

MENO STRESS, PIÙ ORGANIZZAZIONE: COME UNA PIANIFICAZIONE INTELLIGENTE RENDE LE CUCINE PROFESSIONALI PIÙ EFFICIENTI E SERENE

Evitare il caos. Questo è il punto fondamentale. Il caos che deriva dalla frenesia dei ritmi serrati, dai flussi variabili di ospiti, dalla carenza di personale e dai cambiamenti dell'ultimo minuto. Tutte situazioni all'ordine del giorno in molte cucine professionali. Ma evitare il caos è possibile con una buona pianificazione. Dalla mise en place alla produzione, fino alla pulizia, strutturare i flussi di lavoro e utilizzare strumenti digitali permette di alleggerire la pressione sul team e aumentare l'efficienza. Ecco tre modi in cui le soluzioni RATIONAL possono supportare in questo aspetto.

1. Ripensare la mise en place: pianificare anziché improvvisare

Quando il tempo scarseggia e il personale è sotto pressione, la preparazione (o *mise en place*) diventa fondamentale. «Più la preparazione è accurata, più il servizio risulta fluido» spiega **Marco Iozzolino, National Corporate Chef di RATIONAL Italia**, che consiglia una produzione svincolata dai tempi del servizio utilizzando il **metodo Cook & Chill**. Carne, verdure e riso possono essere **precotti con iCombi Pro nei momenti più tranquilli**. Successivamente, possono essere **abbattuti e conservati per essere poi rigenerati alla perfezione in pochi minuti** prima del servizio grazie al programma di Finishing. «Questo alleggerisce il lavoro del team e garantisce una **qualità sempre elevata**, perché i cibi non devono essere mantenuti in caldo per ore» aggiunge Marco Iozzolino.

Per la preparazione di **grandi quantità di zuppe, salse o fondi la soluzione è iVario Pro**, il sistema di cottura multifunzione che sostituisce fornelli, pentole e padelle. **Disponibile in diverse dimensioni**, offre un supporto su misura: i modelli più piccoli, con due vasche indipendenti, permettono di cuocere pietanze diverse in parallelo, mentre i modelli più grandi mono vasca possono gestire fino a 150 litri in un'unica produzione.

2. Pianificazione centralizzata, vantaggi concreti in cucina: preparare al meglio i sistemi di cottura

La **preparazione non riguarda solo gli alimenti, ma anche i sistemi di cottura**. In questo ambito, un ruolo fondamentale è svolto dalla **piattaforma ConnectedCooking**. Collegando iCombi Pro e iVario Pro tramite LAN o Wi-Fi, i processi possono essere **pianificati e gestiti in modo centralizzato** e trasferiti a tutti i sistemi.

«Quando viene introdotto un nuovo piano menu, i percorsi di cottura, i programmi di produzione o le visualizzazioni personalizzate possono essere creati online e **inviati ai sistemi di cottura, anche se si trovano in sedi diverse**» continua Marco Iozzolino. «Il personale di cucina trova così un sistema già configurato e pronto all'uso: non deve

preoccuparsi di cosa preparare, come o quando. Basta selezionare l'icona corretta e seguire le istruzioni sul display».

3. Automatizzare la pulizia e la documentazione: più sicurezza, meno fatica

Pulizia e gestione della documentazione HACCP possono richiedere molto tempo e interrompere il normale ritmo di lavoro in cucina. Anche in questo caso, sistemi di cottura intelligenti e connessi possono offrire un valido supporto, portando più struttura e organizzazione nella quotidianità.

L'assistente integrato per la cura e la pulizia di iVario Pro, ad esempio, **ricorda con largo anticipo quando è necessario pulire il sistema di cottura a pressione** e guida passo dopo passo durante l'intero processo. Con iCombi Pro, invece, è possibile **creare online programmi di pulizia personalizzati e pianificazioni complete dei cicli di lavaggio**, trasferendoli poi a tutti i sistemi di cottura. In cucina basta inserire la pastiglia detergente e premere il pulsante di avvio.

Con **iCareSystem AutoDose** questo passaggio viene eliminato del tutto: i detergenti solidi integrati consentono una pulizia completamente autonoma, senza necessità di inserire manualmente le pastiglie né di entrare in contatto con i prodotti chimici.

Anche la gestione della documentazione diventa più semplice: registrazioni delle temperature, certificati di pulizia e dati HACCP vengono salvati automaticamente in modo sicuro. Tutte le informazioni rilevanti sono così disponibili in qualsiasi momento tramite ConnectedCooking, **senza bisogno di liste scritte a mano o registrazioni manuali** durante le frenetiche attività quotidiane.

Preparazione intelligente, pianificazione centralizzata e processi di igiene automatizzati riducono sensibilmente il lavoro manuale nelle attività quotidiane. Le cucine diventano così più trasparenti, sicure ed efficienti, lasciando più tempo per ciò che conta davvero: prendersi cura degli ospiti.

Per maggiori informazioni: rational-online.com

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato Srl

Via A. Meucci, 2, I-37135 (VR)

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

comunicazione@sgaravato.it - www.sgaravato.it

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa

Autorizzazione alla pubblicazione online

Contatti:

RATIONAL Italia Srl

Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE),

Tel: 041 8629050 – 041 5951909

Sito: www.rational-online.com

Facebook: <http://facebook.com/RATIONAL.AG>

Instagram: https://www.instagram.com/rational_ag/?hl=it

Twitter: https://twitter.com/RATIONAL_AG

YouTube: <https://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Informazioni su RATIONAL

Il gruppo RATIONAL è leader mondiale nel mercato e nella tecnologia per la fornitura di soluzioni per la cottura professionale. La società, fondata nel 1973, conta oltre 1.800 collaboratori, di cui più di 900 in Germania. In seguito, all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL.