



Interview d'Urs Briner, directeur de la maison Rational Suisse SA, Heerbrugg:

« La certification EcoGastro souligne la durabilité des appareils Rational. »»

Malgré une conjoncture des plus turbulentes pour l'hôtellerie et la restauration, la société Rational Suisse SA se dit satisfaite de l'exercice 2021. La certification EcoGastro des nouveaux systèmes de cuisine Rational iCombi Pro et iVario Pro ainsi que le programme de soutien qui y est lié ont contribué à cette satisfaction. Dans la présente interview exclusive accordée à Pot-au-Feu, Urs Briner, directeur de la maison Rational Suisse SA, explique ce que représente le programme de soutien et comment le marché a accueilli les nouveaux appareils multi-fonctions de Rational.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: m.à.d.

Urs Briner, comment se porte la maison Rational Suisse SA aujourd'hui?

Urs Briner: Globalement assez bien, nous sommes très satisfaits de l'exercice 2021. Nous le devons très certainement également au fait que de manière très générale, le marché porte désormais une confiance accrue aux marques encore intactes. Sans parler du fait que la nécessité d'accroître encore l'efficacité énergétique grâce à des méthodes de production plus rationnelles est plus prononcée que jamais pour l'hôtellerie et la restauration. Ces deux tendances favorisent clairement Rational.

Comment la maison Rational Suisse SA peut-elle aider l'hôtellerie et la restauration à relever les défis qui leur sont posés actuellement?

Urs Briner: Avec seulement deux systèmes, nous couvrons 90 pour cent des applications en cuisine professionnelle: l'iVario Pro et sa chaleur de contact se chargent des tâches liées au fourneau, à la marmite, à la casserole, à la marmite-pression et au bain-marie alors que l'iCombi Pro vient compléter le steamer combiné parfaitement éprouvé dans les cuisines gastronomiques. Les deux systèmes contribuent à économiser des coûts, des ressources et de la place, en particulier grâce à l'aide que fournit par exemple la commande intelligente qui permet de gérer de manière quasi-automatique des processus de production qui se déroulent dès lors tout seuls. Dans le cadre des entretiens de conseil que nous menons, notre tâche est de faire la démonstration de ces avantages aux restaurateurs et de leur expliquer de manière convaincante comment il leur est possible de simplifier les processus au sein de leur établissement grâce à l'iVario Pro et à l'iCombi Pro de manière à fournir les mêmes prestations avec moins de personnel. Il s'agit là d'un facteur déterminant en cette période de raréfaction de plus en plus pointue de la main-d'œuvre spécialisée suite à la pandémie du coronavirus

Toute votre équipe de conseillers et de vente est-elle à nouveau en déplacement dans toute la Suisse?

Urs Briner: L'an dernier déjà, nous avons repris nos conseils sur site dès que cela était à nouveau possible. Nous avons même rétréci la taille de nos régions de vente et subdivisé la Suisse en neuf régions afin que nos conseillers régionaux à la vente puissent s'occuper de manière encore plus intensément de nos divers clients. En effet, les contacts personnels sont extrêmement importants pour nous car nous voulons transmettre notre savoir-faire à nos clients et profiter nous-mêmes des retours directs dont nous bénéficions de la part de ces derniers. Nous soignons bien entendu ces contacts dans le cadre des manifestations et des cours de formation organisés en direct au siège de notre entreprise.



La maison Rational Suisse SA

La société Rational Suisse SA – fondée en 1999 – est leader sur le marché et de l'innovation dans le domaine des systèmes de cuisine multifonctions et ses appareils sont présents dans environ la moitié des cuisines professionnelles suisses. L'histoire du succès remporté par les modèles iVario Pro et iCombi Pro et leurs prédécesseurs est toutefois mondiale: l'entreprise Rational a été fondée en 1973 en Allemagne. Aujourd'hui, la société dispose de 31 filiales et a vendu plus d'un million d'appareils aux cuisines professionnelles du monde entier qui préparent quotidiennement 140 millions de couverts. L'assortiment de la société Rational Suisse SA comprend non seulement des systèmes de cuisine mais également de nombreuses prestations de services – des conseils avant un achat jusqu'aux cours de formation gratuits pendant toute la durée de vie des systèmes de cuisine, en passant par des instructions professionnelles après l'achat.

Par ailleurs, nous avons élargi de manière assez marquante notre offre numérique durant toute cette phase et sommes désormais en mesure de proposer des cours de formation, des séances d'instruction, des démonstrations de cuisine et tant d'autres choses encore en ligne.

L'an dernier, en pleine période de crise, Rational a lancé ses nouveaux systèmes de cuisine innovateurs iVario Pro et iCombi Pro. Une décision courageuse.

Urs Briner: C'est vrai. Nous avons toutefois déjà pu constater que ces efforts ont été payants car le marché a très bien accueilli les deux produits.

Quels sont les retours que vous avez reçus au sujet de l'iVario Pro?

Urs Briner: L'étape de développement menant du Vario-CookingCenter à l'iVario Pro est énorme. Les clients apprécient par exemple tout particulièrement la valeur de raccorde-

ment nettement plus basse: l'iVario Pro offre jusqu'à 20 pour cent de puissance en plus pour la cuisson, le rôtissage, la friture et la cuisson sous pression tout en étant, par contre, nettement plus rationnel, ce qui a pour conséquence qu'une valeur de raccordement réduite lui suffit. Les possibilités d'engagement élargies de cet appareil sont également très appréciées, tout comme son maniement très aisé.

C'est également le cas du nouvel iCombi Pro, les commandes des deux systèmes étant désormais identiques.

Urs Briner: Pour de nombreux utilisateurs, cela leur facilite énormément le travail quotidien, tout particulièrement si l'on pense au manque de main-d'œuvre spécialisée. Il en va de même pour la vitesse plus élevée. Pour terminer, je soulignerai que nous obtenons de toutes parts de nombreuses réactions positives portant sur le nettoyage aisé et surtout très favorable à l'environnement de l'iCombi Pro avec nos détergents qui ne contiennent ni phosphore, ni phosphates.

Il ne s'agit pas là du seul domaine dans lequel Rational Suisse impressionne par sa compatibilité aux principes du développement durable. Début 2021, vous avez pu informer votre clientèle que l'iCombi Pro et l'iVario Pro ont obtenu la certification EcoGastro.

Urs Briner: Il est vrai que nos appareils étaient les premiers à obtenir la certification EcoGastro. Nous en sommes très fiers puisque la certification EcoGastro souligne la conformité des appareils Rational aux principes du développement durable et prouve que nos appareils iCombi Pro et iVario Pro peuvent fournir une contribution essentielle aux économies d'énergie et de ressources en cuisine. Simultanément, il s'agit toutefois également d'un très beau cadeau que nous pouvons faire à nos clients. En effet, EcoGastro n'est pas seulement une certification pour des appareils de cuisine professionnels hautement rationnels mais également un programme de soutien dans le cadre du projet ProKilowatt, le programme d'incitation de l'Office fédéral

«Avec seulement deux systèmes, nous couvrons 90 pour cent des applications propres à la cuisine professionnelle. Cela contribue à économiser des coûts, des ressources et de la place.»

Urs Briner, directeur de la société Rational Suisse SA



de l'énergie qui soutient les mesures visant à améliorer l'efficacité énergétique permettant, à leur tour, de réduire la consommation d'électricité.

Que doivent faire les restaurateurs pour bénéficier de ce soutien?

