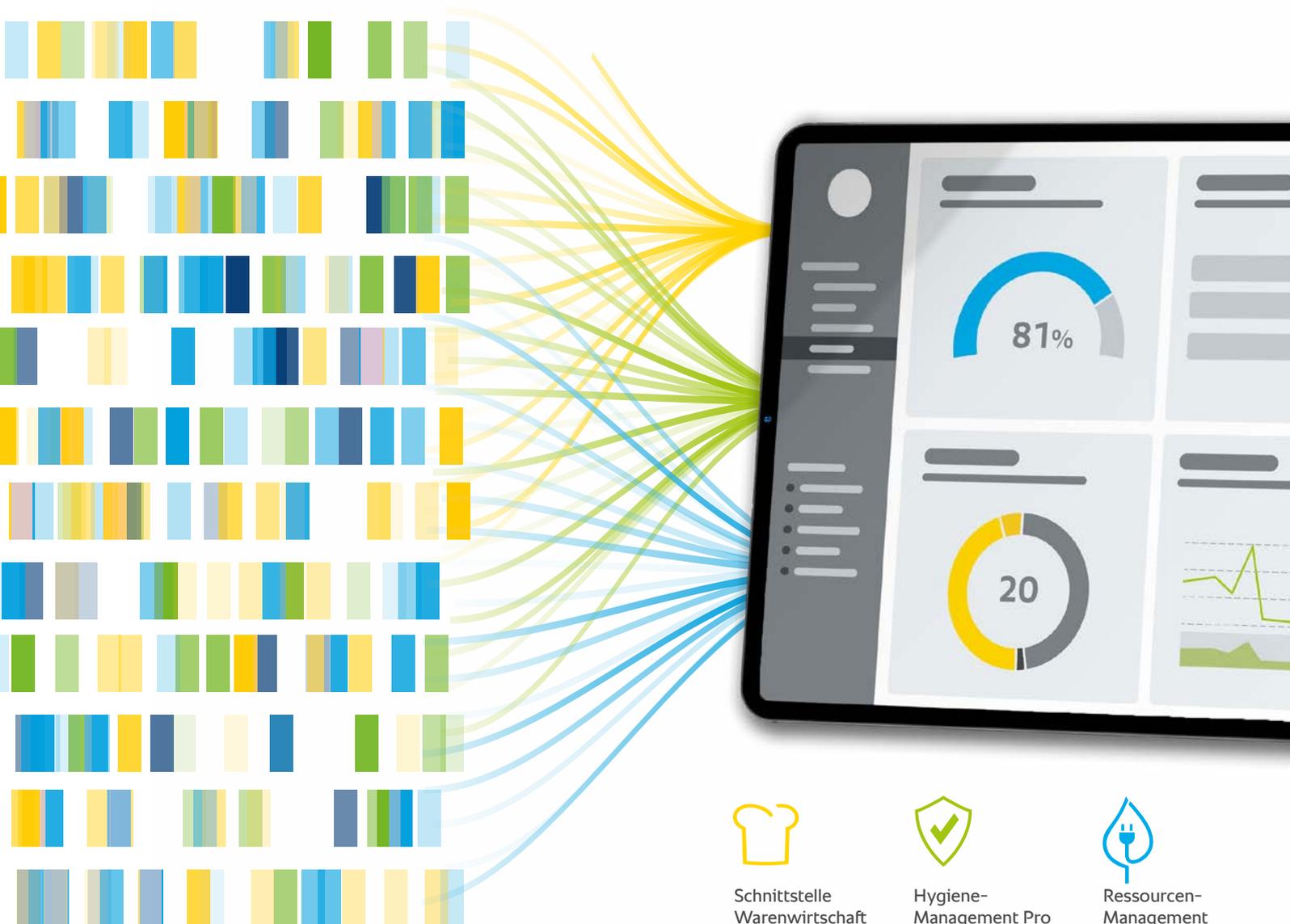


Digitale Produkte.

Mehr Produktivität für die Küche.



Schnittstelle
Warenwirtschaft



Hygiene-
Management Pro



Ressourcen-
Management

Digitale Produkte.

Verschmelzung von Küche und Daten.

Dokumentationspflicht, Energieverbrauch und Fachkräftemangel gehören längst ebenso zur Großküche wie das Kochen. Um da den Überblick nicht zu verlieren und die Produktivität zu erhalten, muss alles mit allem zusammenspielen. Das geht. Dank Digitalisierung. Dank der Digitalen Produkte von RATIONAL. Basierend auf Künstlicher Intelligenz, breiter Datenbasis, moderner Datenanalyse und jahrzehntelanger Erfahrung.

