamos producir”.

Mo Mirza, director de producto de Kitopi



RATIONAL USA

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

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

info@rational-online.us
rationalusa.com