



RATIONAL ServicePlus.
All-inklusive-pakken.





God service tar aldri slutt.
Vi er her for deg på lang sikt.

Så snart du har et av våre apparater i kjøkkenet ditt kan du benytte deg av RATIONAL ServicePlus tjenester. Til en hver til og i hele produktets levetid.



Få mer ut av investeringen din. Vi hjelper deg.

Vet du det? Du må forbedre prosessene i kjøkkenet ditt, men vet ikke hvordan. Du skulle gjerne ha mer tid til å utprøve nye ideer, eller har spørsmål om bruk og oppskrifter.

Bra du har en partner som kan støtte deg og drive planene fremover. Noen som selvfølgelig stiller opp for deg. Som vet hva han snakker om og som dine ønsker er viktigere for enn alle andre.

Med RATIONAL har du denne partneren ved din side.

En rådgiver som lytter og som har svarene du har nytte av. En trener som viser deg hva du kan gjøre for å forbedre kjøkkenet ditt uten stor innsats. En spesialist som alltid har nye tips og triks.

I alle kjøp av våre apparater er denne tjenesten inkludert. Du betaler ikke en cent ekstra.

Det spiller ingen rolle hvor gammelt eller nytt apparatet ditt er. Heller ikke hvor stor eller liten monteringen er.

Med over 1 000 kokker er vi fra RATIONAL til stede for deg over hele verden. Hver dag og der du trenger oss.

All-inklusive-pakken.

En som fortjener navnet sitt.



RATIONAL CookingLive Lag mat med våre kjøkkensjefer og se hvordan RATIONAL forbedrer hverdagen i kjøkkenet. Alle datoer finner du på www.rational-online.com.

Rådgivning og planlegging

Vi hjelper deg med din beslutning: Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg. I tillegg får du planforslag til nybygg eller ombygging av kjøkkenet fra oss.

Kostnadsfri prøveperiode

Vil du gjerne prøve SelfCookingCenter® en stund i ditt eget kjøkken før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. 22 70 10 00.

Installasjon

Våre RATIONAL-Servicepartnere tar seg av installasjonen i kjøkkenet ditt. Hvis du vil installere enheten selv får du anvisninger fra oss som dekker alle strukturelle forhold.

Personlig introduksjon

Vi kommer til kjøkkenet ditt og viser ditt kjøkkenteam hvordan våre enheter fungerer, og hvordan du best kan bruke dem til dine behov.

Academy RATIONAL

Bare hos oss er etterutdanning alltid inkludert. På www.rational-online.com registrerer du deg for et av våre kostnadsfrie seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesielle temaer. Der ser du hvordan du utnytter SelfCookingCenter® optimalt i din bedrift og oppdager nye muligheter til arrangementer eller til en tiltalende meny.

Programvareoppdatering

Hos oss er til og med programvareoppdatering inkludert: last ned fra Club RATIONAL og delta i siste nytt i vår forskning innen matlaging. Dermed er ditt SelfCookingCenter® fullstendig oppdatert til nåværende teknologiske tilstand.

Club RATIONAL

Internettplattform for profesjonelle kokker. Enten du ser etter oppskrifter, eksperttips eller videoer for å bruke våre enheter – her vil du finne interessant informasjon og forslag til ditt kjøkken. Registrer deg ganske enkelt på www.club-rational.com.

Club RATIONAL-App

Du kan også få mange praktiske tips når du er på farten.

ChefLine®

Når du måtte ha spørsmål om bruk eller oppskrifter kan du få råd på telefonen. Raskt, enkelt, kokk-til-kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. 95 11 44 15.

RATIONAL-Servicepartner

Våre SelfCookingCenter® er pålitelige og holdbare. Skulle du likevel få tekniske utfordringer gir RATIONAL-Servicepartner deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: Tlf. 22 70 10 00.

Tilbakelevering og resirkulering

Helt i tråd med resurseffektivitet er våre produkter resirkulerbare. Vi henter ditt gamle apparat hos deg og fører det tilbake til gjenvinningsprosessen.

“Jeg lager mat med RATIONAL fordi det er best å ha den beste på laget.”

Holger Stromberg, entreprenør og kokk i tyske Fußball-Nationalmannschaft, Tyskland

Academy RATIONAL.

Vi videreutdanner kokker.



Den som videreutdanner seg selv og sitt kjøkkenteam tilbereder mer variert mat, motiverer medarbeiderne og begeistrer gjestene. Seminarerne til Academy RATIONAL hjelper deg med dette.

