

MESSEN & EVENTS

Der Kombidämpfer fürs Zusatzgeschäft



SelfCookingCenter BakingLine von Rational / Foto: Rational

Rational legt seinen Fokus auf der Fachmesse iba in München auf das SelfCookingCenter und ein cleveres Gastronomiekonzept für zusätzlichen Umsatz.

Um junge Konsumenten zu gewinnen, braucht es heutzutage Snacks: kleine kreative Gerichte, die sich schnell im Sitzen oder to-go verzehren lassen. Beliebte Anlaufstelle ist für viele Kunden der Bäcker oder das Café um die Ecke ? ob Bäckerei, Coffee-Shop oder Retail. Welche Möglichkeiten das SelfCookingCenter hier in der Praxis bietet, zeigt Rational auf der iba. Mit dem Gerät können Anwender grillen, braten, dämpfen und professionell backen. Es arbeitet mit fünf Sinnen auf einem Quadratmeter Stellfläche, ohne Überwachung, und reinigt sich selbst.

Rational auf der iba: Halle B3, Stand 458