

# Pasti caldi nelle mense di scuole e asili – sani, gustosi ed economici



# Le sfide di una mensa scolastica moderna

Nutrirsi con cibo sano, gustoso e di elevata qualità è una premessa essenziale per le capacità fisiche e mentali. Purtroppo nella quotidianità delle mense scolastiche, questo concetto non è così ovvio. Ai bambini piace essere entusiasti, per questo motivo è importante offrire una buona varietà di pasti sani che siano anche molto gustosi. Allo stesso tempo, tuttavia, i pasti serviti nelle scuole e negli asili devono avere un costo sostenibile.

Gli istituti che forniscono pasti caldi nelle loro mense devono oggi far fronte alle seguenti sfide:



- Cibo sano della migliore qualità ad un prezzo contenuto
- Igiene perfetta, sicurezza nel lavoro e rispetto dei principi ergonomici
- Brevi tempi di distribuzione e quantità variabili
- Mancanza di personale esperto
- Budget limitato
- Riduzione dei costi di manodopera
- Porzioni differenziate a seconda dell'età
- Vastità di disposizioni relative all'ambiente operativo ed alla sicurezza



# La tecnologia applicata in cucina che rende tutto ciò possibile

Con il SelfCooking Center®  
RATIONAL affrontare le sfide diventa  
un gioco.

Il SelfCooking Center® RATIONAL  
è un apparecchio multifunzionale  
adatto alla vostra mensa scolastica.

Con un'unica unità è possibile  
preparare quasi tutti i tipi di  
pietanze, fino al 95%. Un notevole  
risparmio sia in termini di costi che  
di spazio occupato.

I processi di cottura delicati garanti-  
scono il mantenimento delle vitamine  
e delle sostanze minerali. Il gusto ori-  
ginario ed il colore dei cibi vengono  
preservati.

Sprechi dovuti all'eccesso di produ-  
zione e perdite superflue durante la  
cottura vengono notevolmente ridot-  
ti, abbattendo i costi di esercizio.

Grazie alla facilità d'uso non sono  
necessari dispendiosi corsi di adde-  
stramento. Anche il personale meno  
esperto può utilizzare il SelfCooking  
Center® senza alcun problema.

**Cibo sano e gustoso  
ogni giorno!**

## L'inimitabile SelfCooking Center®

"Mi basta selezionare il  
risultato desiderato. Ecco fatto!"



"Mmh...  
Esattamente come lo voglio io,  
ogni volta!"

Sia che si tratti di carne, pesce, pollame,  
contorni o prodotti da forno, il SelfCooking  
Center® riconosce in automatico cosa è  
necessario fare ed il risultato di cottura è  
sempre perfetto.

**Tempo per l'essenziale.**



# Una varietà di pasti sani e gustosi

Con il SelfCooking Center® è possibile soddisfare facilmente le esigenze di un'alimentazione sana per giovani e bambini.

## Cottura delicata e flessibile

Il cibo viene cotto delicatamente nel clima ideale. Potete arrostitire, stufare, grigliare, cuocere al vapore o al forno. Il gusto, le vitamine, le sostanze nutritive ed il colore del cibo rimarranno praticamente inalterati, sia che si tratti di verdura, carne, pesce o pollame. Grazie alla flessibilità del SelfCooking

Center® è quindi sempre possibile offrire una grande varietà di pasti sani e gustosi.

## Pasti caldi, appena pronti

Cucinare quotidianamente grandi quantità di cibo fresco, significa generalmente dover tenere in caldo le pietanze in appositi contenitori o scaldavivande. Il risultato è tuttavia



una perdita di qualità e di sostanze nutritive importanti.

Con il SelfCooking Center® potete invece preparare velocemente la quantità di cibo richiesta, direttamente durante il servizio, senza necessità di mantenere le pietanze al caldo.

## 95% di grassi in meno

Con il SelfCooking Center® potete ridurre l'impiego di grassi fino al 95%, con un'evidente diminuzione delle calorie. Tutti i cibi impanati come cotolette, cordon bleu, ma anche patatine e molti altri prodotti, possono essere fritti senza aggiunta di olio o grassi.

**Ogni giorno cibo appetitoso, vario e fresco!**



# Sicurezza ed igiene premendo un tasto

La vastità di disposizioni e le frequenti sostituzioni di personale spesso rendono difficile l'osservanza degli standard di sicurezza. La mancanza di igiene e le responsabilità che ne conseguono possono diventare un rischio concreto.



