



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Carlos Mendoza

Jefe de cocina y Compras de la empresa Restauración y Catering Hnos. González

El catering de colectividades Hermanos González explica su experiencia con Rational

13-02-2019

Rational sigue cosechando éxitos entre las empresas de colectividades con su concepto de 'cocina sin fuego', materializado en un tándem perfecto formado por el 'SelfCookingCenter' y la 'VarioCookingCenter'. En el vídeo que encontraréis en esta nota, el gerente y el jefe de Cocina y Compras de Catering Hermanos González, explican que ha supuesto para la empresa incluir varios de estos equipos en sus instalaciones.

El 'SelfCookingCenter' y la 'VarioCookingCenter' son dos equipos pensados para facilitar la operativa y mejorar las condiciones de trabajo en una cocina profesional. Ambos cuentan con inteligencia de cocción, gran potencia, alta capacidad de producción y eficiencia energética. La inteligencia de cocción es lo que hace únicos a los equipos Rational. Trabajan con el único sistema de cocción inteligente que siente, detecta, piensa y se anticipa, aprende del chef e incluso se comunica con él. La 'VarioCookingCenter' además, es un equipo ideal para colectividades y grandes centros de producción.

Con más de 25 años de experiencia, el Catering Hermanos González puede presumir de abastecer a más de 100 guarderías, 27 colegios, 100 eventos anuales, además de a hospitales y residencias de ancianos de la zona de Sevilla y Huelva. Mantiene una plantilla de 45 trabajadores fijos y cuenta para conseguir el servicio perfecto, rápido, rentable y de calidad, con la ayuda de Rational. Según confirma su gerente **Antonio González** *"contamos con siete 'VarioCookingCenter' y nueve 'SelfCookingCenter'; esto ha supuesto tener una producción más rápida, menos costosa, más ágil y más limpia"*.

Así mismo, **Carlos Mendoza**, jefe de Cocina y Compras explica que tras las compra de los equipos Rational *"tuvimos un salto cualitativo impresionante. Lo que más me impactó de los hornos fue, además de su sistema de limpieza, la reducción de costes, de tiempo, de cocciones... y la variedad de platos que se pueden hacer. De la 'VarioCookingCenter' destacar el poco tiempo que tarda en alcanzar la temperatura, la utilización como plancha, la facilidad de limpieza o el control total del equipo mediante su panel electrónico"*.

A continuación os dejamos un vídeo donde los responsables de Catering Hermanos González explican, de primera mano, como han

mejorado la producción de su cocina con los equipos de Rational. ¡No os lo perdáis!

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

Noticias Relacionadas

- Rational mostrará a los profesionales de HIP y H&T Málaga su sistema de 'Cocina sin fuego'
- El 'SelfCookingCenter' y el sistema Finishing de Rational, aliados en las grandes producciones
- Rational ofrece formación gratuita para sacar el máximo partido a los 'SelfCookingCenter'
- La 'cocina sin fuego' de Rational, un buen concepto también para las colectividades