



Dark Kitchens.

Rápidas e flexíveis.
Como o seu negócio.



Conheça as regras. e ganhe o jogo.

➔ **Mantenha a dianteira no jogo**
Regras, estratégias, jogadas: a RATIONAL oferece tudo em um só lugar. Para ghost kitchen, dark kitchen, cloud kitchen.

Estão crescendo rapidamente e são as novas estrelas no céu da gastronomia, conhecidas pela inovação e flexibilidade. Dark Kitchen, Ghost Kitchen, Cloud Kitchen. A revolução trazida pelos dados no setor de alimentação e bebidas.

Uma arte essencial: a culinária. Porque, se você não oferecer qualidade, já perdeu antes mesmo de começar. E não conseguirá ganhar. A regra é: o menu precisa ser elaborado especialmente para entregas, deve ser fácil de fazer e capaz de reagir rápido às tendências. Com um plano, um conceito, conhecimento e uma tecnologia inteligente, todo mundo já sai vencedor.



Conceito de
menu



Conceito de
produção



Conceito de
implementação



Formação



Apoio técnico

Tudo o que você precisa.

Para tudo o que você planeja.

➔ **Menos é mais**
Um contato, muitas
ideias. Para um
negócio rentável.

Conceitos de alimentação, produção, implementação, treinamento, suporte operacional, tudo de uma única fonte. Porque cozinhar não é mais só esquentar os alimentos. É preciso ir além, ser mais flexível, mais rápido e oferecer qualidade e diversidade. Ninguém pode ficar para trás fazendo falsas promessas e deixar os clientes esperando. Com quase 50 anos de experiência com cozinhas grandes e pequenas na Europa, nas Américas e na Ásia, os especialistas da RATIONAL já viram de tudo, incluindo, em breve, a sua dark kitchen.



Se você imagina, pode implementar.

- ➔ **O que você ganha com isso?**
Uma solução personalizada para o cliente que também é capaz de atender a demandas elevadas.

Um ou vários estabelecimentos? Cozinhas de produção ou satélite? Acima ou abaixo de 2.000 refeições por dia? Com ou sem especialistas no local? Culinária asiática, europeia ou americana? Ou tudo junto e misturado? Marca própria ou marcas licenciadas? São perguntas introdutórias com um único objetivo: tornar suas cozinhas e, consequentemente, sua produção, o mais flexíveis e eficientes possível.

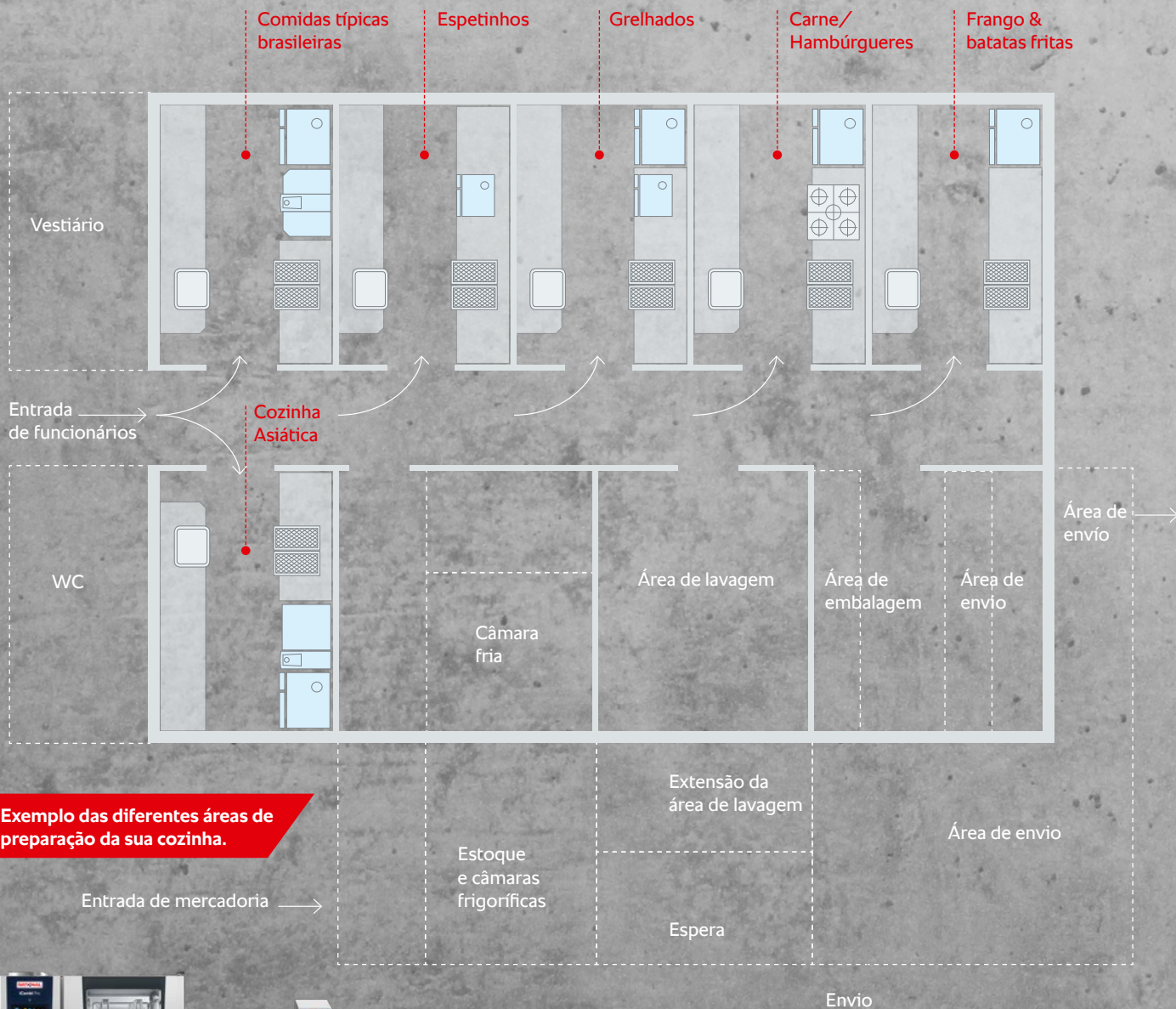


Consultoria especializada e suporte.

Para que você aproveite seu investimento ao máximo.

➔ **Retorno sobre o investimento**
O conhecimento e os sistemas de cocção da RATIONAL juntamente com o seu gerenciamento garantem um negócio lucrativo.

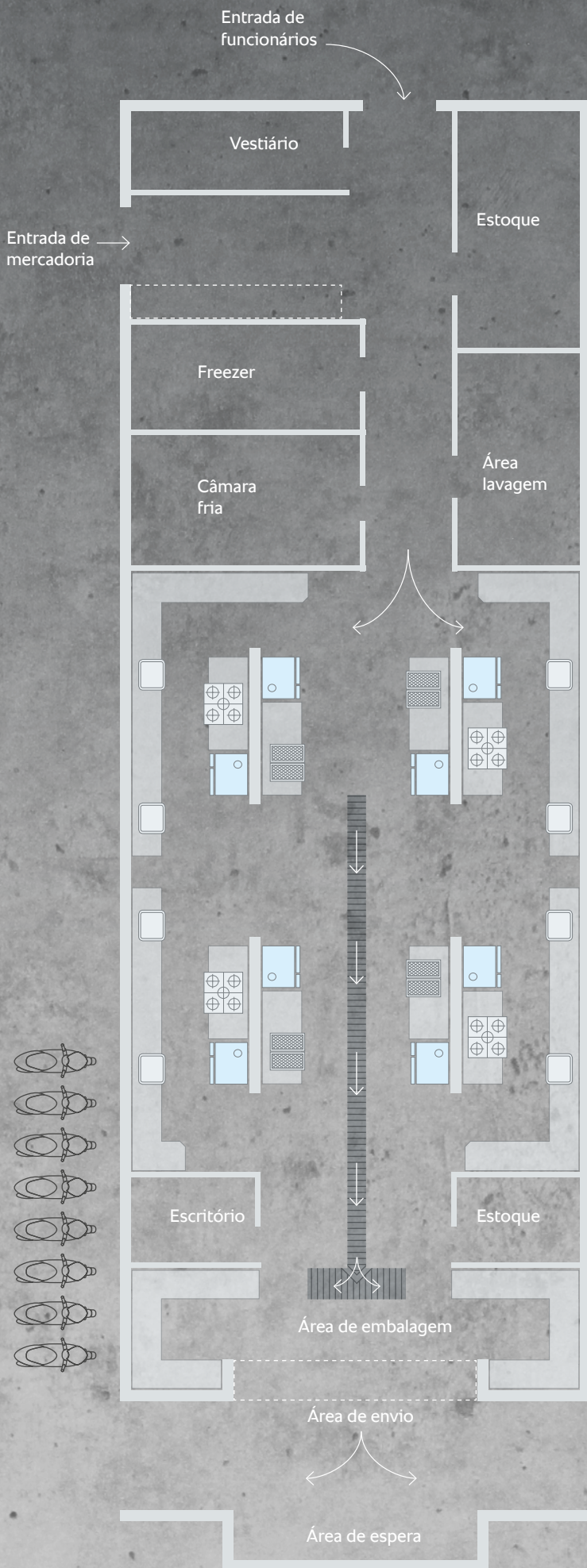
Tecnologia, cozinha, conceito alimentar: tudo precisa andar junto para transformar os equipamentos de cocção em uma dark kitchen de sucesso. É por isso que os especialistas da RATIONAL trabalham com você para analisar a situação atual da sua cozinha, elaborar um conceito de otimização, organizar a produção e treinar sua equipe para que as coisas funcionem melhor do que nunca. Para que você e sua equipe trabalhem de forma mais simples e eficiente. E para inspirar seus clientes com alimentos de excelente qualidade.



