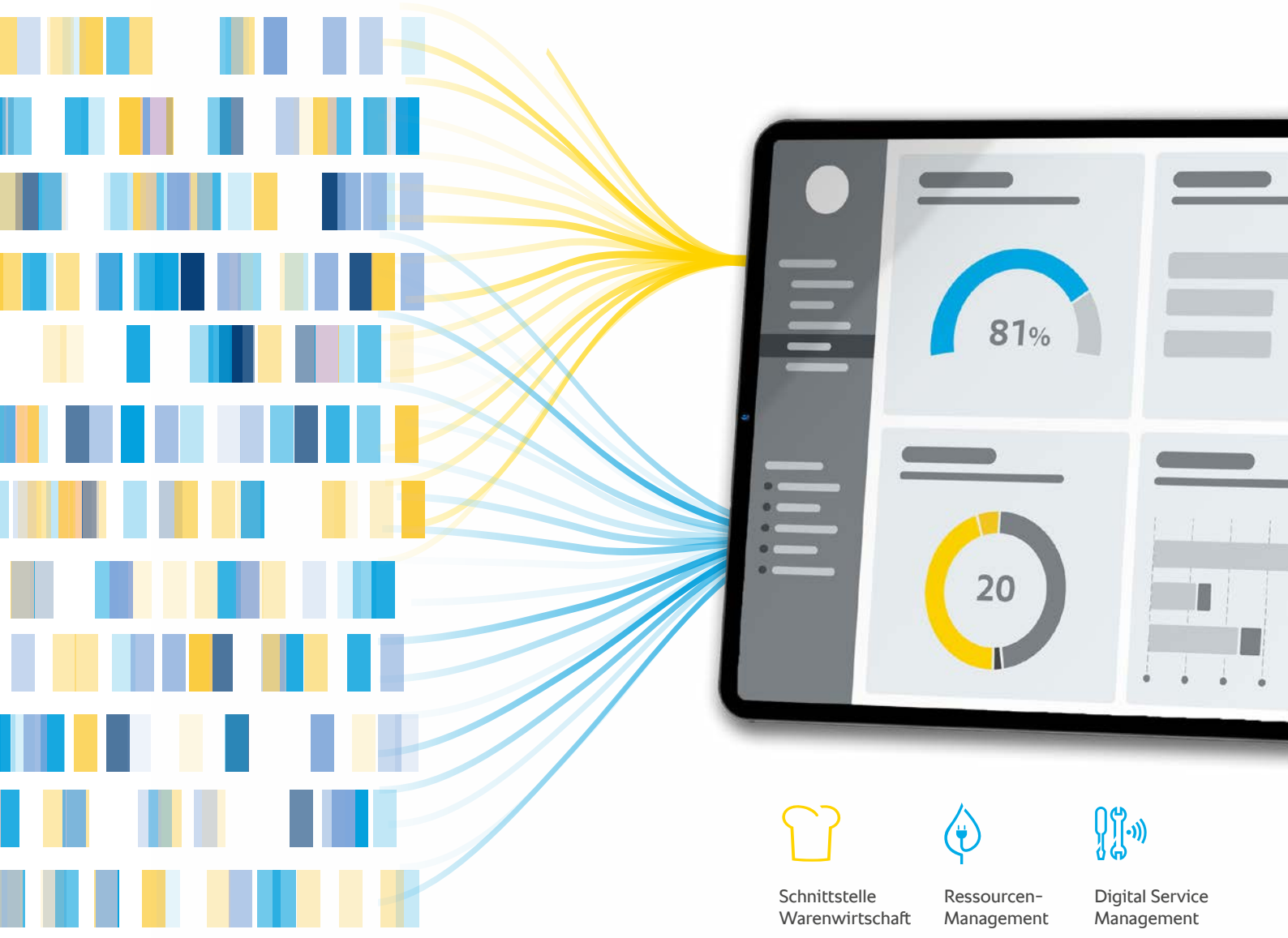
Digitale Produkte.