Speciali sostanze solventi, contenute nelle pastiglie trattanti RATIONAL, evitano la formazione di depositi di calcare rendendo totalmente inutile l'utilizzo di costosi impianti di addolcimento dell'acqua. Anche i pericoli dovuti all'utilizzo di detergenti liquidi corrosivi ed irritanti, sono ormai un ricordo del passato.

## Massima sicurezza sul lavoro diminuendo l'altezza del ripiano

Lavorare con contenitori pieni e caldi oltre l'altezza degli occhi può essere molto rischioso. Con il SelfCooking Center®, RATIONAL ha da tempo introdotto uno standard innovativo: l'ultimo ripiano di tutti i modelli offerti è alto solo 1,60 m.

## Documentazione HACCP automatica

Il SelfCooking Center® garantisce l'igiene della cottura in qualsiasi momento.

Tutti i dati HACCP degli ultimi 10 giorni vengono automaticamente salvati e sono sempre consultabili semplicemente premendo un tasto. La documentazione e l'archiviazione dei dati HACCP sono quindi assicurate senza alcuno sforzo.

## Pulizia perfetta in modo automatico grazie al CareControl®

Il CareControl® è un sistema di autopulizia completamente automatico in grado di riconoscere il livello di sporcizia e lo stato generale del SelfCooking Center®, e di calcolare il processo di pulizia ottimale. Dopo ogni lavaggio, il vostro SelfCooking Center® sarà igienicamente pulito senza alcuno sforzo fisico.



# Il concetto di convenienza per una produzione di 30 - 150 pasti al giorno

Per distribuire fino a 150 pasti caldi al giorno, utilizzare dei menu pre-definiti o una combinazione di prodotti surgelati e freschi è il metodo più efficace di realizzare un buon sistema di catering. Il processo Finishing® del SelfCooking Center®, porta il cibo a temperatura di consumo e ne completa perfettamente la cottura in pochi minuti. Le pietanze possono essere servite direttamente senza alcuna necessità di tenerle al caldo a lungo. Massima qualità riprodotta per ogni pasto, senza stress e confusione.

## Pochi passi per una realizzazione semplice



### 1° Passo Pianificare dei menu

Vi affianchiamo  
nella creazione  
dei vostri menu.



### 2° Passo Acquisti

Acquistate dal vostro  
fornitore di fiducia  
prodotti convenienze  
pronti, abbattuti o  
surgelati e gli altri  
ingredienti.



### 3° Passo Finishing® / Produzione

Completate le pietanze  
nel SelfCooking Center®  
utilizzando il Finishing®  
ed integrate il vostro  
menu con gli ingredienti  
prodotti internamente.



### 4° Passo Servizio

Bastano pochi minuti.  
Un gran numero  
di pasti può essere  
prodotto in pochissimo  
tempo, mantenendo  
intatta la qualità.

# Con il SelfCooking Center® potete risparmiare fin dal primo giorno

I fattori decisivi per l'approvazione di un sistema di catering sono la qualità ed il prezzo del menu. Con il SelfCooking Center® potete produrre sempre dei pasti di ottima qualità, nelle quantità effettivamente richieste, senza problemi di sovrapproduzione. Inoltre, potete ridurre drasticamente i costi di esercizio. In questo modo vi sarà sempre possibile offrire la massima qualità ad un prezzo minimo.

- L'impiego di materie prime, ad esempio la carne, viene ridotto in media del 20%.
- L'utilizzo dei grassi diventa quasi superfluo.
- La moderna tecnologia di controllo del SelfCooking Center®, riduce al minimo il consumo di energia.
- Non è necessaria una continua supervisione.
- I costi dovuti agli impianti di addolcimento dell'acqua e alla decalcificazione vengono completamente meno.



