



Cozinhas fantasmas.

Rápido e flexível para
o seu negócio.



Já conhece as regras.

A corrida está ganha.

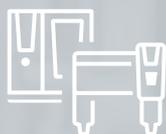
➔ **Estar à frente do jogo**
Regras, estratégias, movimentos. A RATIONAL oferece tudo a partir de uma só fonte. Para cozinhas fantasma.

Propagam-se rapidamente e são as novas estrelas no céu da gastronomia, conhecida pela inovação e flexibilidade. Cozinhas fantasmas ou dark kitchens. A revolução impulsionada por digitalização no setor de F&B.

Parte da raiz principal: cozinhar. Porque aqui se não oferece qualidade, já perdeu antes de começar. E não pode ganhar. Porque a regra de ouro é que a comida deve ser especialmente projetada para a entrega, deve ser fácil de executar e deve responder rapidamente às tendências. Com um plano, um conhecimento do conceito e tecnologia de ponta, toda a gente pode aventurar-se nesta nova tendência e sair vitorioso.



Conceito de
menu



Conceito de
produção



Conceito de
implementação



Formação



Apoio técnico

Tudo o que precisa.

Para todos os seus planos.

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

O conceito dos pratos, o conceito de produção, o conceito de implantação, formação, apoio operacional... tudo de uma única fonte. Porque cozinhar já não tem a ver com aquecer alimentos. Tem de fazer mais, torná-lo flexível, rápido e oferecer qualidade e variedade. Porque ninguém pode dar-se ao luxo de ficar atrás da tendência. Com quase 50 anos de experiência em cozinhas grandes e pequenas, na Europa, América e Ásia, os especialistas da RATIONAL já viram de tudo, incluindo cozinhas fantasmas.



Se pode imaginá-lo, pode fazê-lo.

➔ **Qual é a vantagem?**
Uma solução
personalizada que
dá resposta às suas
necessidades.

Um ou mais locais? Produção ou cozinhas satélite?
Menos ou mais de 2.000 refeições por dia?
Especializado ou não? Cozinha asiático, europeia ou
americana? Ou todos juntos ou em paralelo? Própria
marca ou marcas com licença? São todas perguntas
introdutórias que têm um único objetivo: que a
produção das suas cozinhas seja tão flexível e eficiente
quanto possível.