Mehr Produktivität für die Küche.



Schnittstelle Warenwirtschaft

Ressourcen-Management

Digital Service Management

Verschmelzung von Küche und Daten.

Digitale Produkte.

Themen wie 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.

ConnectedCooking

Die neue Produktivität.

Optimieren Sie Ihre Prozesse.

Schnittstelle Warenwirtschaft.
So geht Speisenproduktion heute.
Mit der RATIONAL-Schnittstelle wird die Speisenproduktion standardisiert, automatisch und effizient.

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

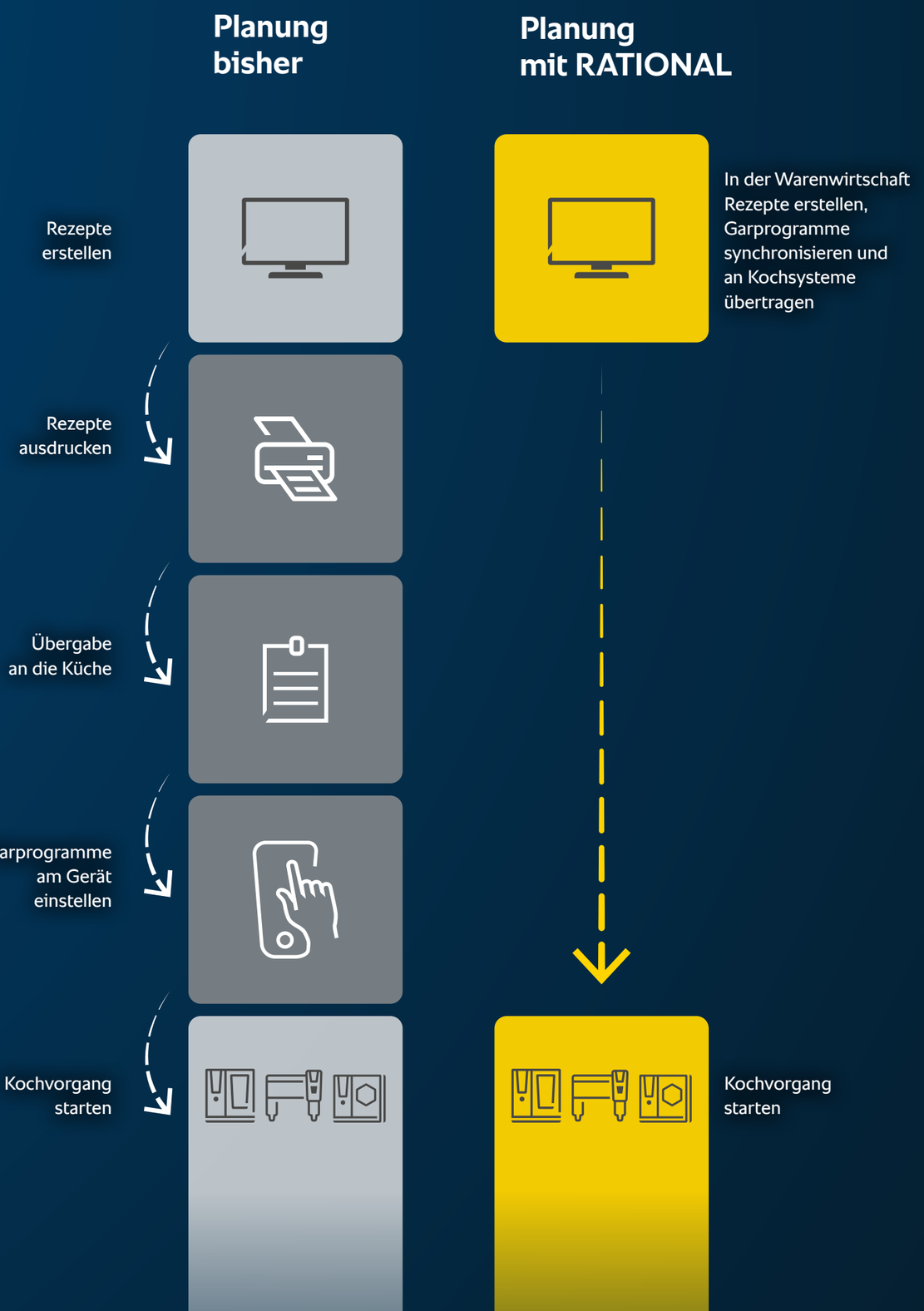
Digital Service Management.
Damit alles läuft, wie es soll.
Mit dem Digital Service Management behalten Sie und Ihr Servicepartner den Gerätezustand im Blick und maximieren die Verfügbarkeit des Kochsystems.

So geht Speisenproduktion heute.

Schnittstelle Warenwirtschaft.

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. Dagegen 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



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.

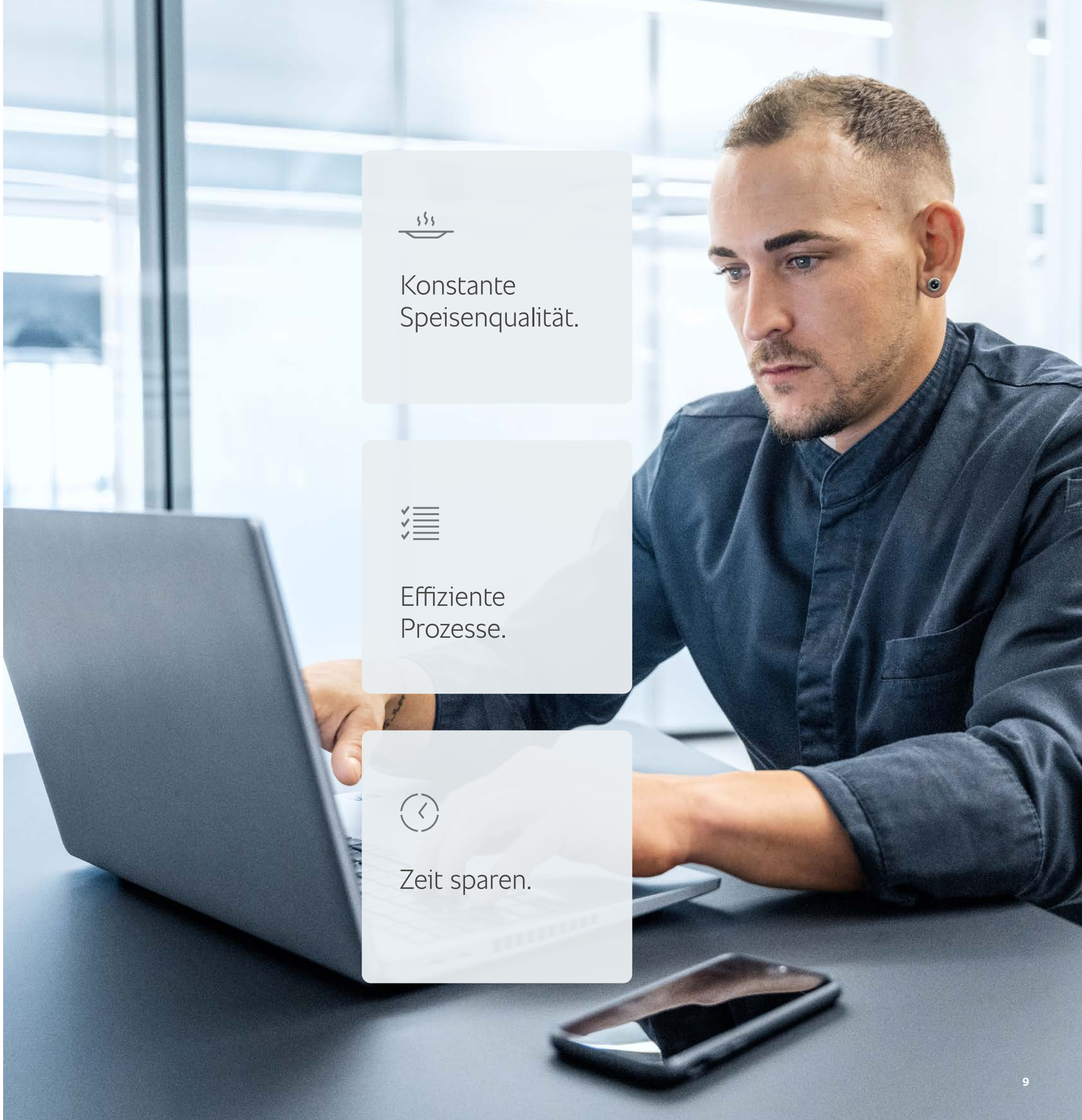
Alles im Griff.

