

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue digitale Produkte



Foto: Rational

Rational treibt die Digitalisierung in professionellen Küchen voran: Mit moderner Datenanalyse und Künstlicher Intelligenz steigern die neuen Digitalen Produkte ?Schnittstelle Warenwirtschaft? und ?Ressourcen-Management?, ergänzend zu ?Hygiene-Management Pro?, die Produktivität in Profiküchen.

?Die analoge und die digitale Welt müssen Hand in Hand gehen, um die Herausforderungen zu lösen, vor denen Gastronomen täglich stehen?, so Markus Paschmann, Vorstand Marketing und Vertrieb bei Rational. Um das zu erreichen, hat Rational seine umfangreiche Datenbasis, basierend auf bisher vernetzten Geräten, mit jahrzehntelanger digitaler Erfahrung kombiniert. Herausgekommen sind Digitale Produkte, die Speisenproduktion, Geräte- und Hygiene-Management vereinfachen sowie automatisieren und damit Profiküche produktiver machen.

So ermöglicht erstmals eine Schnittstelle zwischen Warenwirtschaftssystemen und den Rational-Kochsystemen, Garprogramme von der Warenwirtschaft an vernetzte iVario Pro und iCombi Pro zu senden. ?Das ist eine völlig neue Art der Speisenproduktion?, erklärt Sebastian Lay, Director Product Digital Customer Solutions bei Rational. ?Gewöhnlich werden im Warenwirtschaftssystem Rezepte gepflegt und die Produktionsplanung erstellt. Dann ausgedruckt, ans Team übergeben oder mündlich besprochen, bevor Zeit und Temperatur meist manuell am Kochgerät eingestellt werden, statt intelligente Garpfade zu nutzen. Durch die Verbindung zwischen Koch- und Warenwirtschaftssystem kann die gesamte Speisenproduktion jetzt zentral am PC geplant und vorbereitet werden ? von der

Rezepterstellung über die Speisenplanung in der Warenwirtschaft bis zur automatischen Konfiguration der Kochsysteme. Das spart Arbeitsschritte, vermeidet Fehler und garantiert eine konstante Speisenqualität.?

Neben Zeitersparnis und standortübergreifend hoher Qualität sind auch der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen und damit einhergehende Kosteneinsparungen Themen in Gastronomiebetrieben. ?Wird zum Beispiel bei der Reinigung zu viel Chemie verwendet? Steht das vorgeheizte Kochsystem zu lange leer? Und nutzen Mitarbeiter intelligente oder manuelle Garprozesse? Auf all diese Fragen gibt das Ressourcen-Management Antworten?, sagt Lay. Es analysiert Daten zum Reinigungsverhalten, Energie- und Wasserverbrauch sowie zur Gerätenutzung und schickt monatlich einen ausführlichen Report per Mail an den Nutzer. Lay weiter: ?Kunden erhalten darüber hinaus individuelle, KI-generierte Handlungsempfehlungen. So wissen sie genau, wie sie Wasser und Energie sparen, die Gerätelebensdauer verlängern und gemeinsam mit ihrem Team Arbeitsabläufe optimieren können.?

Die beiden neuen Digitalen Produkte ergänzen das seit 2022 im Raum DACH sowie in Großbritannien verfügbare Hygiene-Management Pro, das Hygiene- und Qualitätsprozesse digitalisiert und so einfacher, transparenter und sicherer macht. Zentraler Zugang zu allen drei Digitalen Produkten von Rational ist die Vernetzungsplattform ConnectedCooking. ?Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit unseren Kunden die Digitalisierung in ihren Küchen voranzutreiben und ihnen damit die Arbeit zu erleichtern?, so Paschmann.