

**"Nuestros dos SelfCooking Center® 202 son la clave del éxito",  
jefe de cocina de Magui**

2010-02-01

La restauración colectiva se ve respaldada por una serie de innovaciones en producción que dinamizan el proceso. Rational ofrece con su SelfCooking Center® una mejora en la producción desde la perspectiva de la seguridad alimentaria así como en la agilidad del proceso, dos criterios fundamentales si hablamos de un catering que ofrece servicio en universidades, colegios, centros públicos y guarderías. Magui, empresa de catering de Vitoria, ofrece 5.500 comidas diarias y asegura que la clave de su éxito reside en una confianza plena en el equipo de Rational.

**En las universidades, colegios, centros públicos y guarderías de Vitoria, las camionetas de reparto blancas de Magui son una estampa habitual. Esta empresa de catering fundada en 1986 constituye toda una referencia en esta ciudad.**



**Luis Antonio Grajales**, primer jefe de cocina de Magui, explica: *"Para nosotros, el cliente es lo primero. Y eso significa que sólo ofrecemos la mejor calidad. Como cocinamos mucho para niños y jóvenes, un objetivo importante es enseñarles lo que es una comida buena y sana. Por eso preferimos preparar los alimentos al vapor en lugar de freírlos. Diariamente salen de nuestra cocina central unas 5.500 comidas, que después terminamos en las cocinas satélite de universidades y colegios. En ese sentido, los SelfCooking Center® de RATIONAL nos prestan un servicio extraordinario. No creo que sin RATIONAL consiguiésemos un grado tan alto de satisfacción de los clientes. Nuestros dos SelfCooking Center® 202 son la clave del éxito. Y el manejo es facilísimo: puede usted preguntárselo a cualquiera de nuestros 340 empleados"*.

"El negocio del catering es muy duro", afirma **Fortunato Cibrián**, director de producción de Magui, "porque hay que ofrecer una calidad cada vez mayor a un precio cada vez más económico. Como no queremos renunciar a la calidad, hemos reorganizado completamente nuestra producción con el SelfCooking Center®. Desde luego, los SelfCooking Center® son una inestimable ayuda para nosotros. Gracias a esta tecnología superior hemos logrado reducir nuestros gastos de personal, aprovechar mejor las costosas materias primas, y ofrecer una calidad que hasta ahora se consideraba impensable en nuestro campo. Los resultados que obtenemos con los SelfCooking Center® son siempre exactamente iguales: sencillamente extraordinarios. Esta calidad constante es una ventaja decisiva para nosotros a la hora de competir en el mercado. Sobre todo porque, gracias a RATIONAL, la ofrecemos a un precio extremadamente atractivo para nuestros clientes". Fortunato Cibrián continúa: "Con el SelfCooking Center® trabajamos alrededor del 70% del tiempo en modo automático, lo que significa que, durante ese tiempo, los empleados pueden dedicarse a una tarea distinta".



"Por ejemplo, a preparar otras comidas. Esto supone un ahorro enorme de tiempo. Para mí, otra función importante del SelfCooking Center® es el Finishing®". Como explicaba el Sr. Grajales, "tenemos una cocina central y varias cocinas satélite. En nuestra cocina central tiene lugar la producción previa en el SelfCooking Center®, y las comidas se terminan en los distintos locales donde se expenden. El llamado Finishing® es totalmente automático, y conserva la gran mayoría de los valiosos nutrientes. RATIONAL nos ayuda así a ofrecer únicamente comidas sanas. Las guarniciones o las frituras habituales las producimos en la cesta CombiFry®: sin

*nada de grasa. ¡Naturalmente, así resultan mucho más sanas! Y saben mejor porque el sabor propio del producto no queda tapado por la grasa. Las pruebas comparativas lo demuestran una y otra vez: los productos terminados en el SelfCooking Center® saben mejor que recién preparados. Entre otras cosas, porque por fin se acaba con la eterna necesidad de mantener calientes los platos. Esta calidad es la que nos trae constantemente clientes nuevos". Luis Antonio Grajales se muestra entusiasmado: "Con el SelfCooking Center® podemos realizar unos cálculos extremadamente ajustados. Prácticamente ya no tenemos desperdicios".*