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.

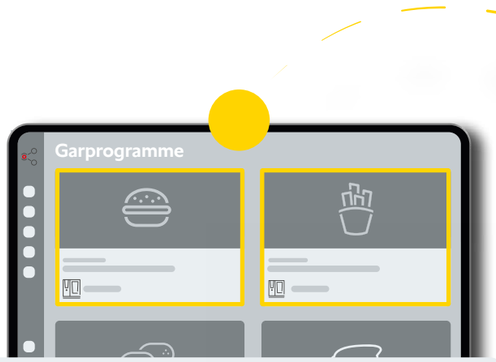
Mit der Schnittstelle zwischen Warenwirtschaftssystem und RATIONAL-Kochgeräten lässt sich viel Zeit sparen. Denn wo vorher zahlreiche Arbeitsschritte nötig waren, braucht es jetzt nur noch wenige Klicks.



So einfach geht's.

Von der Planung zur Produktion.

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

Messbar nachhaltig.

Ressourcen-Management.

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 erhalten

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.

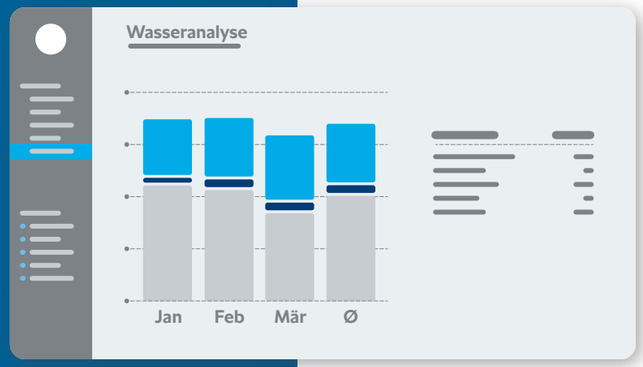
Das Ressourcen-Management zeigt all das an, was im Betriebsalltag häufig untergeht: etwa Leerlaufzeiten, Pflegezustand, Fehlbedienung. Und verlängert mit konkreten Handlungsempfehlungen das Geräteleben signifikant.

Reinigung.

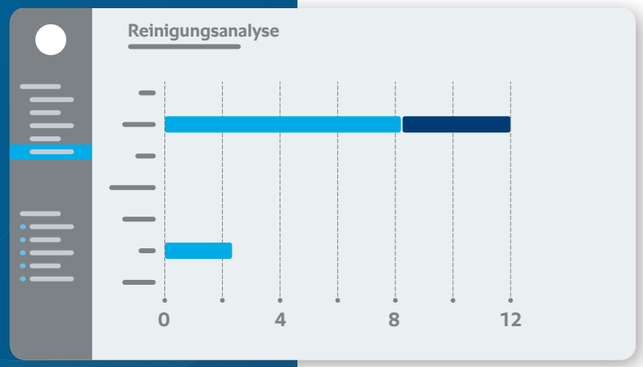
Sparen Sie Wasser, Chemie und Energie.

