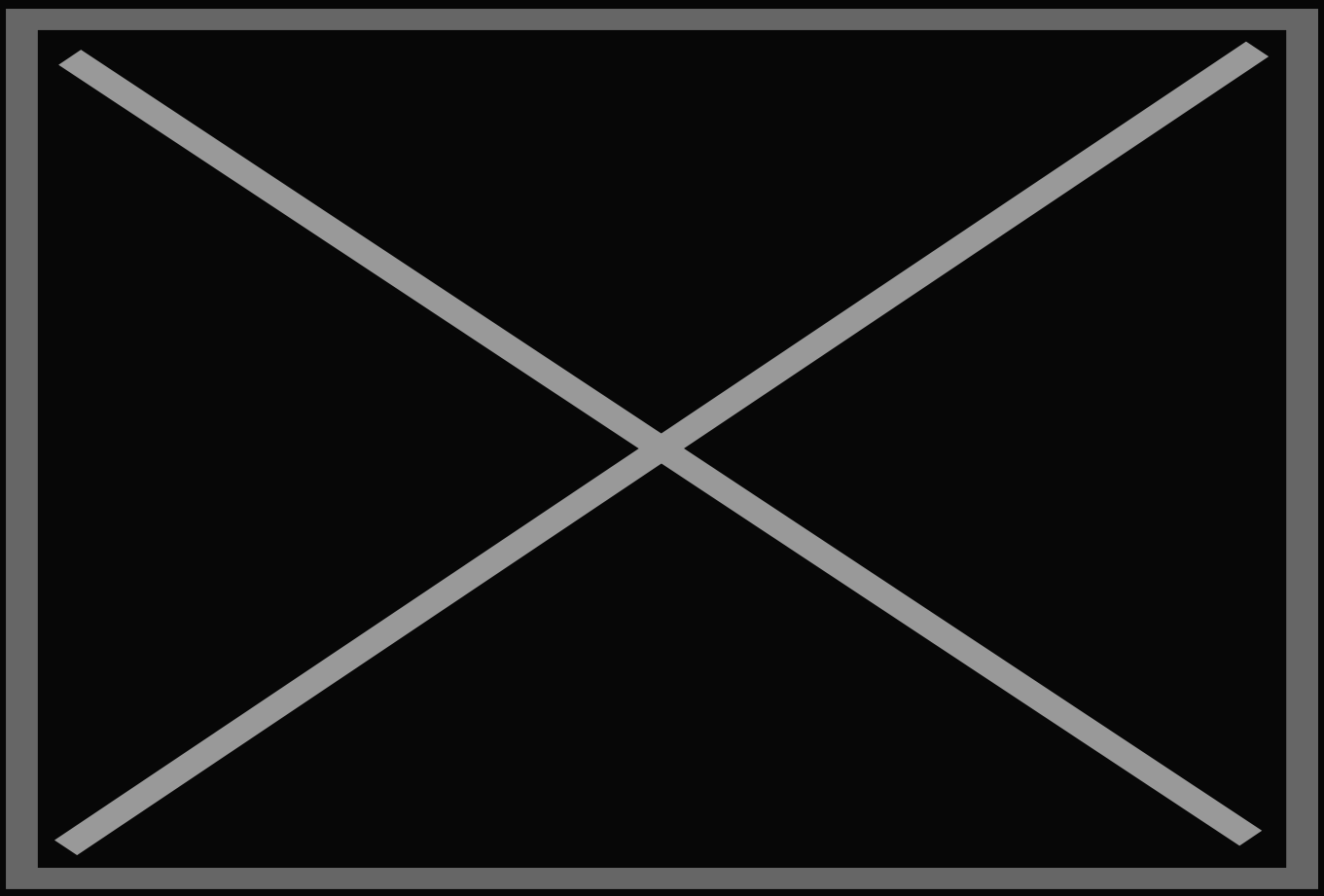
Rational, la sostenibilità dietro le quinte

Una parola, molte possibili associazioni: sostenibilità. Sempre più consumatori pensano agli effetti del loro comportamento sul nostro pianeta, non solo in termini di mobilità ma anche di nutrizione. Non solo viene esaminata più da vicino l'origine degli alimenti, ma anche la tecnica di preparazione. Alcuni ritengono che la protezione del clima significhi ridurre le emissioni di CO2 dovute alla guida degli autoveicoli o ai rifiuti alimentari, altri non utilizzano più imballaggi di plastica e altri ancora controllano i loro sistemi di riscaldamento. Il comportamento sostenibile è diversificato e non si ferma alle cucine professionali né a quelle industriali. Sempre più ospiti non solo desiderano un pasto sano, ma anche un pasto proveniente da una produzione sostenibile. Questo rende la cucina più complessa: nel menù dovrebbero essere presenti più piatti vegetariani e regionali, con un consumo minore di elettricità durante la preparazione. I consumatori si pongono sempre più spesso domande sugli aspetti legati allo sviluppo sostenibile di un ristorante a cui il ristoratore dovrebbe avere una risposta.

Ma non è solo nelle cucine professionali e industriali che pensiamo a come il settore della ristorazione possa contribuire alla protezione del clima. Anche Rational, leader mondiale a livello settoriale e tecnologico nella preparazione di piatti caldi, lavora costantemente allo sviluppo dei propri prodotti per preservare le risorse. Secondo il suo rapporto sullo sviluppo sostenibile, l'azienda vuole contribuire a garantire che le generazioni future abbiano una base naturale e intatta per la vita attraverso prodotti ecologici e metodi di cottura che promuovano la salute. Ma il produttore di apparecchi di cottura sostiene soprattutto i ristoratori: gli apparecchi Rational richiedono infatti fino al 40% in meno di elettricità e fino al 10% in meno di materie prime, rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali. La ragione di ciò è la tecnologia intelligente disponibile sia nel SelfCookingCenter che nel VarioCookingCenter. I sensori rilevano quando e quanta energia è necessaria e l'apparecchio la fornisce in modo uniforme e preciso al cibo. Inoltre, i processi di cottura vengono adattati individualmente in modo da ridurre la perdita di peso e taglio, senza che nulla bruci né trabocchi.



"Attualmente, secondo le nostre stime, in tutto il mondo vengono utilizzati poco più di 600.000 Combi-Vapore Rational e circa 30.000 VarioCookingCenter, producendo fino a 130 milioni di pasti al giorno. Con apparecchi efficienti dal punto di vista delle risorse, possiamo quindi dare un importante contributo alla protezione dell'ambiente", spiega **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato Rational Italia.

Concetti di cucina sostenibile, una calamita per i visitatori

Dato che attualmente tutti parlano di sostenibilità, è proprio questo tema che può essere utilizzato per commercializzare la propria attività. Il menù dovrebbe quindi includere prodotti che hanno già creato del battage pubblicitario, come gli hamburger a base vegetale. Inoltre, il personale di servizio potrebbe evidenziare l'origine e la preparazione degli alimenti e uno sguardo dietro le quinte, nella cucina sostenibile di un ristorante, completerebbe la customer experience e risponderebbe a qualsiasi domanda sulla sostenibilità.