## Costo unitario per pasto, ad es. Filetto di pesce impanato con purè di patate

(Durata operativa del SelfCooking Center® 10 anni / 200 giorni di apertura / 80 pasti)

	Tradizionale	Moderno
Investimento per pasto	0.40 €	0.23 €
Energia e acqua	0.15 €	0.05 €
Cibo	1.00 €	1.00 €
Costi del personale	1.25 €	0.75 €
Pulizia, manutenzione, riparazioni	0.25 €	0.10 €
<b>Totale:</b>	<b>3.05 €</b>	<b>2.13 €</b>

**Con il SelfCooking Center® risparmiate oltre il 30% per ogni pasto!**

# Il concetto di convenienza per una produzione di oltre 150 pasti al giorno

Per una produzione che supera i 150 pasti al giorno, è economicamente conveniente produrre le pietanze internamente poiché il prezzo di acquisto del cibo diminuisce proporzionalmente all'aumento del numero di pasti. Anche in questo caso il SelfCooking Center® garantisce una produzione efficiente e versatile. Il SelfCooking Center® consente di preparare quasi tutti i tipi di pietanze, fino al 95%. Questo apparecchio multifunzionale permette quindi di risparmiare sullo spazio occupato e rende superfluo l'acquisto di attrezzature di cucina supplementari. Non importa che le pietanze vengano precotte e conseguentemente abbattute (procedura Cook and Chill) o che i pasti vengano prodotti direttamente per essere serviti, con il SelfCooking Center® tutto sarà sempre fresco e sano, come appena cotto.

Con il SelfCooking Center® il successo si raggiunge in pochi passi



## 1° Passo Pianificare dei menu

Vi affianchiamo nella creazione dei vostri menu.



## 2° Passo Produzione

Le pietanze necessarie possono essere preparate in qualsiasi momento: al mattino, nel pomeriggio, oppure anche un paio di giorni prima.



## 3° Passo Abbattimento

Dopo aver preparato le pietanze nel SelfCooking Center®, esse vengono abbattute per evitarne la cottura eccessiva. Naturalmente si può anche optare per una produzione da servire direttamente, senza abbattimento.



## 4° Passo Finishing®

Le pietanze abbattute vengono disposte in contenitori o direttamente sui piatti e rigenerate in pochi minuti nel SelfCooking Center®, grazie al sistema Finishing®, semplicemente premendo un tasto.



## 5° Passo Servizio

Non c'è necessità di tenere al caldo il cibo, con una conseguente perdita di qualità, poiché le pietanze vengono servite in pochi minuti. Un gran numero di pasti può essere prodotto in pochissimo tempo.



# Con il SelfCooking Center® potete risparmiare fin dal primo giorno

I fattori decisivi per l'approvazione di un sistema di catering sono la qualità ed il prezzo del menu. Con il SelfCooking Center® potete produrre sempre dei pasti di ottima qualità, nelle quantità effettivamente richieste, senza problemi di sovrapproduzione. Inoltre, potete ridurre drasticamente i costi di esercizio. In questo modo vi sarà sempre possibile offrire la massima qualità ad un prezzo minimo.

- L'impiego di materie prime, ad esempio la carne, viene ridotto in media del 20%.
- L'utilizzo dei grassi diventa quasi superfluo.
- La moderna tecnologia di controllo del SelfCooking Center®, riduce al minimo il consumo di energia.
- Non è necessaria una continua supervisione.
- I costi dovuti agli impianti di addolcimento dell'acqua e alla decalcificazione vengono completamente meno.



## Costo unitario per pasto, ad es. Pollo in fricasea con carote, piselli e riso

(Durata operativa del SelfCooking Center® 10 anni / 200 giorni di apertura / 300 pasti)

	Tradizionale	Moderno
Investimento per pasto	0.40 €	0.23 €
Energia e acqua	0.22 €	0.09 €
Cibo	1.20 €	1.00 €
Costi del personale	0.53 €	0.33 €
Pulizia, manutenzione, riparazioni	0.21 €	0.16 €
<b>Totale:</b>	<b>2.56 €</b>	<b>1.81 €</b>

Con lavastoviglie professionale, sistema di aspirazione ed abbattitore, i costi di pulizia, manutenzione e riparazioni sono più alti.

**Con il SelfCooking Center® risparmiate oltre il 30% per ogni pasto!**

# RATIONAL è sempre con voi

A partire dalla consulenza, progettazione e installazione, fino all'ordine ed alla messa in funzione, RATIONAL vi supporta sempre in ogni fase.

