



Interview mit Urs Briner, Geschäftsführer
der Rational Schweiz AG, Heerbrugg:

«Die EcoGastro-Zertifizierung unterstreicht die Nachhaltigkeit der Rational-Geräte.»»

Trotz turbulenten Zeiten für Hotellerie und Gastronomie blickt die Rational Schweiz AG zufrieden auf das Geschäftsjahr 2021 zurück. Dazu beigetragen haben die EcoGastro-Zertifizierung der neuen Rational-Kochsysteme iCombi Pro und iVario Pro sowie das damit verbundene Förderprogramm. Im GOURMET-Exklusiv-Interview erklärt Urs Briner, Geschäftsführer der Rational Schweiz AG, was es mit dem Förderprogramm auf sich hat und wie die neuen Multifunktionsgeräte von Rational auf dem Markt aufgenommen wurden.

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: zVg.

Urs Briner, wie geht es der Rational Schweiz AG heute?

Urs Briner: Alles in allem gut, wir sind zufrieden mit dem Jahr 2021. Das verdanken wir sicher auch der Tatsache, dass generell das Vertrauen in intakte Brands und Marken noch wichtiger geworden ist. Und dass der Druck auf Hotellerie und Gastronomie zugenommen hat, noch effizienter zu werden. Bei beidem ist Rational ganz vorne mit dabei.

Wie können Sie bzw. die Rational Schweiz AG Hotellerie und Gastronomie bei den aktuellen Herausforderungen unterstützen?

Urs Briner: Wir decken mit nur zwei Systemen 90 Prozent der Anwendungen in der Profi-Küche ab: iVario Pro mit der Kontaktwärme übernimmt die Aufgaben von Herd, Topf, Pfanne, Druckgarer und Bain-Marie, iCombi Pro ergänzt

i

Die Rational Schweiz AG

Die Rational Schweiz AG – gegründet 1999 – ist Markt- und Innovationsführerin im Bereich der multifunktionalen Kochsysteme und in über der Hälfte der Schweizer Profi-Küchen vertreten. Die Erfolgsgeschichte von iVario Pro und iCombi Pro und ihren Vorgängermodellen ist jedoch weltweit: Gegründet wurde das Unternehmen Rational im Jahre 1973 in Deutschland, heute verfügt es über 31 Tochtergesellschaften und hat über 1 Million Geräte in die Profiküchen weltweit verkauft, in welchen täglich 140 Millionen Speisen zubereitet werden. Zum Angebot der Rational Schweiz AG gehören nicht nur Kochsysteme, sondern auch zahlreiche Dienstleistungen – von der Beratung vor dem Kauf über eine professionelle Einweisung und Instruktion bis hin zur kostenlosen Weiterbildung während der gesamten Lebensdauer der Kochsysteme.



den in der Gastroküche bewährten Combi-Steamer. Die zwei Systeme tragen dazu bei, Kosten, Ressourcen und Platz zu sparen, auch dank Hilfestellungen wie etwa der intelligenten Steuerung, mit welcher die Zubereitungsprozesse quasi automatisch gesteuert werden und ablaufen. Unsere Aufgabe in der Beratung ist es, den Gastronominnen und Gastronomen ebendiese Vorteile aufzuzeigen, und ihnen überzeugend zu erklären, wie sich die Abläufe im Betrieb dank iVario Pro und iCombi Pro so vereinfachen lassen,

dass man die gleiche Leistung auch mit weniger Personal erbringen kann. Ein nicht unwesentlicher Faktor, auch um dem Fachkräftemangel zu begegnen, der sich durch Corona noch verschärft hat.

Sie sind auch wieder mit dem gesamten Beratungs- und Verkaufsteam draussen unterwegs?

Urs Briner: Bereits im vergangenen Jahr haben wir so schnell wie möglich wieder vor Ort beraten. Wir haben sogar die Verkaufsregionen verkleinert und neu in neun Regionen unterteilt, damit sich unsere Regionalverkaufsberater noch intensiver auf die einzelnen Kundinnen und Kunden konzentrieren können. Denn der persönliche

«Wir decken mit nur zwei Systemen 90 Prozent der Anwendungen in der Profi-Küche ab. Das trägt dazu bei, Kosten, Ressourcen und Platz zu sparen.»

Urs Briner, Geschäftsführer der Rational Schweiz AG



Kontakt ist uns enorm wichtig, wir wollen unser Knowhow weitergeben und profitieren selber ebenfalls vom direkten Feedback. Dies natürlich auch im Rahmen der Live-Veranstaltungen und -Schulungen bei uns. Gleichzeitig haben wir in dieser Phase aber auch unser digitales Angebot markant ausgebaut und bieten jetzt Ausbildungsprogramme, Einweisungen, Kochvorführungen und vieles mehr auch online an.

