



Conoce nuevas estrategias para mejorar el menú escolar de la mano de Rational

02-05-2022

Rational ha iniciado una serie de acciones metiéndose en la piel de los profesionales de los comedores escolares para darles soporte y ayudarles a conseguir sus objetivos nutricionales, de calidad, eficiencia productiva y sostenibilidad; todo ello a través de dos webinars, materiales descargables y celebrando una serie de eventos presenciales exclusivos para escuelas (**17 talleres por toda España**). Toda los detalles se encuentran en un mismo *site*, donde los interesados pueden realizar su inscripción *online* fácilmente.

Próximo webinar: 18 de mayo

El proximo webinar "Ideas y consejos para conseguir un menú escolar de 10" será el 18 de mayo a las 19:00h. (el primero se celebró ayer miércoles, día 4). **Yolanda Jiménez**, nutricionista de GAN y **Pablo Torres**, chef corporativo de Rational han preparado una sesión muy práctica e interesante para todos los profesionales involucrados en el comedor escolar planteando soluciones reales. Con el registro también se accede a la descarga de cuatro artículos muy interesantes sobre la seguridad alimentaria, consejos para comedores escolares, gestión de intolerancias, etc.

Eventos presenciales por toda España... con opción a premio

En cuanto a los eventos de Rational exclusivos para escuelas "Degustación de un menú de cole 10", se van a realizar en muchas ciudades de España. Además aquellos que participen en uno de estos eventos especiales, desde mayo hasta la primera semana de junio, podrán ganar uno de los tres sets de cuchillos Rational que se sortearán entre todos los asistentes.

En estas sesiones veremos cómo cocinar un 'menú de diez' para un comedor escolar, con diferentes recetas saludables a la vez que sabrosas y nutritivas con la ayuda de la tecnología Rational y la digitalización. El 'iCombi Pro' y la 'iVario Pro' trabajando en tándem y conectados a la plataforma digital 'ConnectedCooking'.

Menús sanos, sostenibles y eficientes

El sistema 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 que el estrés de una elevada producción diaria no haga mella en el personal de cocina.

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

Noticias Relacionadas

- 'iVario' de Rational: máximas prestaciones ocupando un mínimo espacio en la cocina
- 'iVario Pro' de Rational, el equipo perfecto para luchar contra la escasez de trabajadores
- Da más sabor, color y textura a los platos del comedor escolar, con los equipos de Rational
- Rational apuesta por la digitalización y el control para mejorar la seguridad alimentaria