Macht Speisenproduktion, Hygiene- und Geräte-Management einfacher. Und damit die Küche produktiver. Und sicherer.

ConnectedCooking.

ConnectedCooking, das digitale Küchen-Management von RATIONAL, ist die Basis für die Digitalen Produkte. Die Plattform bietet auch zahlreiche kostenlose Funktionen. Probieren Sie es aus.



Die neue Produktivität.

Optimieren Sie Ihre Prozesse.



Schnittstelle Warenwirtschaft.

So geht Speisenproduktion heute.

Mit der RATIONAL-Schnittstelle wird die Speisenproduktion standardisiert, automatisch und effizient.



Hygiene-Management Pro.

Weil lecker nicht ohne sicher geht.

Mit Hygiene-Management Pro werden Küchen-, Hygiene- und Qualitätsprozesse automatisiert, Abläufe vereinfacht und Sicherheit hergestellt.



Ressourcen-Management.

Messbar nachhaltig.

Das Ressourcen-Management schafft Transparenz über Reinigungs- und Nutzungsverhalten sowie Energie- und Wasserverbrauch.





Schnittstelle Warenwirtschaft.

So geht Speisenproduktion heute.

Der Alltag bisher: Im Warenwirtschaftssystem Rezepte pflegen und Produktionsplanung erstellen. Ausdrucken, besprechen, Garzeit und -temperatur manuell am RATIONAL-Gerät einstellen. Hoffen, dass man alles richtig gemacht hat. Dass es nicht viel Zeit gekostet hat. Dass die Garergebnisse stimmen. Die Speisenproduktion mit der Schnittstelle Warenwirtschaft:

- > Standardisiert, automatisch, effizient
- > Brücke zwischen Warenwirtschaftssystem und RATIONAL-Kochsystem
- > Von Rezepterstellung bis Auswahl des passenden Garprogramms zentral in der Warenwirtschaft

Planung bisher

Planung mit RATIONAL

Rezepte erstellen



In der Warenwirtschaft Rezepte erstellen, Garprogramme synchronisieren und an Kochsysteme übertragen

Rezepte ausdrucken



Übergabe an die Küche



Garprogramme am Gerät einstellen



Kochvorgang starten



Kochvorgang starten

Ihre Vorteile.

Konstante Speisenqualität.

Macht aus Gästen
Stammgäste.

Im Warenwirtschaftssystem erstellte Speisepläne kommen als Garprogramme auf die Geräte in der Küche. Alles von der Zentrale aus. Das schafft einheitliche Standards und konstante Speisenqualität – an jedem Standort.

Effiziente Prozesse.

Alles im Griff.

Von der Planung bis zur Geräteeinstellung funktioniert jetzt alles automatisch. In nur einem System. Damit Fehlerquellen eliminiert und Arbeitsabläufe flexibler sowie effizienter werden.

Zeit sparen.

Weniger ist mehr.

Mit der Schnittstelle zwischen Warenwirtschaftssystem und RATIONAL-Kochgeräten lässt sich viel Zeit sparen. Denn wo vorher zahlreiche Arbeitsschritte nötig waren, braucht es jetzt nur noch wenige Klicks.



Konstante
Speisenqualität.



Effiziente
Prozesse.



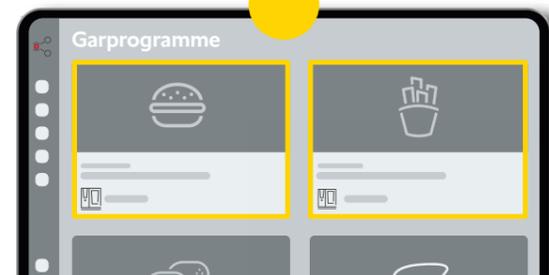
Zeit sparen.



So einfach geht's.

Von der Planung zur Produktion.

Auf dem Weg von der Speisenplanung bis zur -produktion kann viel passieren. Muss es aber nicht. Denn mit der RATIONAL-Schnittstelle wird der Speiseplan aus dem Warenwirtschaftssystem zum Garprogramm im Kochsystem. Ganz automatisch.



