

HAMBURGER DAY: DALLA SEMPLICITÀ DI UN'ICONA ALL'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE

Dallo street food al gourmet, fino ai grandi eventi: la flessibilità delle tecnologie di cottura al servizio di esigenze diverse e di nuove frontiere dell'inclusione.

Il 28 maggio si celebra l'Hamburger Day, giornata dedicata a uno dei prodotti più iconici e diffusi della ristorazione contemporanea. Da proposta veloce nelle catene fast food a piatto gourmet nei ristoranti à la carte, fino alle produzioni su larga scala nei grandi eventi, l'hamburger rappresenta oggi un vero e proprio banco di prova per le cucine professionali.

Un piatto che si muove tra contesti e posizionamenti molto diversi, portando con sé esigenze altrettanto eterogenee: **rapidità e volumi elevati da un lato, qualità della materia prima, personalizzazione e cura del dettaglio dall'altro.**

La **capacità di adattare processi e attrezzature diventa fondamentale.** È qui che entra in gioco la tecnologia di cottura evoluta. Soluzioni come **iCombi Pro** di RATIONAL permettono di rispondere in modo flessibile a queste esigenze, supportando sia produzioni importanti e standardizzate, sia preparazioni espresse tipiche di un menu à la carte.

Dalla **gestione dei picchi di servizio alla ripetibilità del risultato**, i sistemi intelligenti consentono di lavorare su più fronti: **ottimizzazione dei tempi, controllo preciso dei parametri di cottura e semplificazione delle operazioni quotidiane.** Il risultato è una cucina più efficiente, meno pesante da gestire, più ordinata nel quotidiano.

Questa flessibilità si rivela particolarmente utile anche in contesti dove la cucina ha un significato che va oltre il piatto. **È il caso di Aut&Food**, realtà ristorativa che ha fatto dell'inclusione lavorativa il proprio obiettivo. «All'inizio, quando facevamo anche 100 hamburger, la gestione della cucina era complessa, soprattutto nel post servizio» racconta il fondatore. «Oggi la tecnologia ci aiuta a semplificare e a concentrarci sulle persone».

Nel ristorante di Settimo Milanese (*70 coperti con un progetto di espansione in corso*) l'utilizzo di sistemi RATIONAL non è solo una scelta organizzativa, ma uno **strumento concreto per supportare il lavoro di ragazzi autistici.** «Il forno ti guida: per i nostri ragazzi è fondamentale, perché **dà sicurezza e autonomia**». In un contesto caratterizzato da sensibilità sensoriale e bisogno di routine, avere attrezzature intuitive e affidabili conta più di qualsiasi altra cosa.

Accanto alla realtà dei ristoranti, la tecnologia dimostra la sua efficacia **anche in scenari ad altissima intensità.** Negli stadi, ad esempio, soluzioni come **iHexagon** permettono di **gestire grandi volumi di produzione in modo continuo ed efficiente**, garantendo qualità e velocità anche su prodotti iconici come gli hamburger.

L'Hamburger Day ricorda che **uno stesso piatto può vivere in contesti completamente diversi**. Ed è forse proprio questa trasversalità a farne uno dei simboli di una ristorazione in evoluzione: un prodotto che richiede **strumenti capaci di adattarsi a ogni sua interpretazione**.

Per maggiori informazioni visita rational-online.com

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato Srl

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

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@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

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 2.700 collaboratori, di cui più di 1500 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.