

MESSEN & EVENTS

Zusatzgeschäft im Handel



Rational stellt auf der Euroshop unter anderem das SelfCookingCenter vor / Foto: Rational

Rational zeigt auf der Messe Euroshop in Düsseldorf, wie sich ein breites Speisenangebot mit Hilfe moderner Technik erfolgreich realisieren lässt.

In immer mehr Haushalten bleibt der Herd kalt: Berufstätigkeit, Geschäftsreisen, Ganztagsbetreuung der Kinder ? die veränderten Lebensgewohnheiten erfordern stattdessen eine schnelle und abwechslungsreiche Verpflegung unterwegs. Hier öffnen sich attraktive Möglichkeiten für Zusatzgeschäfte in der Handelsgastronomie.

Wenn am 16. Februar 2020 die Euroshop in Düsseldorf ihre Türen öffnet, wird sich auf dem Messestand von Rational alles rund um dieses Thema drehen. Mit dem SelfCookingCenter und dem VarioCookingCenter bietet das Unternehmen zwei intelligente Kochsysteme an, die Einfachheit, Produktivität und Flexibilität in jeden Anwendungsbereich bringen ? egal ob Frontbereich im Supermarkt, Convenience Store oder Produktionsküche. Damit können ganze Menüs, Backwaren, oder Grab & go-Artikel in kurzer Zeit zubereitet werden.

Mit der unternehmenseigenen Vernetzungslösung ConnectedCooking ist es zudem möglich, vom Schreibtisch aus auf alle Rational Gargeräte in den Filialen zuzugreifen, um zum Beispiel Rezepte zu übertragen, Bedienoberflächen anzupassen und zu individualisieren oder Hygienedaten zu dokumentieren. Neben der Technik bietet Rational auch eine individuelle Beratung sowie Trainings an, mit dem Ziel, der Handelsgastronomie die beste ganzheitliche Lösung für ihre spezifischen Anforderungen zu bieten.

Rational auf der Euroshop: Halle 14, Stand B75