1 Daten in ConnectedCooking aufbereiten

- > Garprogramme anlegen
- > MyDisplay, die individuelle Displayansicht, konfigurieren

2 Rezepte mit Garprogrammen verknüpfen

- > Über die Schnittstelle Rezepte im Warenwirtschaftssystem mit Garprogrammen aus ConnectedCooking verknüpfen



3 Speiseplan erstellen

- > Wie gewohnt in Ihrem Warenwirtschaftssystem

4 Garprogramme auf Kochsystem übertragen

- > Aus dem Speiseplan Übertragung der Garprogramme auf das Kochsystem starten

Menü 1
4. Januar

 **Speise 1: Burger**
Komponente 1
Komponente 2

 **Speise 2: Pommes Frites**



5 Garvorgang starten

- > Mitarbeiter in der Küche sieht benötigte Garprogramme auf Gerätedisplay
- > Wählt entsprechendes Icon aus
- > Garvorgang startet automatisch



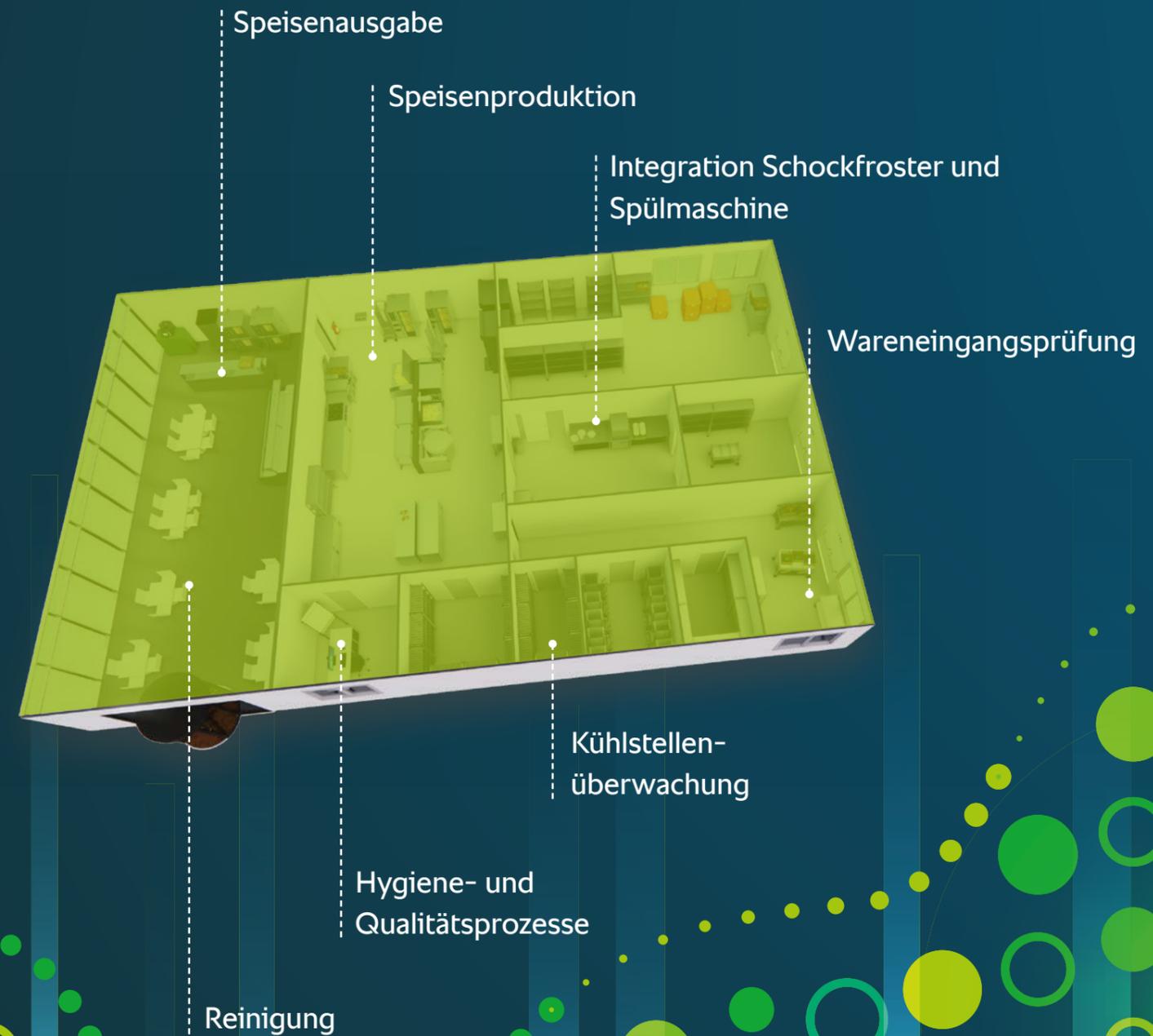


Hygiene-Management Pro.

Weil lecker nicht
ohne sicher geht.

Was auf den Teller kommt, muss nicht nur lecker sein, sondern auch hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards genügen. Kühlkette, Mindesthaltbarkeit, Kern-, Lagertemperatur, Produktqualität – alles muss stimmen und aufgezeichnet werden. Ganz einfach geht das mit Hygiene-Management Pro:

- > Küchen-, Hygiene- und Qualitätsprozesse automatisieren
- > Abläufe vereinfachen
- > Schafft Sicherheit





Zeit & Aufwand
sparen.



Transparenz
schaffen.



Prozessstandards
etablieren.



Sicherheit
herstellen.

Ihre Vorteile.

Zeit & Aufwand sparen.

Geht so leicht.

Durch digitale Checklisten und automatische Temperaturdokumentation vereinfachen Sie Ihre Hygiene- und Qualitätsprozesse und sparen dabei Zeit.

Transparenz schaffen.

Egal, wo Sie sind.

Die digitale Dokumentation stellt Daten übersichtlich dar, erhöht die Transparenz und ermöglicht ein aktives Steuern Ihrer Hygiene- und Qualitätsprozesse.

Prozessstandards etablieren.

Alles im Griff.

Standardisieren Sie Hygiene- und Qualitätsprozesse, auch standortübergreifend. Durch effizientere Prozesse steigern Sie Ihre Produktivität und senken die Kosten.

Sicherheit herstellen.

Für ein gutes Gefühl.

Mit Hilfe einer betriebsübergreifenden, lückenlosen Dokumentation entlang der gesamten Food-Journey und eines proaktiven Risiko-Managements können Sie die Lebensmittelsicherheit erhöhen.

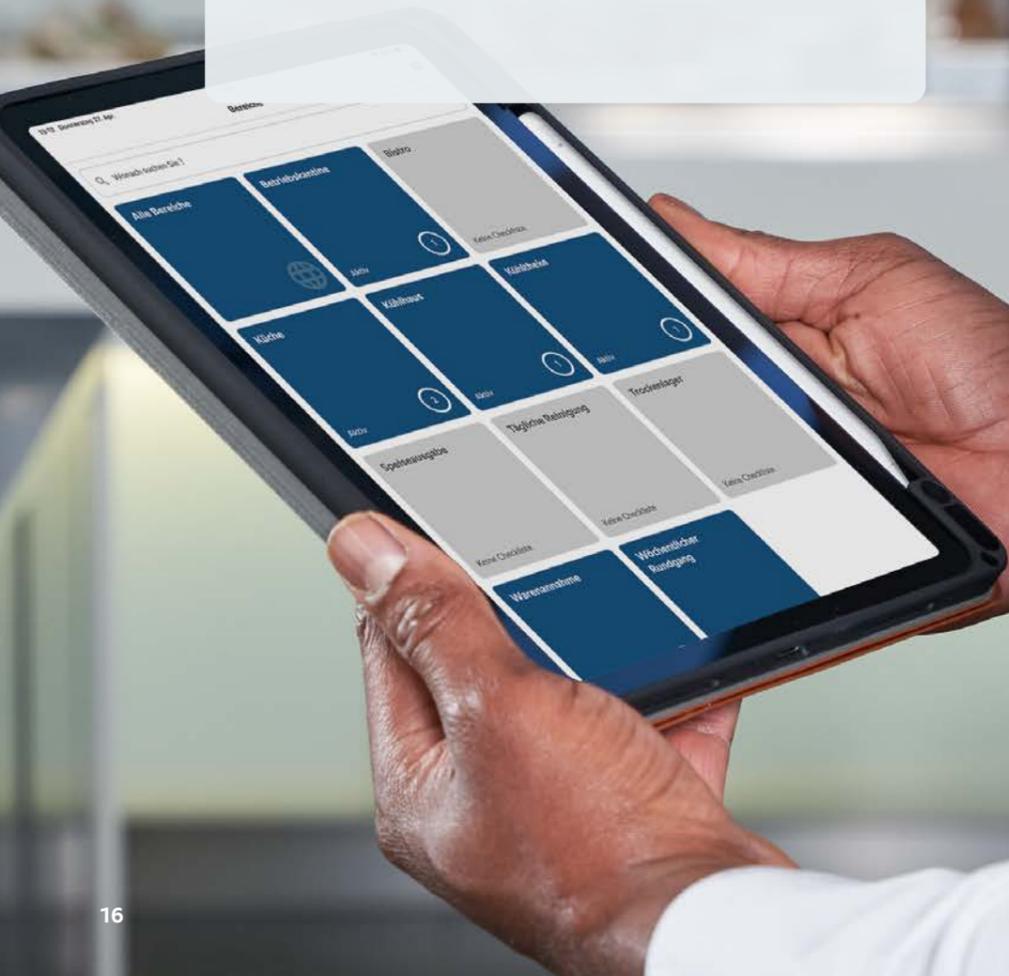


Die Software.

