



ERHARD WEBER DIRECTOR GENERAL DE RATIONAL IBÉRICA

“Acudimos al Fórum con la solución definitiva para las cocinas profesionales: la cocina digitalizada iKitchen”

Rational es una de las firmas de referencia dentro del mundo de las cocinas profesionales. Para saber más acerca de su propuesta, hablamos con Erhard Weber, Director General de Rational Ibérica.

¿Cuáles son los orígenes de la empresa?

Nuestros orígenes remontan a 1973, en la pequeña localidad alemana Landsberg Am Lech. Hoy, 49 años después, podemos ofrecer a los restauradores una solución completa para su cocina profesional gracias a las incorporaciones de nuevos productos como la iVario Pro y a la mejora y desarrollo tecnológico de ese primer vaporizador combinado, que hoy llamamos iCombi Pro.

¿Cuál es la foto actual de Rational?

En Rational Ibérica contamos con 40 trabajadores para dar so-

porte local a España y Portugal. A nivel global, la compañía da empleo a más de 2.200 trabajadores, tiene 31 filiales y presencia local en más de 120 países junto a 4.000 socios, entre distribuidores y servicios técnicos.

¿Cuál es la propuesta de valor de Rational para el sector?

Nuestra propuesta de valor siempre va orientada a la tecnología. Pensando en el resultado final de los platos, dotamos tanto al iCombi Pro como a la iVario Pro, de procesos de cocción inteligentes que saben detectar el tamaño del alimento, ajustan la temperatura de la cabina y vigilan no se pase o se queme.

¿Quién puede beneficiarse de estas soluciones?

Todos los restauradores tienen retos particulares y nuestros equipos pueden adaptarse a las particularidades de cada cocina. Tanto para caterings, tascas, hoteles, residencias, cantinas, cocinas fantasma... el iCombi Pro y la iVario Pro se ajustan al volumen y necesidades productivas de cada uno de nuestros clientes, porque en muy poco espacio pueden realizar más del 90% de cocciones que se preparan en una cocina profesional.

¿Qué diferencia a Rational de sus competidores?

No nos vemos como un simple fabricante de

maquinaria para cocinas profesionales, sino como un innovador proveedor de soluciones. Nuestro pensamiento es cómo lograr la satisfacción de nuestros clientes. Además, la nuestra oferta de servicios postventa es la más completa del mercado, ya que ofrece formaciones gratuitas y ChefLine, un servicio telefónico de chef a chef también gratuito para resolver cualquier duda. Por último, destacaríamos nuestra plataforma online ConnectedCooking, la más completa para gestionar el flujo de trabajo en la cocina.

¿Qué novedades presentan en el Fórum Gastronómico de Barcelona?

Al Fórum Gastronòmic de Barcelona acudiremos con la solución definitiva para las cocinas profesionales: la cocina digitalizada iKitchen. iKitchen es la solución perfecta para cualquier negocio de restauración ya que se nutre del vaporizador combinado iCombi Pro, la basculante multifunción iVario Pro y la plataforma digital ConnectedCooking. Con este sistema es posible sacar adelante una producción de 50, 100, 500 o 1.000 comensales sin perder calidad ni homogeneidad en los platos. Se trata de una solución que permite conectar los equipos a una misma red y poder controlarlos desde cualquier parte, atendiendo a cocciones, datos APPC o descarga de recetas entre otras funciones.

