



Restauration : améliorer l'efficacité énergétique et le bien-être des équipes grâce aux solutions de cuisson RATIONAL

Dans un contexte de tension sur le marché du travail et de fortes exigences en matière de responsabilité sociétale, le secteur de la restauration doit repenser ses équipements pour concilier performance économique, bien-être des collaborateurs et engagement environnemental.

La hausse de la fréquentation dans la restauration contraste avec une pénurie persistante de personnel (-10 à -20 % dans le secteur). Les établissements doivent donc s'appuyer sur des solutions innovantes pour gagner en efficacité tout en réduisant leur empreinte environnementale.

RATIONAL, spécialiste des solutions de cuisson professionnelles, accompagne cette transformation avec des équipements innovants permettant de réduire significativement la consommation énergétique, d'optimiser les opérations en cuisine et d'améliorer la qualité de vie des équipes.

Grâce à ses systèmes intelligents, comme l'iCombi Pro et l'iVario Pro, RATIONAL permet aux établissements de conjuguer excellence culinaire, rentabilité et durabilité. Ces solutions innovantes peuvent réduire jusqu'à 40 % la consommation d'énergie par rapport aux équipements traditionnels, tout en accélérant les processus de préparation. À la clé : des coûts d'exploitation maîtrisés, une empreinte environnementale allégée et des conditions de travail nettement améliorées.

Zoom sur l'iVario Pro : performance, polyvalence et économies

Avec ses deux cuves polyvalentes et son système de chauffe ultra-puissant, l'iVario Pro 2-S de RATIONAL remplace efficacement plaques de cuisson, casseroles, poêles et friteuses, tout en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins. Doté d'une intelligence de cuisson avancée, il automatise de nombreuses tâches : remplissage précis de l'eau, levage automatique des paniers de cuisson ou de friture, maintien des températures différenciées dans une même cuve. Résultat : un gain considérable de temps, une sécurité renforcée pour les équipes et des cuissons toujours parfaites, sans surveillance.

L'iVario Pro excelle également dans la cuisson sous vide, la cuisson sous pression (réduction de 35 % du temps de préparation des soupes et ragoûts) et la cuisson lente à basse température, garantissant des plats tendres et riches en saveurs. Véritable concentré de technologie et de performance durable, il permet aux cuisines de restaurant d'optimiser leur espace, de réduire leurs coûts opérationnels et de renforcer leur engagement en matière de responsabilité sociale et environnementale.



Des solutions alignées avec les nouveaux enjeux de la restauration

En facilitant le travail des équipes, en offrant plus de flexibilité et en favorisant un environnement de travail plus sain, les solutions RATIONAL répondent également aux défis de fidélisation des talents dans la restauration. Grâce à la digitalisation, via la plateforme ConnectedCooking, les équipes peuvent surveiller et contrôler leurs équipements à distance, sécuriser les processus HACCP et réduire la pression opérationnelle au quotidien.

Pour en savoir plus : rational-online.com

Contact :

RATIONAL France SAS
Aline Barth
Responsable Communication
Tél. +33 (0)3 89 57 00 80
a.barth@rational-online.com
rational-online.com

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

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

3 129 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.