Für einen reibungslosen Ablauf.

Mit Hilfe der Software werden Informationen gebündelt, ausgewertet und übersichtlich dargestellt.

- > Als App auf Smartphone oder Tablet oder über Browser auf dem Laptop nutzen
- > Papierlos dokumentieren
- > Aufgaben zeitlich steuern
- > Fotonachweis für Prüfpunkte
- > Automatisch Korrekturmaßnahmen anzeigen
- > Mehrsprachig
- > Automatische Dokumentation



1 Automatische

Temperaturdokumentation

Die automatisch von Sensoren und mobilen Funkthermometern übertragenen Temperaturdaten können direkt mit Hilfe der Software analysiert werden.

2 Alarm- und Fehlermanagement

Alarmlen lassen sich nach individuellen Kriterien einstellen. Zusätzlich hinterlegte Korrekturmaßnahmen unterstützen bei der Problembekämpfung.

3 Checklisten

Digitale Checklisten mit hinterlegten Bildern, PDF-Dateien und Videos führen sicher und effizient durch Hygiene- und Qualitätsprozesse. Die Checklisten lassen sich manuell, per QR-Code, NFC-Tag oder zeitgesteuert öffnen.

4 Datenüberblick und Reports

Ergebnisse aus allen Betrieben laufen zentral zusammen. Analyse- und Reportfunktionen ermöglichen das frühzeitige Erkennen von Abweichungen und das Einleiten von Prozessverbesserungen.

5 Passende Schnittstellen

In Hygiene-Management Pro können Sie Ihre Prozesse ganzheitlich darstellen. Über Schnittstellen können HACCP-Daten von ausgewählten Drittgeräten und weitere Software integriert werden.



Messtechnik.

Sensoren und Netzwerktechnik.

Die halten ganz schön was aus: Die RATIONAL-Messtechnik wurde extra für die hohen Anforderungen in Gewerbeküchen entwickelt und ist auf die Software abgestimmt.

- › LoRa-Funktechnik
- › Hohe Messgenauigkeit
- › Datenübertragung in Echtzeit
- › Smartes Energiemanagement für Batterielaufzeiten bis zu 10 Jahren



Sensoren

Mit den RATIONAL-Sensoren können Sie Temperaturen 24/7 automatisch erfassen und dokumentieren. An Kühlstellen, in Lagern oder beim Transport.

- › Hohe Messgenauigkeit
- › Große Reichweite
- › Hohe Störungsresistenz
- › Minimaler Stromverbrauch

Technische Daten

- › Bis zu 10 Jahre Batterielaufzeit*
- › Messbereich -40 °C bis +70 °C
- › Integrierter Lichtsensor (WTS-12)
- › Externer Temperaturfühler (WTS-11)
- › Schutzklasse IP 67

Bluetooth-Schnittstelle

Temperaturen oder Frittierölqualität mit Bluetoothfähigen Handmessgeräten messen und die Messergebnisse direkt übertragen. Fehleingaben werden vermieden und die manuelle Eingabe entfällt. Es können sowohl Temperaturen als auch polare Anteile in % über Bluetoothfähige Messgeräte übertragen werden.

Bluetooth-Schnittstellen

- › Ebro / Xylem
- › ETI
- › Comark

Gateway

Das Gateway empfängt die Daten der Sensoren und sendet sie verschlüsselt an die Hygiene-Management Pro Software.

- › Hohe Störungsresistenz
- › Plug-&-Play-Lösung
- › Große Reichweite

Technische Daten

- › LoRaWAN-Gateway
- › Verwaltet über Web GUI, SSH über LAN oder WiFi
- › Bis zu 49 LoRa-Sensoren verbinden
- › SX1308 LoRa-Konzentrator

* In Abhängigkeit von Temperaturbereich und Signalstärke zum Gateway.



Ressourcen-Management.

Messbar nachhaltig.

Eben mal den Wasserhahn zudrehen, ist zwar ein guter Schritt in Richtung Ressourcensparen, reicht aber leider nicht aus. Doch wo sind die Stellschrauben, um Energie und Wasser zu sparen ohne dabei den Ablauf in der Küche zu stören? Das weiß das Ressourcen-Management von RATIONAL:

- › Transparenz über Reinigungs- und Nutzungsverhalten
- › Transparenz über Energie- und Wasserverbrauch
- › Dashboard Ressourcen-Management mit Anzeige Wasser- und Reinigerverbrauch
- › Monatlicher Report per E-Mail
- › Online Daten auswerten
- › Daten der letzten drei Monate einsehen
- › Mit Hilfe Künstlicher Intelligenz konkrete Empfehlungen



Messen



Analysieren



Handlungsempfehlungen



Optimieren

Ihre Vorteile.

Ressourcen & Geld sparen.

Wer mehr weiß,
kann mehr sparen.

Mit detaillierten Analysen und daraus automatisch abgeleiteten Handlungsempfehlungen Wasser, Strom, Gas, Reiniger und sogar Arbeitszeit sparen.

Gerätenutzung optimieren.

Die geben jetzt alles.

Reinigungsstatus, Türöffnungen, Nutzung intelligenter Garpfade – das alles haben Sie mit dem Ressourcen-Management im Blick. Und können entsprechend handeln.

Gerätelebensdauer verlängern.

Er läuft und läuft und läuft.

Das Ressourcen-Management zeigt all das an, was im Betriebsalltag häufig untergeht: etwa Leerlaufzeiten, Pflegezustand, Fehlbedienung. Und verlängert mit konkreten Handlungsempfehlungen das Geräteleben signifikant.



Ressourcen &
Geld sparen.



Gerätenutzung
optimieren.



Gerätelebens-
dauer verlängern.



Reinigung.

Sparen Sie Wasser, Chemie und Energie.

Reinigung trägt nicht nur zur Hygiene, sondern auch zur Lebensdauer des Gerätes bei. Deshalb bietet die Reinigungsanalyse:

- > Auswertung Wasserverbrauch
- > Reinigungsverhalten und -zustand
- > Individuelle Verbesserungsvorschläge

Beispiele für Handlungsempfehlungen



Handlungsempfehlung Reinigung

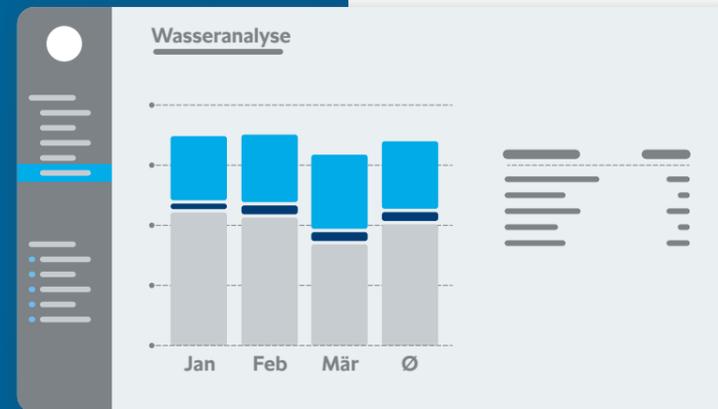
„Aufgrund der vorliegenden Daten besteht ein erhöhter Reinigungsbedarf. Wenn Sie die automatische Reinigung häufiger verwenden, erhöhen Sie Ihren Hygienestatus und können langfristig Ihre Kosten senken.“

Handlungsempfehlung Verbrauch Tabs

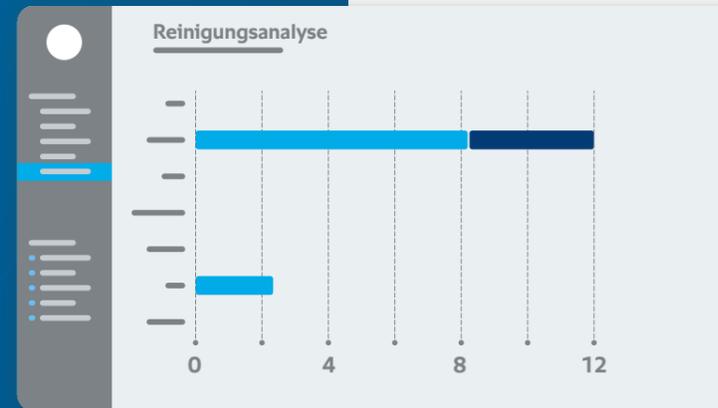
„Zur optimalen Gerätepflege sollten Sie regelmäßig Care-Tabs verwenden. So vermeiden Sie Energie- und Wartungskosten.“