A revolução começa. na sua cozinha.

➔ **Sua vantagem:**
a ideia se transforma
em uma cozinha bem
planejada.

Você só tem um salão. Ou vários salões. E agora precisa de uma sugestão sobre como as cozinhas devem ser. O que fica onde? O que faz o quê? Quem tem qual tarefa? É exatamente aí que os especialistas da RATIONAL podem lhe ajudar. Não importa se as instalações ainda estiverem na fase de planejamento ou se o espaço já estiver disponível. Você pode ver de forma concreta como tudo vai ficar.



Exemplo de um plano de cozinha multi marca

Grandes negócios.

Os diferentes conceitos de dark kitchens se adaptam.

Exemplo de como deveria ser uma dark kitchen: fluxos de trabalho coordenados, qualidade alimentar garantida e entrega rápida. Sem stress.

- ➔ **Alta eficiência**
Equipamentos compartilhados para uma utilização perfeita.

Inteligente e versátil nos menores espaços.

O iCombi Pro.

Em menos de 1m², o iCombi Pro mostra o que consegue fazer combinando calor seco e vapor. Cozinhar, grelhar, selar, cozinhar a vapor, assar. Para 200 ou 2.000 pedidos. Graças à sua inteligência de cocção e ao gerenciamento climático, tudo acontece de forma automática e precisa, mesmo quando você prepara alimentos diferentes ao mesmo tempo. Até com funcionários temporários. Sem precisar controlar ou monitorar nada. Durante 24 horas. Na ponta do dedo.



- ➔ **O resultado:**
muita liberdade e flexibilidade para todas as suas marcas. E a certeza de atingir seus objetivos, do jeito que você os imaginou.



É tudo uma questão de desempenho.

Em todos os aspectos.
O iVario Pro.



Tecnologia inteligente que cozinha e frita em um único sistema de cocção. Substitui vários equipamentos convencionais, como caldeiras, frigideiras basculantes e fritadeiras. Isso economiza espaço, reduz os custos de investimento e garante alimentos de qualidade excepcional. Para poucas ou muitas refeições. Na cozinha de produção e nas cozinhas satélite Com precisão, produtividade, velocidade e flexibilidade.

➔ **O resultado:**
elevada eficiência
econômica e uma cocção
mais rápida. A flexibilidade
e a qualidade que você
deseja nos alimentos.





Sempre à disposição.

Os ingredientes certos para o seu sucesso.

➔ **Zero preocupação**
Para que as coisas sempre funcionem perfeitamente na sua cozinha e nada a faça parar.

Conceito de serviço

Ninguém suporta falhas. É por isso que a RATIONAL trabalha com parceiros de assistência técnica certificados no mundo inteiro para chegarem rapidamente se o pior acontecer. E oferece a você pacotes de manutenção e serviços personalizados.

De CAPEX a OPEX – leasing e financiamento

Em determinados países, a RATIONAL trabalha com especialistas financeiros internacionais para oferecer a você modelos de leasing interessantes. Todas as ofertas são individuais. Cada uma é personalizada exatamente para as suas necessidades e demandas.



“Todos os parceiros com os quais trabalhamos passam por uma criteriosa fase de pesquisa sobre a empresa e depois avaliação do produto. Com a RATIONAL não foi diferente. Quando experimentamos o iCombi em um ambiente real, vimos um impacto mensurável na eficiência que estávamos ganhando.”

Mo Mirza, diretor de produto da Kítopi



RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP

Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br

rational-online.com