Partecipate ad uno dei nostri seminari gratuiti TeamCooking Live che si tengono nella vostra località e scoprite in prima persona come sia semplice realizzare un catering scolastico con il SelfCooking Center®. (Potete trovare altre informazioni al riguardo nella copertina posteriore di questo depliant)

Saremo felici di aiutarvi a progettare la vostra cucina, prestando particolare attenzione al massimo contenimento degli investimenti e dei costi. Sarà un piacere fornirvi delle bozze di esempio e mettervi in contatto con rivenditori e progettisti.

Naturalmente possiamo anche aiutarvi a pianificare i vostri menu ed affiancarvi per ogni altra questione relativa alle cotture.

La nostra capillare rete di centri di assistenza certificati RATIONAL, garantisce un'assistenza rapida e competente in qualsiasi momento ed orario. Naturalmente disponiamo anche di una hotline per l'assistenza tecnica e di un affidabile approvvigionamento di parti di ricambio.

Riceverete anche una formazione personalizzata, inclusa nella fornitura.

Grazie alle attente istruzioni di un esperto chef RATIONAL, apprenderete facilmente come utilizzare il SelfCooking Center®. La nostra ChefLine® risponderà ai dubbi che dovessero insorgere durante la produzione. Potete sempre avere l'aiuto di un esperto, da chef a chef, 365 giorni l'anno, semplicemente con una telefonata.

Nel CLUB RATIONAL troverete tutto ciò che proprietari e utilizzatori dei prodotti RATIONAL desiderano sapere

[www.club-rational.it](http://www.club-rational.it)

## Attività in sviluppo

- Applicazioni particolari di assistenza
- Scambio di esperienze
- CLUB RATIONAL
- Supporto RATIONAL



## Consulenza/Progettazione

- Seminari TeamCooking Live
- Bozze di progetto



## Installazione

- Installazione rapida e semplice
- Centri di assistenza certificati RATIONAL



## Formazione

- Academy RATIONAL
- Assistenza in loco da parte di chef esperti
- Pianificazione dei menu



# RATIONAL genera entusiasmo

Più di 450.000 unità RATIONAL sono usate in tutto il mondo per produrre quotidianamente oltre 100 milioni di pasti. Di queste, circa 20.000 SelfCooking Center® sono già stati installati presso scuole e asili. Ovunque in Italia, ma anche in Germania, Korea del Sud, Russia, Nord America, Inghilterra, i clienti RATIONAL sono i più soddisfatti del nostro settore. Qui di seguito alcuni esempi dei nostri numerosi clienti.



**Emanuela Pozza**  
Capo cuoca mensa  
scolastica comunale  
Vigasio (VR)

“Grazie al SelfCooking Center® abbiamo ridotto le attrezzature di cucina a quattro fuochi e un cuocipasta. La produzione è incredibilmente veloce. Con il SelfCooking Center® risparmiamo oltre un’ora e mezza di tempo al giorno che possiamo dedicare a nuovi prodotti.”



**Franco Mascolo**  
Responsabile Centro  
Produzione Compass  
S. Mauro Torinese (TO)

“Da quando utilizziamo il SelfCooking Center® i tempi di produzione si sono ridotti mentre la qualità dei pasti è migliorata. Perfino la produzione di fritti senza l’utilizzo di olio è risultata incredibile. E’ sorprendente inoltre come sia semplice e veloce pulire alla perfezione il SelfCooking Center®. Sembra sempre nuovo!”



**Moreno Pezzuolo**  
Direttore mense ESU  
Padova

“Il nostro SelfCooking Center® viene utilizzato per la quasi totalità delle cotture lunghe, anche di notte, permettendoci di gestire in maniera più efficiente la produzione. E che dire della resa in cottura: il calo peso dei prodotti si è ridotto del 25% e la qualità del risultato è elevatissima.”

# Vi invitiamo al seminario TeamCooking Live RATIONAL

Sperimentate assieme ad altri colleghi del settore quanto semplice può essere gestire un catering scolastico con il SelfCooking Center®.

In sole due ore potrete constatare in prima persona come, grazie al SelfCooking Center®, sia possibile cucinare alla perfezione arrosti, cibi a cottura breve, pesce, pollame, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert e prodotti da forno.

La partecipazione è completamente gratuita. Vi aspettiamo!



**RATIONAL Italia S.r.l.**  
via Venier 21  
30020 Marcon (VE)/ITALY  
Tel: +39 041 5951909  
E-mail: [info@rationalitalia.it](mailto:info@rationalitalia.it)  
[www.rational-italia.it](http://www.rational-italia.it)