Handlungsempfehlung Wasserverbrauch

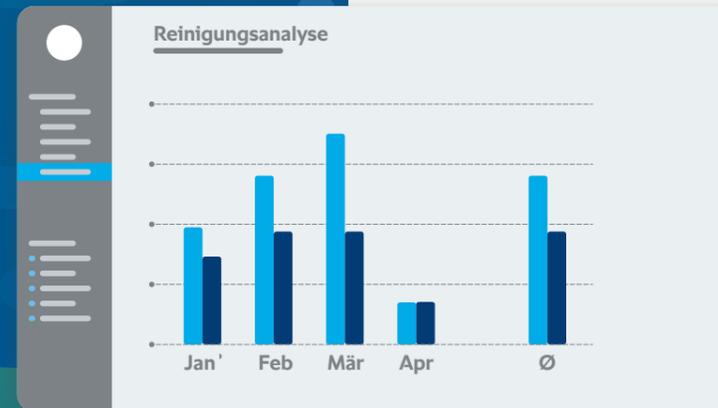
„Das Kochsystem wurde im ausgewerteten Zeitraum überdurchschnittlich viel gereinigt. Durch die Nutzung der empfohlenen Reinigungsprogramme können Sie Wasser, Energie und Reiniger sparen. Die Produktlebensdauer wird davon nicht beeinträchtigt.“



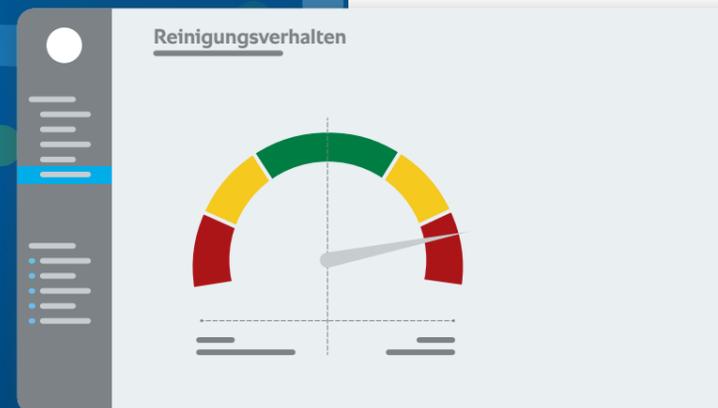
Wasserverbrauch
Pro Prozess gemessen



Reinigungsprogramme
Anzahl, Art und Dauer



Verbrauch
Reiniger und Care-
Produkte



Reinigung
Anzahl und Intensivität



Energie.

Sparen Sie Strom. Sparen Sie Gas.

Identifizieren Sie schnell und unkompliziert die Stellen, an denen Energie verschwendet wird.

- > Öffnungszeiten Garraumtür
- > Leeres, aber beheiztes Kochsystem
- > Verschleißteile
- > Individuell auswertbar nach Garprozess, Kochsystem oder Standort
- > Individuelle Verbesserungsvorschläge

Beispiele für Handlungsempfehlungen



Handlungsempfehlung Energieeinsparpotential

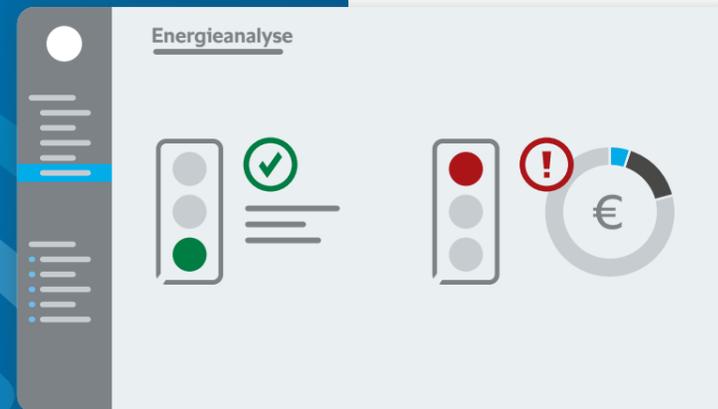
„Es wurden Anzeichen für einen erhöhten Energieverbrauch an der Garraumtür festgestellt. Lassen Sie bei der nächsten Wartung die Türeinstellung und -dichtung fachgerecht überprüfen.“

Handlungsempfehlung Energieeinsparpotential

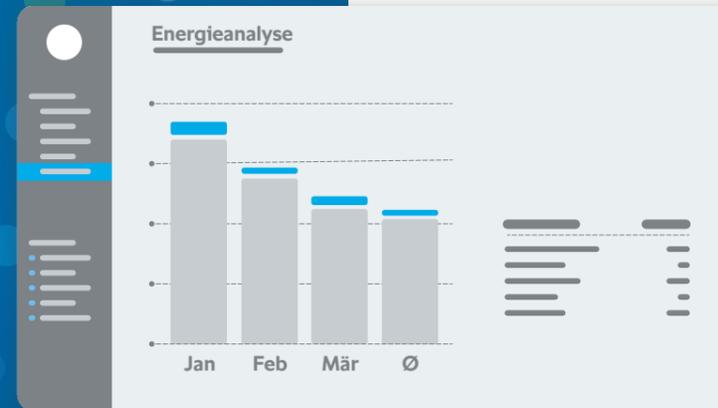
„Es wurde ein erhöhter Energieverbrauch aufgrund von Verschleiß festgestellt. Bitte informieren Sie Ihren RATIONAL-Servicepartner und lassen die Klimaklappe austauschen.“