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

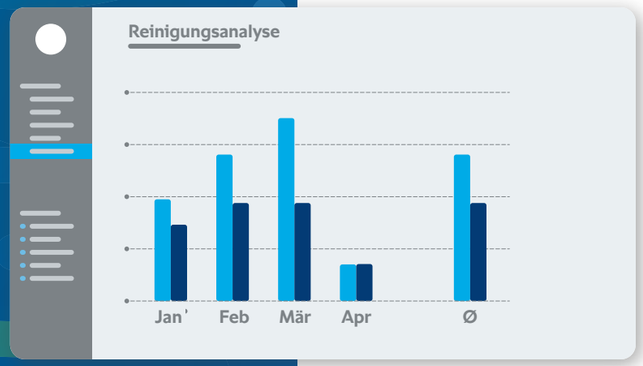
- Auswertung Wasserverbrauch
- Reinigungsverhalten und -zustand
- Individuelle Verbesserungsvorschläge



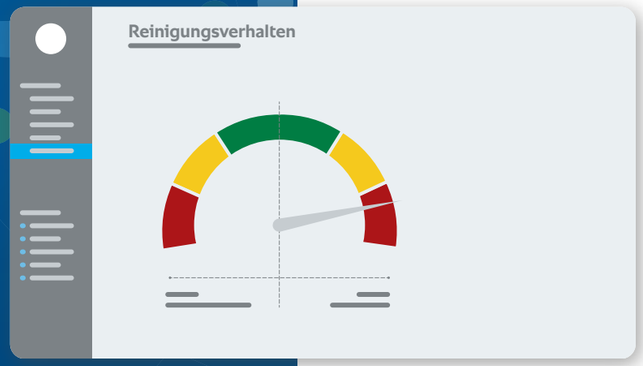
Wasserverbrauch
Pro Prozess gemessen



Reinigungsprogramme
Anzahl, Art und Dauer



Verbrauch
Reiniger und Care-Produkte



Reinigung
Anzahl und Intensivität

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."

Energie.

Sparen Sie Strom. Sparen Sie Gas.

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

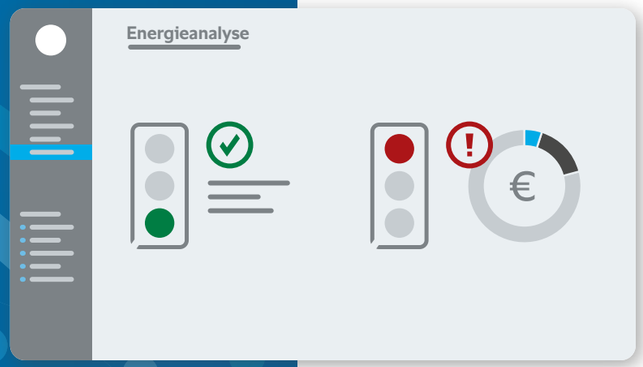
- Öffnungszeiten Garraumtür
- Leeres, aber beheiztes Kochsystem
- Verschleißteile
- Individuell auswertbar nach Garprozess, Kochsystem oder Standort
- Individuelle Verbesserungsvorschläge

Beispiele für Handlungsempfehlungen

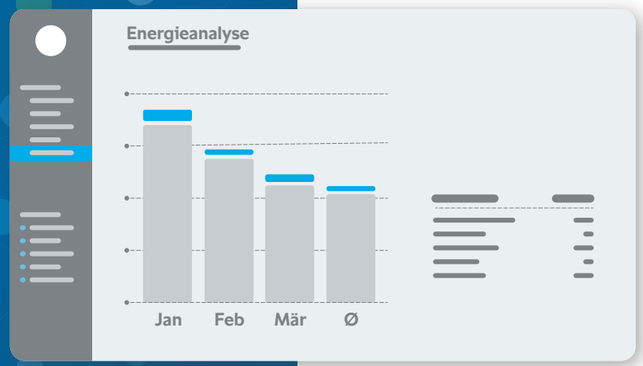
Handlungsempfehlung Energieeinsparpotential
„Es wurden Anzeichen für einen erhöhten Energieverbrauch an der Garraumtür festgestellt. Lassen Sie bei der nächsten Wartung die Türeinstellung und -dichtung fachgerecht überprüfen."

