



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



## Rational celebra su 40 aniversario buscando el máximo beneficio del cliente

21-02-2013

Hace 40 años, **Siegfried Meister**, el fundador de la empresa y actual presidente del consejo de administración, empezó a fabricar nuevos hornos de convección. Ya entonces su principal preocupación fue ofrecer el mayor beneficio a los profesionales de la cocina.

Rápidamente la innovadora tecnología de Rational desplazó a los hornos convencionales que se usaban entonces en la cocina comercial. Pero la empresa aspiraba a más. En 1976, Meister y su equipo, entonces todavía muy reducido, añadieron vapor al calor seco y lo combinaron con un sistema patentado de regulación y control. Así nació el vaporizador combinado.

En los años siguientes se produjo una verdadera revolución en las cocinas colectivas y profesionales que transformó los procesos de producción e influyó en todo el sector. *“Hasta hoy el objetivo principal es ofrecer el máximo beneficio al cliente; a través de enfocarnos íntegramente y de forma sostenible en la preparación térmica de alimentos nos hemos integrado con nuestro grupo objetivo. Conocemos lo que necesitan nuestros clientes y por ello estamos mejor preparados que otros para resolver sus problemas y mejorar continuamente su entorno de trabajo”*, explica **Günter Blaschke**, presidente de la junta directiva de Rational SA.

Rational continúa definiendo nuevos *standards* de rendimiento en las cocinas profesionales en todo el mundo y es líder de mercado y tecnología. El último hito en esta trayectoria fue la introducción del SelfCookingCenter® whiteefficiency® a finales de 2011.

[www.rational-online.com/es](http://www.rational-online.com/es)