Rational, ecco 5 ragioni per rinnovare la cucina con iVario

rational-reference-koepke-ivario-8a4f908c

La familiarità con i flussi di lavoro, con le attrezzature e con i movimenti rende la vita in cucina più semplice. Ne siamo proprio sicuri? Perché una più attenta analisi del lavoro quotidiano in cucina fa sorgere qualche dubbio. Solo perché si è sempre fatto qualcosa in un certo modo, non significa che sia il modo migliore per farlo.

Gli chef Rational hanno pensato a delle soluzioni per innovare i metodi di lavoro nelle cucine professionali. E hanno individuato **cinque buoni motivi per cui è sensato ripensare l'attuale design della cucina**.

1. Più spazio
Lo spazio ha un costo elevato, indipendentemente che si paghi un affitto o i costi per la costruzione di un nuovo ambiente. Per questo motivo è un bene raro nella cucina dei ristoranti: ogni metro quadrato non necessario alla produzione di cibo può essere utilizzato per i tavoli, quindi più spazio di vendita. Più spazio c'è, meglio è. Ma come è possibile ottenerne di più? Sostituendo i numerosi apparecchi di cottura individuali con un sistema multifunzione come **iVario** di Rational, ad esempio, che **assomiglia a una brasiera ribaltabile**, ma le sue due vasche da sole fanno tutto ciò che fanno i fornelli, le pentole, le padelle, la friggitrice e il bagnomaria messi assieme.

2. Meno elettrodomestici, stesse prestazioni
Per poter ridurre gli elettrodomestici in cucina è necessario che tutte le loro prestazioni siano ottenibili con un solo apparecchio e con iVario è possibile grazie al suo sistema di riscaldamento potente, caratterizzato da un'estrema precisione su tutta la base della vasca. Bastano 2-3 minuti per raggiungere una temperatura di 200°C, senza che nulla si attacchi, bruci o fuoriesca.



3. Maggiore semplicità

Una delle sfide maggiori a cui è sottoposto il settore dell’ospitalità è l’elevato turnover del personale. Ogni volta che si assume una nuova risorsa è necessario formarla alle procedure e all’utilizzo delle attrezzature di cucina. La **formazione richiede molto tempo** e il corretto utilizzo delle attrezzature necessita di esperienza. Ma non deve essere sempre così: esistono sistemi di cottura facili da usare che forniscono un supporto intelligente nel lavoro quotidiano. Come iVario che si occupa di bollire, arrostire e friggere segnalando, ad esempio, quando è necessario girare la bistecca. In questo modo si **riduce al minimo la necessità di formazione** anche per il nuovo personale.

4. Alta qualità del cibo

Gli ospiti hanno sempre alte aspettative rispetto al servizio, all'ambiente e al cibo e non devono mai essere disilluse. L‘attrezzatura della cucina deve fare la sua parte offrendo qualità costante. In caso contrario si verificheranno notevoli sprechi di cibo e clienti insoddisfatti a causa di risultati altalenanti. A garanzia della qualità si possono utilizzare sistemi di cottura come iVario, che si fanno carico di numerosi compiti di routine e segnalano quando lo chef deve intervenire nel processo di preparazione. I risultati sono garantiti e la qualità è sempre costante.

5. Risparmiare denaro e tempo di lavoro

Quando si tratta di gestire un ristorante in modo redditizio, tempo e denaro sono due parametri importanti. Anche in questo caso l'apparecchiatura giusta può fare la differenza: minor spreco di cibo,

minor consumo di energia, minor tempo per la pulizia sono risultati significativi. Se la preparazione del cibo con un moderno sistema di cottura richiede il 40% di energia in meno rispetto alla tecnologia di cucina tradizionale ed è comunque 4 volte più veloce, si possono facilmente immaginare il tempo e il denaro che si possono risparmiare.