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."

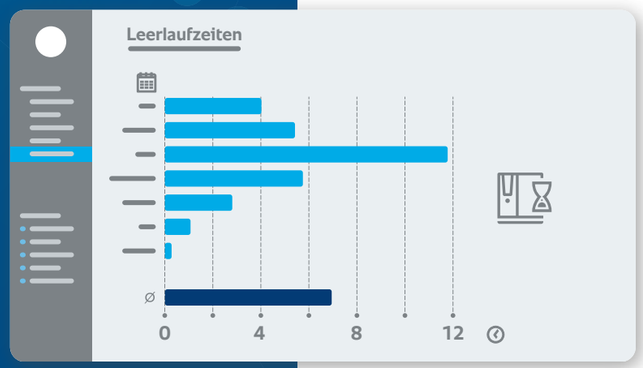


Energieeinspar-potentiale



Kalkulierter Energieverbrauch

Türöffnungszeiten



Vorheiz- und Leerlaufzeiten

Nutzung.

Optimieren Sie Prozesse und Auslastung.

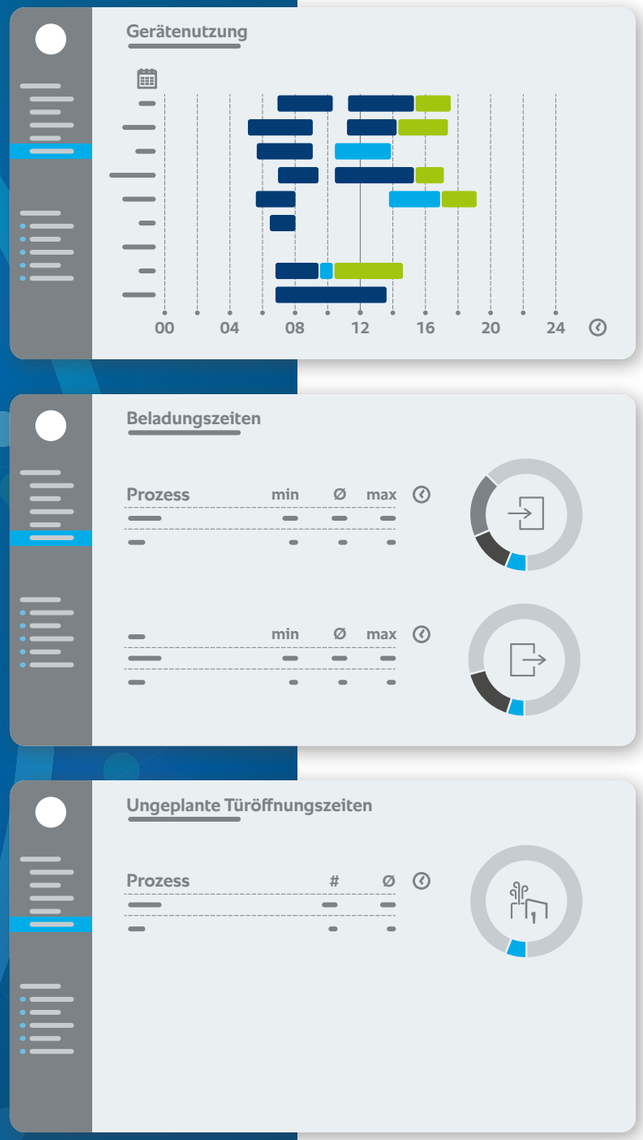
Damit Sie gemeinsam mit Ihrem Team einheitliche Standards etablieren und Ihre Küchenroutinen nachhaltig verändern können, gibt die Nutzungsanalyse Auskunft über:

- 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 Hygienerisiko für das Gargut sowie ein Beschädigungsrisiko für den Kerntemperaturfühler.“



Überblick Gerätenutzung

Be- und Entladungszeiten

Ungeplante Türöffnungszeiten

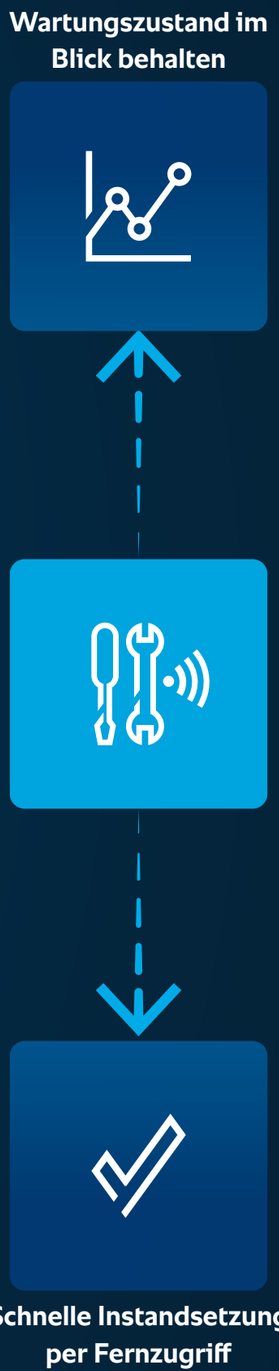
Damit alles läuft, wie es soll.

Digital Service Management.

Eine Störung des Kochsystems muss so schnell wie möglich behoben werden. Oder noch besser: Sie tritt gar nicht erst ein. Das Digital Service Management von RATIONAL macht beides möglich. Es hält Sie und Ihren RATIONAL-Servicepartner über den Wartungszustand auf dem Laufenden. Und sorgt für schnellere und weniger Serviceeinsätze als zuvor. Das Digital Service Management besteht aus zwei Teilen:

- Digital Service Report: Bericht zu Geräte- und Wartungsstatus mit KI-generierten, nutzungsbasierten Empfehlungen
- Remote-Störungshilfe: schnelle Instandsetzung per Fernzugriff durch den Servicetechniker

Sie können das **Digital Service Management** direkt bei Ihrem RATIONAL-Servicepartner erwerben.



Ihre Vorteile.

Geräteausfälle minimieren.

Darauf ist Verlass.

Sie und Ihr Servicepartner haben jederzeit den Wartungszustand des Kochsystems im Blick. Erhalten bei einer Störung automatisch eine Push-Nachricht und können schnell handeln. Das minimiert Geräteausfälle und schafft Sicherheit.

Gerätelebensdauer verlängern.

Nachhaltig profitieren.

Wartungszustand online einsehen, Verschleiß rechtzeitig erkennen und mit Hilfe von KI-generierten Empfehlungen richtig reagieren. Das sorgt für eine lange Lebensdauer der einzelnen Gerätebauteile. Und damit des gesamten Kochsystems.

Zeit & Geld sparen.

Weniger Anfahrten, weniger Ausfälle.

Dank vorausschauender Wartung wird Verschleiß rechtzeitig erkannt – das spart Energiekosten. Und im Störungsfall ist Ihr Kochsystem dank automatischer Fehlermeldung und Fernzugriff im Handumdrehen wieder einsatzbereit – das spart Zeit.

Digital Service Report.

Rechtzeitig reagieren.

Alles im Blick behalten, Verschleiß erkennen und Ausfälle vermeiden. Dafür gibt es den Digital Service Report: Für Sie, damit Sie den Überblick haben. Für Ihren Servicepartner, damit sie gemeinsam Wartungen planen können – individuell auf Nutzung und Kochsystem zugeschnitten.

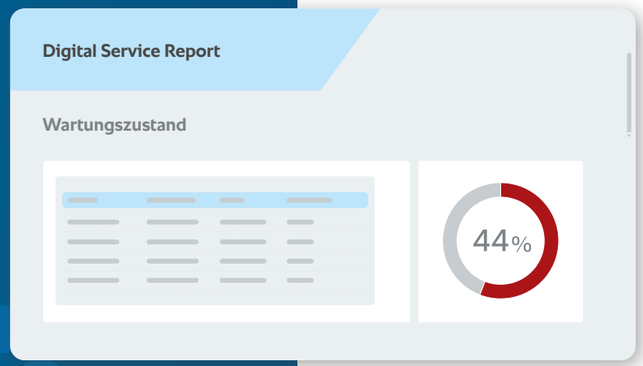
- KI-basierte Handlungs- und Bauteiltausch-empfehlungen
- Wartungszustand von Verschleißteilen
- Fehlerhistorie und digitales Service-Scheckheft
- Analysen zu Reinigungs- und Nutzungsverhalten
- Analysen zu Energie- und Wasserverbrauch
- Bericht regelmäßig per E-Mail erhalten oder bei Bedarf online herunterladen
- Servicepartner erhält ebenfalls einen Bericht und kann darauf basierend individuelle Wartungsempfehlungen geben. Sie entscheiden über Zeitpunkt und Umfang der Wartung

Beispiele für Handlungsempfehlungen

Handlungsempfehlung Pflege
„Hohe Temperaturen können zu verringerter Lebensdauer der Türdichtung führen. Bitte Türdichtung nach jeder Nutzung feucht abwischen."

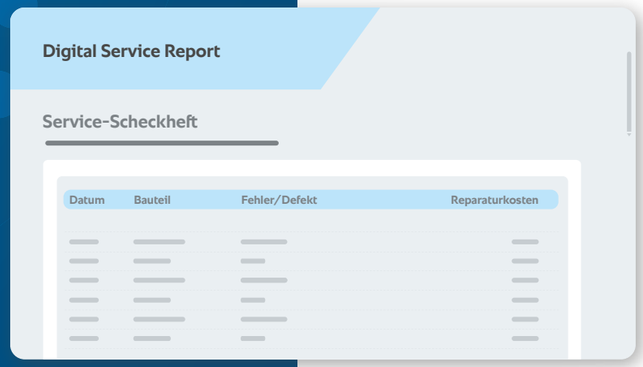
Handlungsempfehlung Bauteiltausch
„Es wurden Anzeichen für einen erhöhten Energieverbrauch im Kochsystem festgestellt. Wir empfehlen die fachgerechte Überprüfung und ggf. den Austausch der Motorwellendichtung bei der nächsten Wartung."

Handlungsempfehlung Reinigung
„Wir haben einen erhöhten Reinigungsbedarf bei Ihrem Kochsystem festgestellt. Durch die häufigere Verwendung der automatischen Reinigung senken Sie langfristig Ihre Servicekosten."



Wartungszustand
PDF

Fehlerhistorie
PDF



Service-Scheckheft
PDF

Remote-Störungshilfe.

Schnelle Hilfe aus der Ferne.

Und wenn es doch mal zum Ausfall des Kochsystems kommt? Dann kann Ihr Servicetechniker das Problem schnell und im Idealfall per Fernzugriff beheben.

- Automatische Push-Nachricht an Sie und Ihren Servicepartner im Störungsfall
- Schnelle Instandsetzung per Fernzugriff durch Techniker möglich
- Eintrag der durchgeführten Arbeiten und ausgetauschten Bauteile ins digitale Service-Scheckheft durch den Techniker

Maßgeschneidert.

Dienstleistungen rund um Digitale Produkte.

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 Produkte 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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 142
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

80.23.719 · V-03 · DP/Leno · 06/26 · de_DE/AT
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.