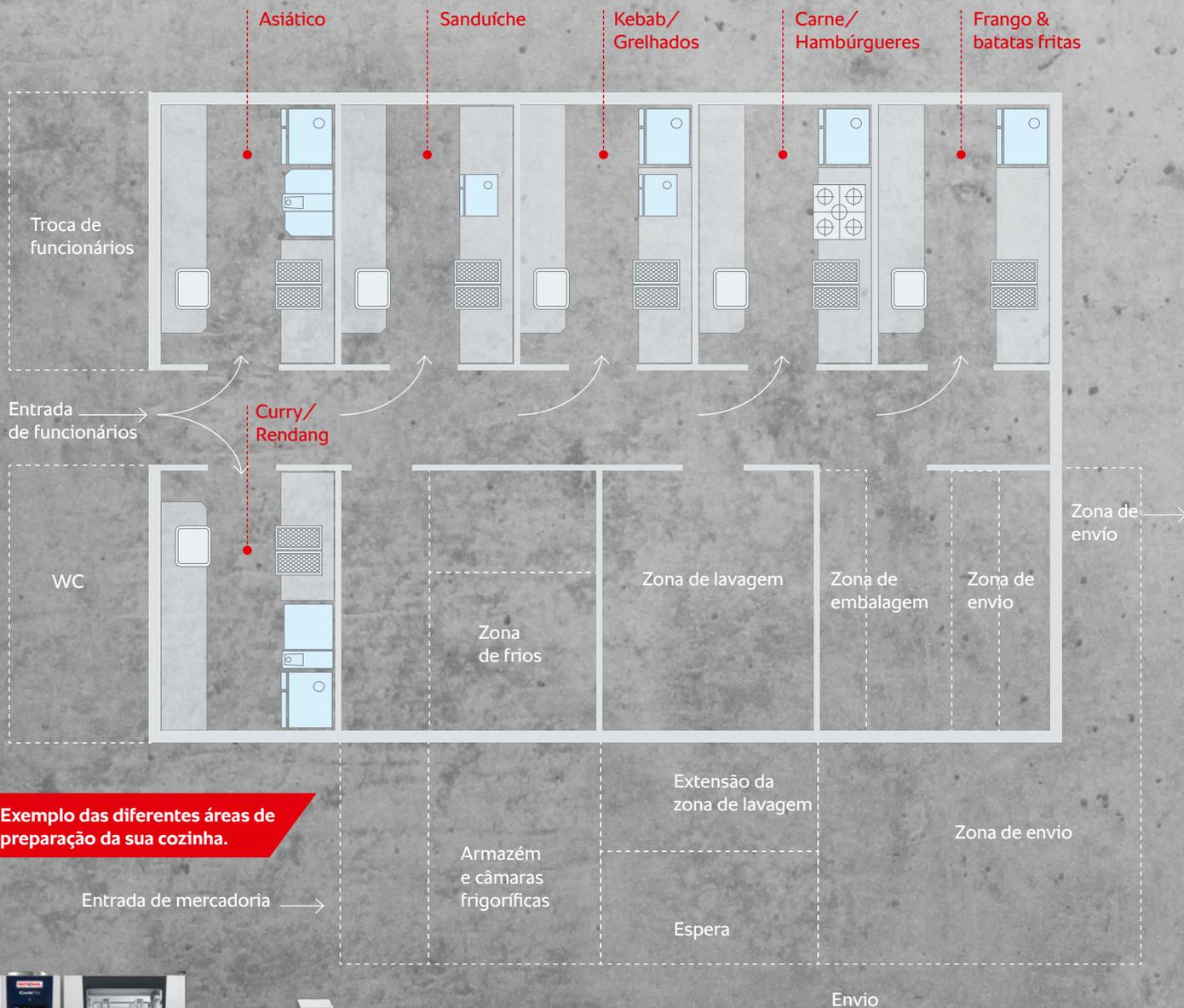


Aconselhamento e apoio empresarial.

Para aproveitar ao máximo o seu investimento.

➔ **Retorno do investimento**
O conhecimento RATIONAL e a sua gestão garantem um negócio rentável.

Tecnologia, cozinha, conceito de comida. Tudo deve encaixar para deixar que o seu equipamento se encaixe num conceito de cozinha fantasma bem sucedido. Cozinha. É por isso que os especialistas da RATIONAL trabalham consigo para analisar a situação atual da sua cozinha, otimizar o seu conceito se for necessário, organizar a produção e dar formação à sua equipa nos equipamentos para que tudo corra bem. Assim, você e a sua equipa trabalham com mais facilidade e eficiência. E inspira os seus clientes com alimentos de excelente qualidade.



Exemplo das diferentes áreas de preparação da sua cozinha.

