

Zweimal ausgezeichnet



Rational gewann dieses Jahr beim German Innovation Award mit den Kochsystemen iCombi Pro 10-1/1 und iVario Pro 2-S (im Bild) gleich zweimal in der Kategorie Kitchen / Foto: Rational

Für die beiden neuen Kochsysteme iCombi Pro 10-1/1 und iVario Pro 2-S erhielt Rational kürzlich den German Innovation Award und das gleich zweimal in der Kategorie Kitchen. Die sechsköpfige Jury aus unabhängigen, interdisziplinären Experten aus Industrie, Wissenschaft, Institutionen und Finanzwirtschaft bewertete nach den Kriterien Innovationshöhe, Anwendernutzen und Wirtschaftlichkeit. Die Innovationsstrategie sollte Aspekte wie soziale, ökologische, ökonomische Nachhaltigkeit und den Energie- und Ressourceneinsatz berücksichtigen. Auch Faktoren wie Standort- und Beschäftigungspotenzial, Langlebigkeit, Marktreife, technische Qualität und Funktion, Materialität und Synergieeffekte spielten eine Rolle.

So bestach der Kombidämpfer iCombi Pro vor allem mit intuitiver Bedienung, Individualisierungsmöglichkeiten und präziser Steuerbarkeit und setzt neue Maßstäbe in der gewerblichen thermischen Speisenzubereitung. Der iVario Pro 2-S, der mit Kontakthitze arbeitet, überzeugte durch sein Leistungsspektrum, das kochen, braten und frittieren umfasst und gleichzeitig Zeit und Energie spart.

Peter Wiedemann, Vorstand Technik bei Rational, über die Auszeichnung: ?Wir sind stolz darauf, dass gleich beide neue Kochsysteme überzeugt haben. Auf der einen Seite ist das eine schöne Belohnung für die Entwicklungsarbeit in der Vergangenheit, auf der anderen Seite Ansporn, Vorhandenes weiterzuentwickeln.?