*"Y es que con el SelfCooking Center® no falla nada. Además, desde que trabajamos con el SelfCooking Center® nuestras pérdidas de materias primas se han reducido significativamente. Calculo que en ese aspecto ahorramos entre un 20% y un 25%. Con 5.500 comidas diarias, esto supone mucho dinero, que sin RATIONAL se habría disuelto en humo. Como trabajamos mucho para colegios y universidades, el control APPCC también es un aspecto importante para nosotros. Gracias a la posibilidad de lectura de datos que ofrecen los SelfCooking Center®, disponemos de una documentación integral sin un gran esfuerzo. Es otro de los motivos de que ahora concentremos todo en el SelfCooking Center®, que para mí es claramente el Mercedes de los vaporizadores combinados. En comparación con él, los demás son simples bicicletas. La relación calidad-precio de los SelfCooking Center® es tan excelente que ya hemos decidido en firme la adquisición de otros cinco aparatos".*

Reportaje patrocinado por



 **Versión para imprimir**

Visita el espacio de Rational en la **[Guía de Empresas](#)**

RATIONAL es la empresa del cocinero y ofrece con sus hornos SelfCooking Center® nuevas soluciones de gran ayuda a la cocina profesional en establecimientos de cualquier tamaño, se trate de restaurante, hotel, catering o colectividades.

La vasta experiencia culinaria que hemos ido desarrollando a lo largo de nuestros más de 30 años de actividad ha culminado en el RATIONAL SelfCooking Center®, nuestro producto estrella. El principal objetivo de la empresa es ofrecer siempre la máxima utilidad a sus clientes, hecho que los Chefs en todo el mundo saben apreciar. Confían en nuestra tecnología puntera, de gran ayuda en su labor diaria. Comidas elaboradas de constante calidad son una clave del éxito para cualquier establecimiento.

A continuación entramos en más detalles sobre las ventajas del SelfCooking Center®, de todos modos recomendamos a cualquier persona interesada, que asista a una de nuestras demostraciones de producto 'TeamCooking Live' que ofrecemos en toda España. Ya que cocinar y probar el SelfCooking Center® y degustar la calidad de los platos es la mejor manera de convencerse de sus múltiples ventajas.

### **Cocinar es tan fácil como nunca**

La gran utilidad de este aparato reside en su fácil manejo, en la calidad reproducible de los alimentos y en el ahorro de tiempo y materia prima. El SelfCooking Center®, auténtico corazón de la cocina, reconoce el tipo y tamaño del producto y lleva a cabo automáticamente el proceso de cocción óptimo. No hace falta introducir el tiempo, temperatura y humedad de cocción ni vigilarlo de forma constante. De este modo, el SelfCooking Center® asegura una calidad perfecta de los alimentos, día tras día y con cualquier operario.

### **Aproveche de la capacidad al 100% gracias a la cocción nocturna**

«Un aparato parado es capital muerto»: fieles a esa máxima, muchos clientes de RATIONAL apuestan por cocinar la carne durante la noche. El modo nocturno es un método de cocción especialmente suave. El SelfCooking Center® regula todas las fases de la cocción de forma totalmente automática y sin supervisión y cocina la carne lentamente durante un periodo de hasta 24 horas.

### **Una inversión que merece la pena**

La inversión se amortiza muy pronto, ya que con el SelfCooking Center® puede conseguirse desde el primer día un enorme ahorro en el consumo de materias primas y en los costes de energía y mano de obra, factores decisivos para el éxito o fracaso de una empresa. El potencial es especialmente espectacular en los productos cárnicos. Su preparación en un clima ideal no sólo mejora claramente la calidad, sino que también reduce las pérdidas por cocción hasta un 50% en comparación con las técnicas tradicionales.

### **Versatilidad**

Naturalmente se pueden elaborar un sinnúmero de platos: tiernas carnes y asados, jugosos pollos, pescados enteros o en filetes, verduras al vapor, pasta, tapas y también bollería, pasteles, postres y pan. El sistema de regeneración permite la elaboración de los mismos de antemano y sin estrés.