Rational hat letztes Jahr inmitten dieser schwierigen Zeit die innovativen Kochsysteme iVario Pro und iCombi Pro lanciert. Ein mutiger Schritt.

Urs Briner: Ja schon. Es hat sich aber gezeigt, dass sich der Effort gelohnt hat, beide Produkte kommen auf dem Markt sehr gut an.

Was sind die Feedbacks zum iVario Pro?

Urs Briner: Der Entwicklungsschritt vom VarioCooking-Center zum iVario Pro ist riesig. Besonders geschätzt wird zum Beispiel der deutlich tiefere Anschlusswert: iVario Pro bietet bis zu 20 Prozent mehr Leistung beim Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren, ist gleichzeitig aber soviel effizienter, dass dafür tiefere Anschlusswerte ausreichen. Auch die erweiterten Einsatzmöglichkeiten kommen gut an, ebenso wie die sehr einfache Bedienung.

Diese findet sich auch beim neuen iCombi Pro, die Steuerungen beider Systeme sehen nun gleich aus.

Urs Briner: Das erleichtert vielen Nutzerinnen und Nutzern den Alltag, gerade im Hinblick auf den Fachkräftemangel. Gleiches gilt für die erhöhte Geschwindigkeit. Und nicht zuletzt erhalten wir von allen Seiten positive Rückmeldungen zur einfachen und vor allem umweltschonenden Reinigung des iCombi Pro mit unserem phosphor- und phosphatfreien Reinigungsmittel.

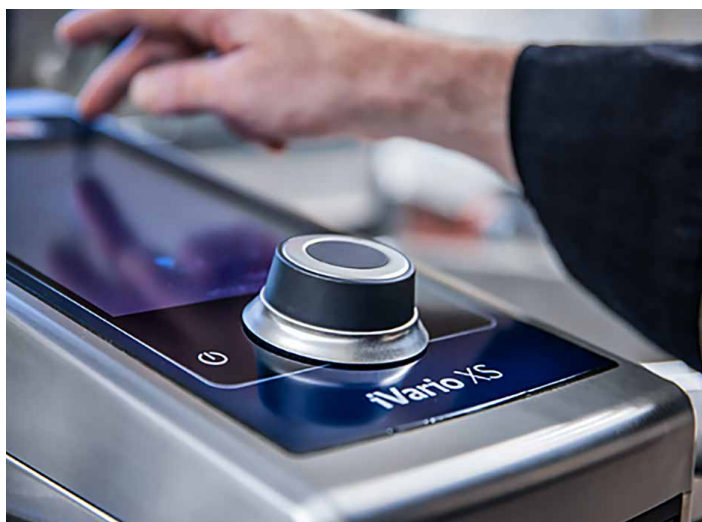
Nicht der einzige Bereich, bei dem Rational Schweiz mit Nachhaltigkeit beeindruckt. Anfangs 2021 konnten Sie verkünden, dass iCombi Pro und iVario Pro von EcoGastro zertifiziert wurden.

Urs Briner: Tatsächlich waren unsere Geräte die ersten, die von EcoGastro zertifiziert wurden. Das macht stolz, unterstreicht die EcoGastro-Zertifizierung doch die Nachhaltigkeit der Rational-Geräte und beweist, dass unsere iCombi Pro und iVario Pro einen essenziellen Beitrag zur Energie- und Ressourceneinsparung in der Küche leisten. Gleichzeitig ist es aber auch ein schönes Geschenk an unsere Kundinnen und Kunden. Denn EcoGastro ist nicht nur eine Zertifizierung für effiziente gewerbliche Küchengeräte, sondern auch ein Förderprogramm im Rahmen von ProKilowatt, dem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie, welches Effizienzmaßnahmen unterstützt, die den Stromverbrauch reduzieren.

Wieso phosphor- und phosphatfreier Reinigungsmittel?

Phosphate in Reinigungsmitteln werden unter anderem zum Enthärten von Wasser eingesetzt, sie binden Magnesium und Kalzium und unterstützen bei der Reinigung. Das Problem: Mit dem Abwasser landen die Phosphate in der Natur. In Seen zum Beispiel wirken sie dann wie Dünger, führen zu einem erhöhten Algenwachstum und stören damit das natürliche Gleichgewicht. Im Sinne der Nachhaltigkeit verstärkt Rational die Bemühungen um phosphor- und phosphatfreie Reinigung.