Handlungsempfehlung Zu lange Vorheizzeiten

„Ihre Vorheizzeiten scheinen zu lang zu sein. Um Energie zu sparen, empfehlen wir, den iCombi Pro maximal 10 Minuten vor der geplanten Nutzung vorzuheizen.“



Energieeinsparpotential



Kalkulierter Energieverbrauch



Türöffnungszeiten



Vorheiz- und Leerlaufzeiten



Nutzung.

Optimieren Sie Prozesse und Auslastung.

Damit Sie gemeinsam mit Ihrem Team einheitliche Standards etablieren und Ihre Küchenroutinen nachhaltig verändern können, gibt die Nutzungsanalyse Auskunft über:

- > Auslastung der Geräte
- > Verwendung von intelligenten oder manuellen Einstellungen
- > Leerlauf der Geräte
- > Individuelle Verbesserungsvorschläge

Beispiele für Handlungsempfehlungen



Handlungsempfehlung Nutzung

„Sie können Ihre Geräteauslastung noch optimieren. Beispielsweise, indem Sie Leerlaufzeiten reduzieren.“

Handlungsempfehlung Energieeinsparpotential

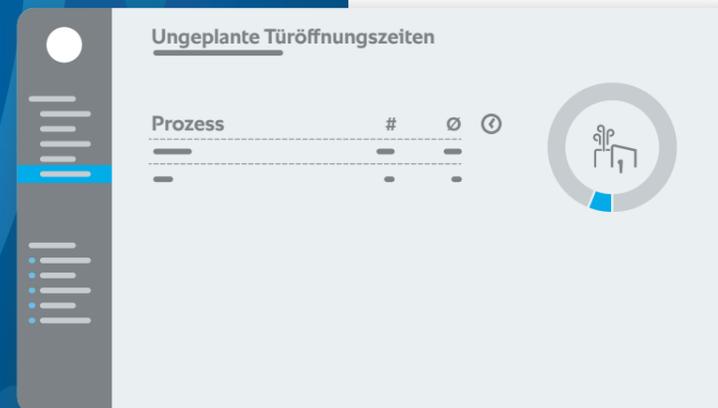
„Wir haben festgestellt, dass sich der Kerntemperaturfühler während der Vorheizens außerhalb des Garraums befunden hat. Es besteht ein Hygienierisiko für das Gargut sowie ein Beschädigungsrisiko für den Kerntemperaturfühler.“



Überblick
Gerätenutzung



Be- und
Entladungszeiten



Ungeplante
Türöffnungszeiten



Dienstleistungen rund um Digitale Produkte.

Maßgeschneidert.

Mit unseren Dienstleistungen erhalten Sie genau die Unterstützung, die Sie möchten. Von der Ermittlung Ihrer digitalen Anforderungen über Systemeinrichtung bis hin zu interaktiven Schulungen und Trainings.

Unser Angebot.

Anforderungsanalyse

Gemeinsam mit Ihnen analysieren Spezialisten den digitalen Reifegrad, die Anforderungen Ihres Betriebs und überprüfen diese auf Umsetzbarkeit.

Ihre Vorteile

- > Planungssicherheit
- > Projekttransparenz

Konzept & Umsetzung

Fachleute erstellen ein individuelles Konzept und begleiten Sie bei der Einführung und Umsetzung unserer Digitalen Produkten in Ihrem Unternehmen.

Ihre Vorteile

- > Maßgeschneiderter Onboarding-Plan
- > Sofortiger Einsatz

Training & Support

Lernen Sie mit Trainings und fachkundiger Unterstützung, wie Sie optimal mit den Digitalen Produkten arbeiten.

Ihre Vorteile

- > Gut ausgebildete Mitarbeiter
- > Sicherheit im Umgang mit den Digitalen Produkten von RATIONAL

Nächster Schritt. Loslegen.

Vereinbaren Sie gleich ein unverbindliches Erstgespräch oder buchen Sie eine Live-Demo unserer Software.



Kontakt

Jetzt kostenlosen Termin vereinbaren:

Marco Schmitt

Key Account Director DACH

+49 8191 327-2699

m.schmitt@rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

