



Nouveaux restaurants : pourquoi la flexibilité de la cuisine est devenue un facteur clé de réussite

Ouvrir un restaurant aujourd'hui implique de nombreuses incertitudes. Concept, clientèle, positionnement, carte : rares sont les établissements qui conservent exactement la même offre qu'au jour de leur lancement. Les restaurateurs ajustent progressivement leur proposition en fonction des attentes des clients, des tendances du marché et de leur propre expérience. Dans ce contexte, les choix réalisés lors de l'aménagement de la cuisine peuvent avoir un impact durable sur la capacité de l'établissement à évoluer.

Traditionnellement, chaque tâche nécessite un équipement dédié : marmite, sauteuse basculante, friteuse, plaque de cuisson ou encore cuiseur. Pour un nouveau restaurant, cette approche présente toutefois plusieurs limites. Elle mobilise un investissement important, occupe un espace précieux et réduit la capacité à faire évoluer les méthodes de production au fil du temps.

Les systèmes de cuisson multifonctions offrent une alternative particulièrement adaptée aux nouveaux concepts de restauration. L'iVario Pro de RATIONAL réunit à lui seul plusieurs applications de cuisson, permettant de saisir, cuire, mijoter, bouillir ou frire sur un même équipement. Grâce à ses zones de cuisson indépendantes, différentes préparations peuvent être réalisées simultanément, offrant une grande souplesse aux brigades même réduites. Les exploitants peuvent ainsi faire évoluer leur carte plus facilement, intégrer de nouvelles recettes ou adapter leur offre aux saisons sans devoir repenser l'organisation de leur cuisine.

Au-delà du gain de place, l'iVario Pro contribue également à optimiser les investissements, à simplifier les opérations quotidiennes et à accroître la productivité. Une flexibilité particulièrement précieuse pour les restaurateurs qui souhaitent laisser leur concept se développer naturellement au gré des retours clients et des opportunités du marché.

À l'occasion du salon EquipHotel, RATIONAL mettra l'iVario Pro à l'honneur à travers des démonstrations culinaires quotidiennes. Les visiteurs pourront découvrir ses possibilités en conditions réelles et même tester eux-mêmes différentes cuissons afin d'apprécier concrètement sa polyvalence et sa facilité d'utilisation.

Retrouvez RATIONAL sur EquipHotel 2026, Hall 7.3 - Stand L044, Paris Expo Porte de Versailles.

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

2 393 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.

employees.