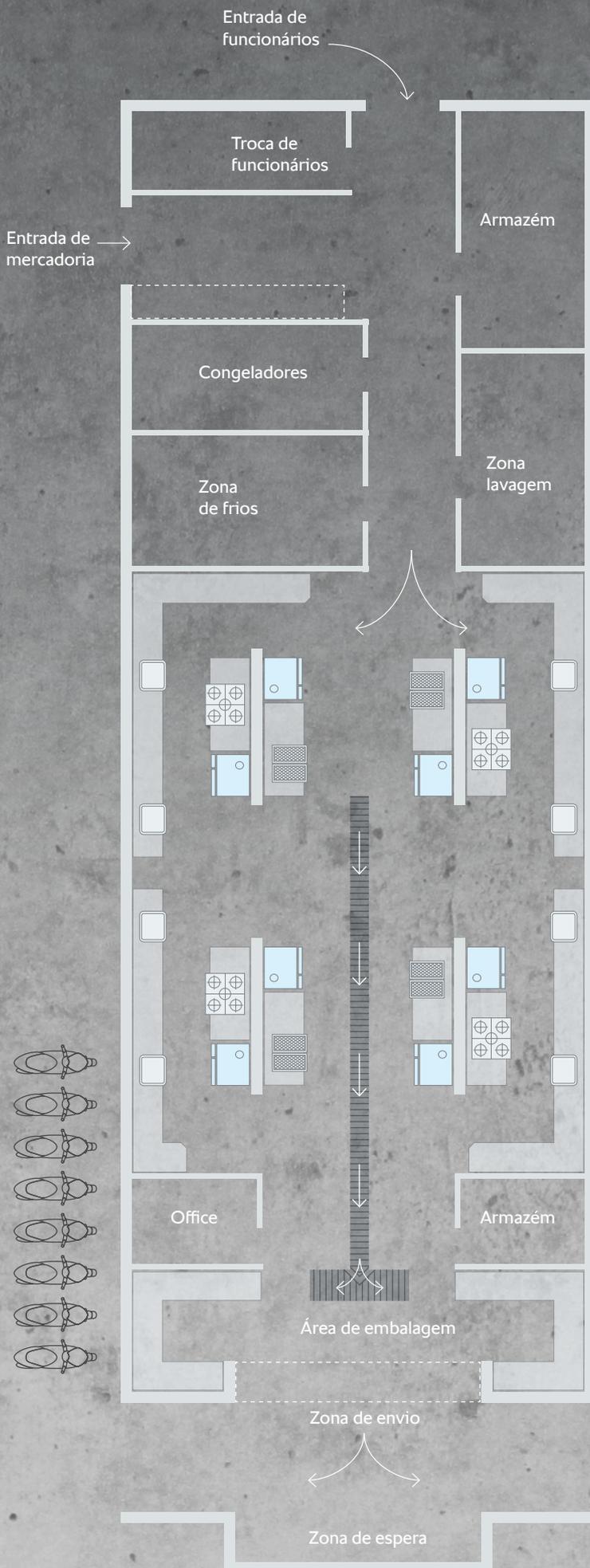


Começou a revolução.

Na sua cozinha.

➔ **A sua vantagem:**
Uma ideia que se transforma numa cozinha bem projetada.

Tudo o que tem é um espaço. Ou vários. O que precisa agora é de uma ideia de como seriam as cozinhas. Quem está dentro de cada espaço? Quem pode fazer o quê? Quem é responsável por que tarefa? E é exatamente aí que os especialistas da RATIONAL podem ajudar. Caso as instalações ainda estejam em fase de planificação, se o espaço já está disponível. Pode ver aqui como isto fica mais concretamente.



Exemplo de um plano de cozinha multi marca

Grandes negócios.

Sempre que os processos sejam precisos.

Exemplo de como deveria ser uma cozinha fantasma: fluxos de trabalho coordenados, qualidade alimentar garantida e entrega rápida. Sem demoras.

- ➔ **Alta eficiência**
Partilhar equipamento para uma utilização perfeita.

Inteligente, versátil, nos espaços mais pequenos.

O iCombi Pro.

Em menos de aproximadamente 1 m², o iCombi Pro mostra o que pode ser feito com a combinação de calor e vapor. Cozinhar, selar, grelhar, cozinhar a vapor, assar. Para 200 ou 2.000 encomendas. Graças aos seus processos de cozinha inteligente e gestão climática, tudo ocorre automaticamente com precisão, mesmo com alimentos diferentes ao mesmo tempo. Mesmo com trabalhadores temporários. Sem controlo ou supervisão. Durante 24 horas. A um clique de distância.



- ➔ **O resultado:**
Muita liberdade e flexibilidade para todos os seus pratos.
E a certeza de atingir os seus objetivos tal como imagina.



Tudo é rendimento e flexibilidade.

Em todos os aspetos.
A iVario Pro.



Um equipamento de cozinha inteligente que sela numa cuba ou frita batatas fritas na outra, num único sistema de cozinha. Substitui tantos aparelhos individuais como panelas, basculantes ou fritadeiras. Este economiza espaço, reduz custos de investimento e garante excelente qualidade alimentar. Com poucos ou muitos pedidos. Na cozinha de produção, na cozinha satélite. Com precisão, produtividade, velocidade e flexibilidade.

➔ **O resultado:**
Grande eficiência e maior produtividade.
Flexibilidade para preparar a comida que deseja.





Sempre ao seu serviço.

Os ingredientes adequados para o seu êxito.

➔ **Não se preocupe**
Tudo funciona sem problemas.

Conceito de serviço

Ninguém se pode dar ao luxo de falhar. É por isso que a RATIONAL trabalha no mundo inteiro com parceiros de serviço certificados que estarão rapidamente no local se precisar. E oferece pacotes de manutenção e serviços personalizados..

De CAPEX a OPEX – aluguer e financiamento

Em países selecionados, a RATIONAL trabalha em conjunto com especialistas em financiamento internacional para oferecer modelos de aluguer aliciantes. Cada oferta é individual. Cada oferta é adaptada com precisão aos seus desejos e necessidades.



“Seja com que fornecedor trabalhemos, passamos por uma fase de fazer primeiro a investigação sobre a empresa e depois trazer o seu produto para uma avaliação, e assim foi o que aconteceu com a RATIONAL. Quando realmente o experimentámos num cenário real, vimos um impacto mensurável na eficiência que podíamos ganhar.”

Mo Mirza, diretor de produto de Kitopi



RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. París D

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com