



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Nuevas soluciones gastronómicas para restauración, de la mano de Rational y Assolim

14-03-2023

Rational y la compañía de distribución global del sector de la alimentación en Catalunya **Assolim** inician una colaboración para desarrollar propuestas culinarias imaginativas y procesos de cocción inteligentes para restauración.

Esta colaboración supone también la alianza entre los chefs ejecutivos **Joan Ruiz** (Rational) y **Paul Raynal** (Assolim), que transmitirán sus conocimientos a la hora de elaborar propuestas gastronómicas atractivas para los restauradores. La formalización del acuerdo tuvo lugar el pasado 2 de marzo, con los representantes de ambas empresas, que también visitaron las instalaciones de Assolim en El Bruc (Barcelona).

Unión de innovadoras propuestas gastronómicas con herramientas avanzadas de cocción

Assolim y Rational mantienen un fuerte compromiso con el sector de la restauración y la hostelería, especialmente a la hora de ofrecer **soluciones gastronómicas y herramientas de cocción** que supongan un ahorro económico y optimicen el tiempo de los restauradores. Por este motivo, ambas empresas se unirán en la organización de los distintos eventos, que servirán para transmitir todo el conocimiento, la versatilidad y las diferentes aplicaciones tanto de los productos de Assolim, como de los equipos inteligentes de cocción de Rational.

Los profesionales disfrutarán de **jornadas de trabajo**, en las que se presentarán nuevas propuestas gastronómicas sugeridas por Assolim y al mismo tiempo podrán conocer procesos y sistemas de cocción de los últimos modelos de maquinaria implantados por Rational: el vaporizador combinado 'iCombi Pro' y la vasculante multifunción 'iVario Pro'.

Toni Rodes, CEO de Assolim, explica que, para la compañía, el acuerdo supone *"un paso más en la consolidación de la estrategia de convertirse no sólo en un distribuidor, sino en un partner para nuestros clientes, y como siempre, apoyándonos en las marcas líderes del sector, como lo es Rational"*. Además, considera que se trata de un acuerdo *"que beneficiará al sector de la hostelería gracias a los valores que comparten ambas compañías: innovación, profesionalidad, experiencia y asesoramiento al cliente"*.

De este modo, Assolim y Rational inician un nuevo proyecto para ofrecer **propuestas culinarias imaginativas**, que cubran la demanda de exigencia culinaria y de negocio del restaurador y que, a su vez, ahorren costes con ventajas de procesos de cocción inteligentes, mejorando servicio hacia sus clientes y márgenes hacia sus negocios. En definitiva, esta nueva alianza permitirá que ambas compañías fortalezcan vínculos de cooperación en favor del compromiso que desarrollan desde sus inicios para el canal horeca.

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

Noticias Relacionadas

- Rational estará en HIP 2023 para presentar sus soluciones para cocinas profesionales
- Rational vuelve a Hostelco, con la digitalización de los equipos como protagonista del stand
- 'iKitchen' de Rational, la solución más flexible e interconectada para cocinas de colectividades
- El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' de Rational, juntos contra el despilfarro alimentario