Opplev under profesjonelle instruksjon hvordan du bruker dine RATIONAL-apparater enda mer effektivt i kjøkkenet ditt. Lær med få triks når det gjelder drift eller riktig tilbehør hvordan du kan forbedre prosessene dine. Tid som snart lønner seg for deg. Omfattende seminarmateriale og deltakersertifikat får du kostnadsfritt til hvert seminar. Lag mat med kolleger og utveksle ideer med andre.

På www.rational-online.com ser du hvor det neste seminaret i ditt område foregår.

Enda mer spesifikt for din bedrift er våre tilbud om individuell bedriftsrådgivning og -støtte. Våre spesialister kommer til deg i kjøkkenet ditt og analyserer prosessene dine og utarbeider muligheter for å utnytte teknikken din bedre. Alle seminarer, tider og steder finner du i vår AcademyRATIONAL-brosjyre eller på hjemmesiden vår.



“Vi lager mat med RATIONAL fordi vi følger med i tiden og vil gjerne holde oss løpende.”

Julia Carmen Desa og kokk Jatin Malick, medeiere, Tres Restaurant & Bar, Delhi, India



Nytt:

Enda mer spesialkunnskap får du i de nye spesialseminarene til Academy RATIONAL holder mot betaling. Fordyp din fagkunnskap og lær nye tilberedningsmåter, teknikker og oppskrifter spesielt tilpasset din bedrift.

Våre nye spesialseminarer finnes innen følgende temaer:

- > À-la-Carte
- > Bankett
- > Spesialiteter fra Asia
- > Cateringvirksomhet
- > Skole- og barnehageservering
- > Vitalkjøkken i bedriftskantiner



Til Academy RATIONAL

Club RATIONAL.

Ideer og tips for det profesjonelle kjøkken.



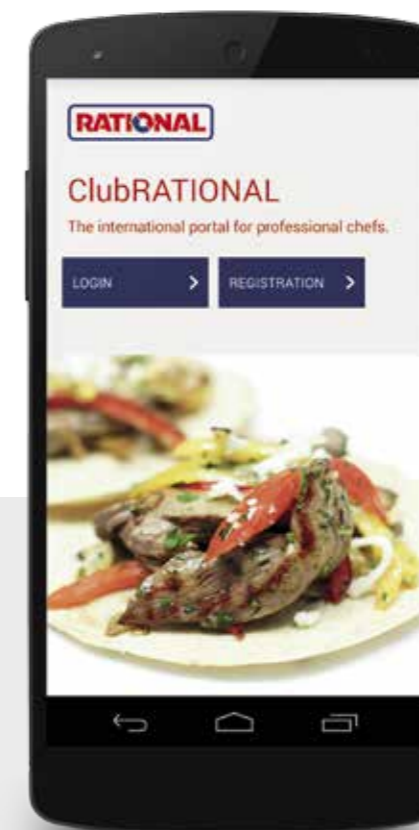
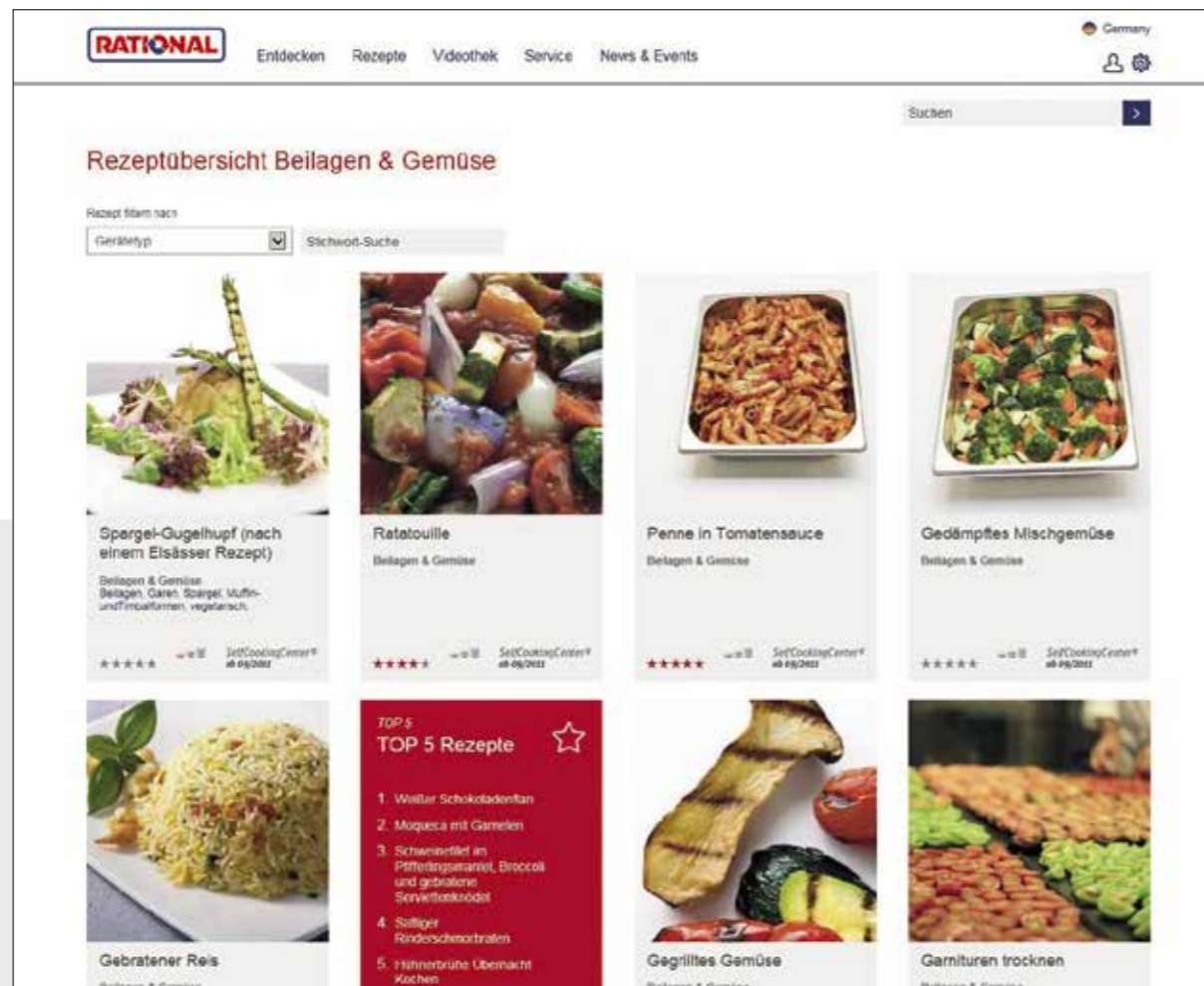
På Internett er det en plattform der kokker over hele verden utveksler og henter tips om teknikker eller oppskrifter: Club RATIONAL. Som Club-medlem ser du umiddelbart når det kommer nyheter for profesjonelle kjøkken et sted i verden.