Alle Details unter:



Das integrierte iVarioBoost-Heizsystem beim iVario Pro sorgt für 40 Prozent weniger Energieverbrauch sowie mehr Leistung.



Mit iCareSystem beim iCombi Pro spart man nicht nur Zeit, sondern auch Wasser- und Reinigerverbrauch und steht bei Hygiene, Betriebskosten und Umwelt glänzend da.

INTERVIEW

Was müssen denn Gastronominnen und Gastronomen machen, um von dieser Förderung zu profitieren?

Urs Briner: Eigentlich nichts, und das ist das Besondere an diesem Programm. Unsere rund 20 zertifizierten Fachhändler in der ganzen Schweiz ziehen den Förderbeitrag direkt von der Rechnung ab, wohlbemerkt – dank der hohen Effizienz unserer Geräte – den höchstmöglichen Förderbeitrag! Wichtig ist einzig: Gefördert wird ausschliesslich der Ersatz eines alten Gerätes, nicht die Neanschaffung. Bis Ende April 2022 werden zudem die Förderbeiträge vom Bund durch einen Corona-Bonus von 30 Prozent erhöht. Alles in allem macht das einen sehr grossen Betrag aus: Kostet ein iCombi Pro 6 x 1/1 GN rund 8400 Franken, erhält man einen Förderbeitrag inklusiv Corona-Bonus von 1130 Franken abgezogen.

Davon werden die Kundinnen und Kunden also auch 2022 profitieren. Was ist sonst Ihr Ausblick auf das kommende Jahr?

Urs Briner: Corona wird uns sicher weiterhin herausfordern, aktuell zum Beispiel mit Lieferverzögerungen. Zwar setzen wir mit unseren Produktionsstätten im deutschen Landsberg und französischen Wittenheim auf

«Auf jeden Fall ist Stehenbleiben für uns nie eine Option.»

Urs Briner, CEO der Rational Schweiz AG



Geschäftsführer Urs Briner blickt zufrieden auf das Geschäftsjahr 2021 der Rational Schweiz AG zurück.



Das ist EcoGastro

EcoGastro ist ein Förderprogramm, das von Eartheffect nach den Förderbestimmungen von ProKilowatt realisiert wird, einem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie. Förderbeiträge werden für effiziente gewerbliche Küchengeräte ausgerichtet, welche über eine EcoGastro-Zertifizierung verfügen, wie beispielsweise der iVario Pro und der iCombi Pro von Rational. Voraussetzung dabei ist jedoch, dass es sich um einen Geräteersatz handelt. Der grosse Vorteil: Der Förderbeitrag wird direkt und ohne Zutun der Kundinnen und Kunden vom Fachhändler auf der Rechnung abgezogen. Vor kurzem wurde bekannt, dass das Bundesamt für Energie EcoGastro mit weiteren drei Millionen Schweizerfranken unterstützt, so dass die Förderung bis auf weiteres sichergestellt ist. Bis Ende April 2022 sind die Förderbeiträge ausserdem als zusätzliche Corona-Unterstützung um 30 Prozent erhöht. Weitere Informationen: www.ecogastro.org



hundert Prozent europäische Produktion, und auch beim Material achten wir auf eine möglichst lokale Beschaffung. Wenn aber nur ein Teil fehlt, wie beispielsweise ein Halbleiter, kann dies alles ins Stocken bringen. Wir unternehmen grosse Anstrengungen, um die Verzögerungen so gering wie möglich zu halten, und setzen auf eine offene, ehrliche Kommunikation gegenüber unseren Fachhändlern, die Notfälle oft auch mit Leihgeräten überbrücken können. Ansonsten aber bin ich zuversichtlich, dass sich der Markt weiter normalisieren wird.

Das heisst, alles wird wieder so wie zuvor?

Urs Briner: Keineswegs, die vergangenen Monate haben auch einiges bewegt, etwa, was die Digitalisierung angeht. So wird zum Beispiel unser digitales Küchenmanagement, das ConnectedCooking, deutlich mehr nachgefragt. Mit der sicheren, cloud-basierten Vernetzungslösung lässt sich das Asset-, Hygiene- und Rezept-Management vom Schreibtisch aus erledigen, was bei grösseren Betrieben oder in der Systemgastronomie besonders praktisch ist. Aber auch in anderen Bereichen wollen wir die Digitalisierung weiter vorantreiben, etwa bei unseren After-Sales-Angeboten. Daneben wollen wir auch im Nachhaltigkeitsbereich weiter Gas geben. Auf jeden Fall ist Stehenbleiben für uns nie eine Option.

Urs Briner, wir danken für das Gespräch.



Mehr zum Thema

Rational Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Tel. 071 727 90 92
info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch