

Aus Frima wird Rational



Aus Frima wird Rational: Dies wird ab sofort auch auf dem VarioCookingCenter ersichtlich / Foto: Rational

Die Rational AG hat die beiden Produktlinien, Kombidämpfer von Rational und VarioCookingCenter von Frima, unter dem Markendach Rational zusammengeführt. Damit will das Unternehmen aus Landsberg am Lech noch besser auf die Bedürfnisse des Marktes eingehen und seinen Kunden als Produktspezialist, Lösungsanbieter und Berater immer das passende Werkzeug für die thermische Speisenzubereitung in der Profiküche bieten. Schließlich können mit der Kombination von SelfCookingCenter und VarioCookingCenter fast alle Herausforderungen des Kochens in einer Großküche abgedeckt werden.

„Unsere Kunden in den Groß- und Gewerbeküchen suchen immer häufiger Geräte, Komplettlösungen und Top-Services, die genau zu ihnen passen. Möglichst einfach und aus einer Hand“, erläutert Markus Paschmann, Vorstand Marketing und Vertrieb bei Rational. Michael Fuchs, Vorsitzender der Geschäftsführung Frima, ergänzt: „Das SelfCookingCenter und das VarioCookingCenter sind ein eingespieltes Team, wenn es darum geht, den Anforderungen der modernen Küche und unserer Kunden gerecht zu werden.“ Die Technologien beider Produktlinien werden weiterhin parallel entwickelt und an ihren bisherigen Standorten produziert.

Die Kundenberatung und -betreuung beider Organisationen sollen so optimiert werden, dass Rational seine Kunden besser und zielgerichteter bedienen kann. Die Kunden können auf das Knowhow der jeweiligen Kombidämpfer- und VarioCookingCenter-Spezialisten zurückgreifen und erhalten bei Bedarf eine kombinierte Lösungsberatung, die vor allem für

Großküchen und Systemgastronomie immer wichtiger wird.