



Un anniversaire célébré dans le monde entier : Rational fête ses 50 ans.

Rational, spécialiste de la préparation thermique des aliments, célèbre cette année son cinquantième anniversaire sous la devise : « Quand c'est délicieux, tout le monde parle le même langage. ». A cette occasion, l'entreprise dévoile un nouveau spot vidéo, une page web dédiée avec une rétrospective de la marque ainsi que de nombreux contenus sur les réseaux sociaux. A ces activités digitales s'ajoutent bien sûr des festivités plus locales, organisées par les différentes filiales à destination des employés mais aussi lors des salons professionnels pour les clients et les partenaires. Tandis que le siège, à Landsberg-am-Lech (Bavière), organise une journée portes ouvertes début juillet, plusieurs filiales du groupe célèbrent également des anniversaires : en effet Rational est présent en Inde depuis 10 ans, en Italie et en Suède depuis 25 ans et aux Etats-Unis depuis 30 ans.

Siegfried Meister a fondé Rational en 1973. Pendant plus de 40 ans, il a dirigé l'entreprise en plaçant au cœur de sa stratégie le bénéfice client : « A notre époque, une entreprise se doit de remplir sa mission principale, qui est d'offrir un bénéfice au client. De la qualité de ce bénéfice dépend le succès ou l'échec de l'entreprise. ». Cette philosophie singulière est aujourd'hui encore fermement ancrée dans la culture de l'entreprise. Pour cela, plus de 2300 employés dans le monde, dont environ 500 chefs de cuisine, sont en contact quotidien avec les clients et forment l'ADN de la marque grâce à leurs connaissances et à leur expérience. Leur savoir-faire culinaire est à la base du développement de chaque nouveau produit, tels que l'iCombi et l'iVario. Ou encore ConnectedCooking, la solution de gestion numérique pour les cuisines professionnelles.

Lorsque Siegfried Meister a fondé l'entreprise en 1973 avec seulement 18 employés, personne ne se doutait qu'elle allait devenir leader mondial du marché ! M. Meister a posé les bases de cette réussite dès 1976, avec l'invention du tout premier four mixte Rational, puis en 1979 en optant pour une stratégie de concentration des goulets d'étranglement. Cette stratégie oriente l'objectif non pas sur la recherche de profit, mais plutôt sur la maximisation du bénéfice pour un groupe cible spécifique. Dans le cas de Rational, il s'agit des personnes qui travaillent dans les cuisines professionnelles à travers le monde, et donc de la spécialisation dans les systèmes de cuisson qui les assistent le mieux possible au quotidien. A partir de 1983, la production à Landsberg-am-Lech s'est concentrée uniquement sur la fabrication de fours mixtes. Le millionième appareil produit en 2019 vient couronner l'histoire de cette réussite. En 1992, le partenaire de distribution français FRIMA, inventeur des systèmes de cuisson iVario mais aussi des modèles prédécesseurs, est devenu une filiale de Rational, contribuant ainsi également fortement au succès du groupe. Depuis 2018, Frima est devenu Rational.



Rational se veut tournée vers le futur, c'est pourquoi au-delà de l'exercice de retrospective l'entreprise se projette également 50 ans en avant. En résulte une étude menée par Euromonitor, qui s'est penché sur des questions telles que « Comment les achats de denrées alimentaires seront gérés pour le secteur de l'hôtellerie en 2073 ? », « Comment les aliments seront-ils produits et transformés ? », « Comment les aliments seront-ils servis ? ». Résultat : les restaurants seront toujours utilisés en 2073 et, grâce à l'automatisation et à la numérisation, les chefs auront de plus en plus de temps à consacrer à leur créativité. Peter Stadelmann, CEO de Rational, commente : « La différence entre la consommation d'aliments et l'expérience gastronomique au restaurant continuera de s'accroître au cours des prochaines décennies. C'est une excellente nouvelle pour le secteur de la restauration. Car c'est précisément là que nous, les humains, en tant qu'êtres sociaux, vivons des moments qui vont bien au-delà de la simple consommation de calories : Grâce à leur atmosphère unique, à leur service encore plus attentif à l'avenir et à des plats qui racontent des histoires grâce à une créativité sans précédent. Je suis convaincu que les technologies du futur constituent une opportunité unique pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Sur ce, 2073, nous voilà ! »

Visuels :

1. Le premier four mixte RATIONAL construit en 1976.
2. RATIONAL fête ses 50 ans en 2023.

Facebook RATIONAL : <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Twitter RATIONAL : http://twitter.com/RATIONAL_AG

YouTube RATIONAL : <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

4 401 Signes (espaces compris)

À propos de RATIONAL :

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.