



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Da más sabor, color y textura a los platos del comedor escolar, con los equipos de Rational

Da más sabor, color y textura a los platos del comedor escolar, con los equipos de Rational

Martes, 25 de enero 2022

Se dice que 'somos lo que comemos' y habituarnos desde pequeños a una buena alimentación es indispensable para un correcto desarrollo personal. Desde los comedores escolares se toman medidas y diseñan menús sanos y nutricionalmente equilibrados para frenar la obesidad infantil y diversas enfermedades asociadas a una mala alimentación y Rational quieren aportar y ayudar a los profesionales de estos servicios con sus equipos, convencidos precisamente de que el comedor escolar puede ser una gran fuente de cambio y buenos hábitos.

Tal como aseguran desde la firma, *"el gran reto diario de los servicios en comedores escolares es claro: deben ofrecer comidas saludables, sabrosas y apetecibles a ojos de los niños, con un presupuesto limitado. Por eso desde Rational, hemos recogido en un ebook los principales retos a los que se enfrentan los profesionales de este segmento para ofrecer ideas, aportar soluciones y ayudar a conseguir unos comedores de calidad, cada día mejores"*.

El equipamiento correcto para la cocina

En las cocinas de un comedor escolar, los profesionales no solo se encuentran con limitaciones presupuestarias sino, y más en estos tiempos de contagios masivos por Ómicron, con problemas de personal y también muchas veces de espacio, sobre todo en el caso de las cocinas *in situ*. La tecnología inteligente de Rational puede contribuir a paliar estos problemas agilizando el trabajo, analizando la situación y reproduciendo una y otra vez el resultado deseado.

El tándem formado por el 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational es el aliado perfecto en la consecución de un menú escolar sano y apetecible, a la vez que sostenible y elaborado con la máxima eficiencia. Estos dos sistemas de cocción abarcan por sí solos hasta el 90% de los procesos de cocina; además, su alta tecnología detecta el estado y el tamaño de los alimentos, y adapta el proceso de cocción según corresponda, de manera automática. Con estos equipos, el brócoli conserva su color verde, la pasta queda al dente y el filete de pavo, con unas deliciosas marcas de parrilla... en definitiva más vitaminas, colores, minerales y sabores con un 40% menos de calorías, menos desperdicio de alimentos, mayor seguridad alimentaria, menos sobreproducción y menores costes operativos, además de facilidad y comodidad para el profesional de la cocina.

Aquí os dejamos un vídeo del Centro de estudios Montseny que, con una cocina *in situ* gestionada por el operador Cat School, ha sabido rentabilizar el comedor escolar ofreciendo elaboraciones variadas, saludables y atractivas, teniendo además en cuenta todas las especificaciones de menús (celiaquías, alérgenos o incluso dietas restrictivas), y trabajando con un buen flujo de producción. El centro acoge a casi 900 alumnos y 135 personas que trabajan en él.

Recordaros por último que Rational ha recopilado en un *ebook* gratuito algunos consejos y sugerencias para conseguir la mejor alimentación para un comedor escolar. Algunas ideas esenciales que van desde la creatividad a la hora de cocinar legumbres o verduras, a las técnicas de elaboración, pasando, como no, por el uso eficiente del equipamiento.

Además, la compañía organiza de forma continuada eventos tanto *online* como presenciales para ver los equipos en acción y en los que se ofrecen soluciones para los centros educativos y se explica en directo las ventajas del sistema 'iKitchen': la suma del 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' trabajando en tándem y conectados, para que el estrés de una elevada producción diaria no haga mella en el personal de cocina.

– Descarga gratuita del *ebook*: [Comedores escolares](#).

– Calendario de demostraciones: [Rational live](#).

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Rational apuesta por la digitalización y el control para mejorar la seguridad alimentaria](#)
- [El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational, juntos contra el despilfarro alimentario](#)
- ['iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades](#)
- [Rational continúa con sus eventos exclusivos, dirigidos a profesionales de las colectividades](#)