



Dépannage rapide et maintenance prédictive dans les cuisines professionnelles : le nouvel outil Digital Service Management de RATIONAL

Rational, le leader mondial de la préparation thermique des aliments, étend sa plateforme de mise en réseau ConnectedCooking et optimise la maintenance de ses systèmes de cuisson. Le nouveau Digital Service Management permet aux restaurateurs ainsi qu'à leur partenaire de maintenance de rester informés de l'état des appareils RATIONAL. Cet outil rend les interventions de dépannage plus rapides et plus efficaces, voire facultatives, grâce à la maintenance prédictive.

En théorie, c'est la situation idéale pour un restaurateur : un restaurant complet, une cuisine fonctionnant à plein régime, une équipe impliquée et efficace. Mais il y a des choses que l'on ne peut malheureusement pas maîtriser : si un appareil tombe en panne, tout s'enraille. L'activité ralentit fortement, les clients attendent leurs plats et le restaurateur doit s'attendre à une perte de chiffre d'affaires. « Pour éviter que cela ne se produise, les pannes doivent être résolues le plus rapidement possible ; ou, mieux encore, ne pas se produire », déclare Didier Fischer, Directeur du service après-vente de RATIONAL France. « Dans les deux cas, le Digital Service Management de RATIONAL est la solution. »

Le nouvel onglet de la plateforme ConnectedCooking comprend deux volets : le Digital Service Report et le dépannage à distance. Le restaurateur peut avoir accès à un rapport d'analyse détaillé de ses systèmes de cuisson connectés. De la fréquence de nettoyage et d'utilisation jusqu'à l'état d'entretien des pièces d'usure, en passant par la consommation d'énergie et d'eau. Grâce aux recommandations d'action basées sur l'IA, l'utilisateur peut en déduire les mesures qu'il convient de prendre et ainsi optimiser l'utilisation de son système de cuisson. Le partenaire de service reçoit également de son côté un rapport comportant des informations encore plus détaillées, il a ainsi une bonne vision d'ensemble et peut faire des recommandations de maintenance personnalisées à son client.

Et si, malgré la maintenance prédictive, le système de cuisson tombe en panne, le dépannage à distance permet de résoudre rapidement le problème. Le restaurateur et le technicien reçoivent une notification push en temps réel sur leur smartphone, leur tablette ou par e-mail. Comme toutes les informations pertinentes sur l'appareil sont répertoriées, ainsi que les étapes de résolution recommandées, le technicien peut résoudre le problème rapidement via un accès à distance ou, le cas échéant, dès la première intervention sur site. Un gain de temps et d'argent.



« Grâce au Digital Service Management, les restaurateurs et les partenaires de service ont toujours un œil sur les systèmes de cuisson, peuvent détecter à temps l'usure ou les défauts et agir rapidement en cas de panne. Un gage de sécurité et qui permet d'économiser du temps et de l'argent en prolongeant la durée de vie de l'appareil et en minimisant les temps d'arrêt », résume M. Fischer.

Le Digital Service Management est disponible à partir d'avril auprès des partenaires certifiés RATIONAL. Ce produit est basé sur la plateforme ConnectedCooking, qui permet d'accéder aux systèmes de cuisson Rational connectés via un PC, une tablette ou un smartphone et offre ainsi des fonctions telles que la répartition des programmes de cuisson, la mise à jour du logiciel de l'appareil et la documentation des données HACCP.

Pour en savoir plus, consultez le site 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

3 550 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.