

# ConnectedCooking.

Das digitale  
Küchenmanagement.



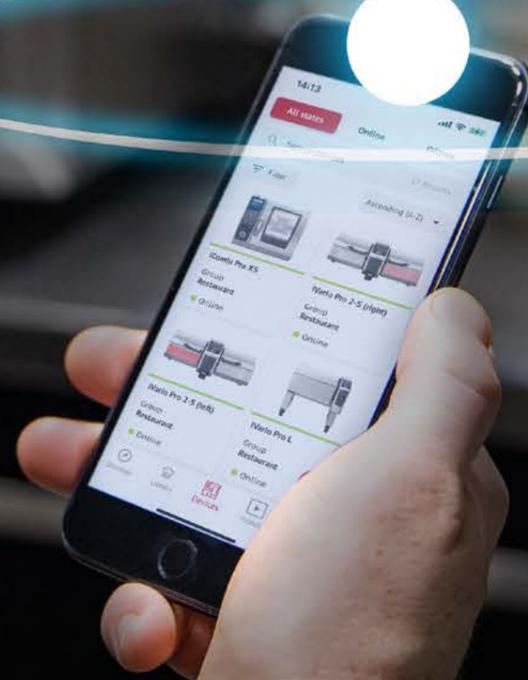
## ConnectedCooking.

# Ihre Küche kann mehr.

Alles im Blick. Immer auf dem Laufenden. Egal, wo Ihre Kochsysteme stehen. Mit ConnectedCooking, dem kostenlosen digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, schöpfen Sie das volle Potenzial Ihrer RATIONAL-Kochsysteme aus. Am PC, Tablet oder Smartphone Garprogramme verteilen, Geräte-Software aktualisieren und HACCP-Daten dokumentieren. Damit vieles leichter wird.



Kostenlos  
registrieren



# Ihre Vorteile.

## Arbeitsabläufe vereinfachen.

### Per Klick.

Kostendruck, Fachkräftemangel und steigende Kundenansprüche erschweren die Arbeit in der Küche. ConnectedCooking hingegen vereinfacht die Arbeitsabläufe: mit Rezepterstellung, Garprogrammverteilung, automatischen Software-Updates, Herunterladen von HACCP-Daten. Alles digital und mit nur wenigen Klicks.

## Kontrolle behalten.

### Auf einen Blick.

Ein gutes Gefühl und die Sicherheit, alles im Griff zu haben – hat nur derjenige, der den Überblick über seine Prozesse behält: Dazu gehören die standardisierte Speisenproduktion, die HACCP-Dokumentation, der Energieverbrauch der Kochsysteme. Mit ConnectedCooking ein Kinderspiel. Alles auf einen Blick, jederzeit, auch aus der Ferne.

## Zeit & Geld sparen.

### Damit mehr übrig bleibt.

Equipment optimal einsetzen. Ausfallzeiten auf ein Minimum reduzieren. Qualität sicherstellen. Daten zentral mit einem Fingertipp statt vor Ort mit USB-Stick übertragen. ConnectedCooking macht die Küche nicht nur einfacher, sondern auch sparsamer. Damit Ihnen mehr Zeit und Geld bleibt.



Arbeitsabläufe vereinfachen.



Kontrolle behalten.



Zeit & Geld sparen.



## Rezept-Management.

# Gleiche Standards. Überall.

- › Eigene Garprogramme und Rezepte digital erstellen und so Standards festlegen
- › Schnell und einfach per Klick Garprogramme an vernetzte RATIONAL-Kochsysteme senden
- › Internationale Rezept-Bibliothek mit passenden Geräteeinstellungen als Inspirationsquelle

➔ **Upgrade: Schnittstelle Warenwirtschaft.** Mit der Schnittstelle werden aus der Produktionsplanung die passenden Garprogramme für den jeweiligen Produktionstag digital auf die Geräte übertragen. Für eine effiziente, fehlerfreie Speisenproduktion.



Ihre Vorteile:



## Geräte-Management.

# Auf dem Laufenden. Jederzeit.

- › Alles im Blick: Energieverbrauchsanzeige, Servicestatus, Geräteverfügbarkeit u. v. m. auf dem Dashboard
- › Immer auf dem neuesten Stand der Technik durch kostenfreie und automatische Software-Updates
- › Geräteeinstellungen und individuelle Displays über MyDisplay konfigurieren und per Klick auf Kochsysteme übertragen – für standortübergreifende Standards
- › Zentral über Fernzugriff auf Geräte zugreifen
- › Push-Nachrichten für Auskünfte in Echtzeit (z. B. Beladungs- oder Servicemeldungen)
- › Bei Einbindung eines RATIONAL-Servicepartners: Techniker erhält ebenfalls automatische Störungsmeldung und kann sich auf Wunsch per Fernzugriff auf Geräte schalten und Störung im Idealfall direkt beheben

### ➔ Upgrade: Ressourcen-Management.

Mit diesem Upgrade können Sie die Nutzungs- und Verbrauchsdaten der letzten drei Monate einsehen. Ebenso erhalten Sie Auswertungen und konkrete Handlungsempfehlungen mit Hilfe Künstlicher Intelligenz als monatlichen Report.



Ihre Vorteile:



## Hygiene-Management.

Sauber und  
hygienisch.  
Ganz sicher.

- › HACCP-Daten bis zu sechs Monate rückwirkend einsehen, herunterladen und abspeichern
- › Individuelle Reinigungspläne über MyDisplay erstellen und einfach per Klick an vernetzte iCombi Pro senden
- › Im Dashboard Reinigungszustand und Füllstand der iCareSystem AutoDose-Kartuschen im Blick behalten\*

➔ **Upgrade: Hygiene-Management Pro.**  
Dieses Upgrade zielt insbesondere auf Unternehmen mit mehreren Standorten ab, die ihre Hygiene- und Qualitätsprozesse automatisieren, standardisieren und transparenter machen möchten. Dank digitaler Checklisten und automatischer Temperaturdokumentation sparen Sie Zeit und Aufwand.



Ihre Vorteile:



\* Bei Geräte-Option iCareSystem AutoDose



Kostenlos  
registrieren



# Anmelden und loslegen. Willkommen im Team.

Nutzen Sie bequem und überall  
ConnectedCooking am PC, Tablet oder  
Smartphone. Laden Sie sich kostenlos die  
ConnectedCooking-App herunter und greifen  
Sie digital auf Ihre RATIONAL-Kochsysteme zu.

	HACCP-Daten	Garprogramme	Software-Updates	Push-Nachrichten	Servicedaten	LAN/Ethernet	WLAN/WiFi	Fernzugriff	MyDisplay
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	●	●	–	●	●	○	○	–	–
iVario	●	●	●	●	●	○	● <sup>4</sup>	–	●
SelfCookingCenter® <sup>1</sup>	●	●	●	●	●	●	○ <sup>3</sup>	●	●
VarioCookingCenter® <sup>2</sup>	●	●	●	●	●	●	○ <sup>3</sup>	–	–

● Standard ○ optional – nicht kompatibel

<sup>1</sup> ab Produktionsdatum 03/2017

<sup>2</sup> ab Produktionsdatum 07/2017

<sup>3</sup> WiFi-Adapter kann als Zubehör erworben werden

<sup>4</sup> Standard, für die Gerätegröße iVario 2-XS optional

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 662-832799-0  
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at  
rational-online.com