Vi i RATIONAL legger fortløpende inn videoer med nye bruksmåter og produkter som viser deg hvor enkle apparatene våre er å betjene. Også våre programvareoppdateringer får du kostnadsfritt i Club RATIONAL slik at du alltid kan holde ditt RATIONAL-apparat i forkant av teknologien.

Vi har testet tusenvis av oppskrifter og tilpasset disse til apparatene våre. I Club RATIONAL laster du ned, lagrer dine personlige favoritter, deler med kolleger eller legger inn egne oppskrifter.

Du som ser etter kreative ideer innen et spesielt tema har tallrike kokebøker for nedlasting til disposisjon.

På www.club-rational.com registrerer du deg kostnadsfritt. Navn, e-postadresse og et eget passord er nok. Bli en del av nettverket som alt består av over 90 000 kokker og kjøkkensjefer over hele verden.



“Jeg lager mat med RATIONAL fordi det gir meg trygghet å være en del av et nettverk av profesjonelle kokker som jeg når som helst kan bruke kunnskapen og erfaringene til.”
Alan Dye, eier, Scotts of Carshalton, England



Til Club RATIONAL
www.club-rational.com

På farten kan du også finne Club-app på GooglePlay eller i App-Store.

ChefLine®.

Din hotline fra kokk til kokk.
Tilgjengelig 365 dager.

En fridag, huset fullt av gjester og du har spørsmål om bruk eller en oppskrift. Ikke noe problem. Hvertfall ikke hos oss.

Vi har et team av erfarne kokker som hver dag, alle 365 dager i året telefonisk står ved din side: RATIONAL ChefLine®.

Selv om du bare mangler en ide er vi der for deg.

Raskt, enkelt og selvsagt kostnadsfritt får du profesjonelle råd og akkurat de praktiske tipsene du trenger.

Du kommer til ChefLine® på tlf. 95 11 44 15.



“Jeg lager mat med RATIONAL, fordi denne markedslederen er en partner som tar det å stille opp for meg alvorlig.”

Michiko Ishii og Satoshi Ishii, eiere, Kashiya, Japan



Alltid i forkant av teknologien.

Apparatoppdateringer
med et museklikk.

Ved ethvert kjøp av våre apparater gir vi deg et løfte:

Hver dag søker vi nye muligheter for hvordan du kan arbeide sammen med oss mer effektivt, raskere, mer mangesidig og mer kostnadseffektivt og samtidig alltid oppnå topp kvalitet.

Disse resultatene legger vi inn i programvaren som oppdateringer og ligger klar til deg i Club RATIONAL.

Nedlasting er nok til at du deltar i våre nyeste funn. Slik ligger alltid ditt apparat i forkant av teknologien. Et som med våre utviklinger vokser med oss.

Tilleggs kostnader? Ingen. Til slutt har vi et løfte å holde.

“Jeg lager mat med RATIONAL ettersom det er praktisk med en tilberedningsteknikk som holder seg moderne mange år fremover.”

Johann Mitterlechner,
kjøkkendirektør Hyatt Regency Köln GmbH, Tyskland

Alltid ivaretatt.

Mer service fra første dag.

Du kan til og med benytte våre tjenester uten å eie et apparat fra RATIONAL:

RATIONAL CookingLive

Kom på et av våre kostnadsfrie RATIONAL CookingLive arrangementer. Se hvordan RATIONAL forbedrer hverdagen i kjøkkenet og opplev hvor effektive våre apparater er. På telefon 22 70 10 00 eller www.rational-online.com finner du ut når og hvor de neste arrangementer finner sted.

Rådgivning

Du vil gjerne ha rådgivning som tar hensyn til særegenhetene på ditt kjøkkent? En som du merker ikke bare er ute etter å gjøre raske forretninger, men som finner reelle løsninger? Da vil du føle deg vel med RATIONAL. Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg.

Planlegging

Vi hjelper deg også med planleggingen og lager forslag til nybygg eller rehabilitering av kjøkkenet ditt. Du som vil prøve våre apparater en stund før du kjøper kan selvsagt gjøre dette. Bare ring: 22 70 10 00.

Installasjon & personlig opplæring

Hvis du har kjøpt et apparat fra oss tar RATIONAL-Servicepartner seg av installasjonen i kjøkkenet ditt. Selvsagt kan du også selv installere apparatet ditt. Du får du anvisninger fra oss som dekker alle strukturelle forhold.

Også for personlig opplæring kommer vi gjerne til kjøkkenet ditt. Vi viser teamet ditt hvor enkelt apparatet vårt er å betjene og hvordan du kan bruke RATIONAL optimalt for ditt behov.



“Jeg lager mat med RATIONAL fordi rådgivning var så god at jeg sparte både plass og bekymringer.”

Pascal Heide-Nigg, JUNIOR- og kjøkkensjef,
Pschorr Bräurosl & Heide-Volm Restaurant, Tyskland

RATIONAL-Servicepartner.

Din pålitelige kundetjeneste nær deg.



Dine fordeler:

- > Høyere utdannelsesnivå for alle teknikere
- > Teknisk utstyr av høy kvalitet
- > Utelukkende bruk av RATIONAL-originaldeler
- > Kort reaksjonstid og høy fleksibilitet
- > Omfattende tjenestetilbud – Rådgivning, installasjon, vedlikehold, renovering

93 % av våre kunder er tilfredse med oss og vurderer våre produkter som spesielt pålitelige og varige.*

RATIONAL-Servicepartner er den som sikrer problemfri drift av våre apparater i mer enn 100 land.

Regelmessig reviderer og sertifiserer vi alle Partnere, kontrollerer deres service og alle prosesser som er nødvendige for å tilby perfekt service.

Ring oss på 22 70 10 00 eller finn din RATIONAL-Servicepartner nær deg på rational-online.com

Verdensomspennende service-nettverk

Som RATIONAL-kunde benytter du den mest kompetente og tetteste servicenettsverk i vår bransje. Mer enn 1 200 sertifiserte RATIONAL-Servicepartner er der for deg over hele verden. Samme hvor din bedrift ligger – en kompetent RATIONAL-Servicepartner er alltid der for deg. Din RATIONAL-Servicepartner tilbyr i tillegg tilrettelagte vedlikeholdspakker til ditt behov. Slik er du alltid sikker på at ytelsen til apparatet ditt holder seg i mange år.

Topp utdannede kontaktpersoner

Vi legger stor vekt på den tekniske kompetansen til våre partnere. Alle serviceledere og deres teknikere er del av vårt opplæringsssystem. De blir regelmessig opplært og testet og er alltid oppdatert med det siste innen vår teknikk.

* TNS Infratest kundetilfredshetsanalyse 2016.



“Vårt høyeste mål er tilfredse kunder. Dette målet når vi fordi vi konsentrerer oss om det vi kan best: førsteklasses teknisk service.”

Sergio Cera, RATIONAL Service Manager i Serv Industrial, Mexiko



...fordi du har lov å forvente mer.

RATIONAL Norge AS

Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational.no