Urs Briner: A vrai dire, rien du tout et c'est précisément ce qui est particulier avec ce programme. Nos revendeurs spécialisés certifiés, au nombre de 20 dans toute la Suisse, déduisent directement le montant de soutien de la facture. J'ajoute qu'il s'agit du montant de soutien le plus élevé possible – grâce à l'efficacité énergétique élevée de nos appareils! Cependant, voici la chose importante dont il faut se souvenir à ce propos: seul le remplacement d'un ancien appareil donne droit au montant de soutien, pas l'achat d'un nouvel appareil. Jusqu'à fin avril 2022, les montants de soutien de la Confédération sont en outre augmentés d'un bonus Corona de 30 pour cent. Au bout du compte, cela représente un montant très élevé: si un iCombi Pro 6 x 1/1 GN coûte environ 8400 francs, le montant de soutien se monte à 1130 francs, bonus Corona compris.

Vos clients en profiteront donc également en 2022.

Quelles sont, par ailleurs, vos pronostics pour l'année prochaine?

Urs Briner: La pandémie continuera certainement de représenter un défi, actuellement par exemple avec les retards de livraison. Il faut savoir que nos fabriques situées en Allemagne, à Landsberg, et en France, à Wittenheim, misent sur une production à 100 pour cent européenne et que nous veillons par ailleurs à ce que les matériaux dont nous avons besoin proviennent également de fournisseurs locaux, dans la mesure du possible. Cependant, il suffit qu'une seule pièce vienne à manquer, par exemple un semi-conducteur, et tout le processus de fabrication s'arrête. Nous faisons de gros efforts pour que ces retards soient le moins longs possible et misons sur une communication ouverte et franche avec nos revendeurs spécialisés qui peuvent, de leur côté, souvent

Pourquoi employer des détergents libres de phosphore et de phosphates?



Les phosphates contenus dans les détergents servent en particulier à adoucir l'eau car ils contribuent à lier le magnésium et le calcium et favorisent ainsi le nettoyage. Le problème: avec les eaux usées, les phosphates se retrouvent dans la nature. Dans les lacs par exemple, ils ont l'effet d'un engrais et entraînent ainsi une croissance accrue des algues, ce qui perturbe l'équilibre naturel. Conformément aux principes du développement durable, Rational renforce ses efforts pour proposer des détergents libres de phosphore et de phosphates.

surmonter des urgences grâce à des appareils mis à disposition en prêt. Pour le reste, je suis confiant que la situation sur le marché va peu à peu se normaliser.

Cela signifie-t-il que tout reviendra à la situation qui prévalait auparavant?

Urs Briner: J'en doute très fortement car les mois qui viennent de passer ont fait bouger pas mal de choses, en particulier dans le domaine de la numérisation. Ainsi, nous enregistrons une demande nettement accrue en ce qui concerne notre gestion de cuisine numérique, le ConnectedCooking. Grâce à la solution de connexion sûre basée sur la technologie des clouds, l'asset management ainsi que la gestion de l'hygiène et des recettes sont désormais possibles depuis un bureau, ce qui est particulièrement pratique dans les établissements de plus grande taille ou dans la restauration-système. Nous entendons par ailleurs pousser encore davantage la numérisation dans d'autres domaines, par exemple en ce qui concerne nos offres après-vente. En outre, nous désirons également avancer plus rapidement dans le domaine du développement durable. Pour nous, faire du sur place n'entre jamais en ligne de compte.

Urs Briner, nous vous remercions de cet entretien.



Qu'est-ce qu'EcoGastro?

EcoGastro est un programme de soutien mis en œuvre par Eartheffect, conformément aux directives de soutien de ProKilowatt, un programme d'incitation de l'Office fédéral de l'énergie. Ces montants de soutien sont versés pour des appareils de cuisine à usage professionnel rationnels qui disposent d'une certification EcoGastro, par exemple l'iVario Pro et l'iCombi Pro de Rational. La condition posée au versement du montant de soutien est cependant qu'il s'agisse d'un remplacement d'appareil. Le grand avantage: le montant de soutien est directement déduit de la facture d'achat par le revendeur spécialisé, sans intervention du client. On a appris récemment que l'Office fédéral de l'énergie continuera de soutenir EcoGastro avec trois millions de francs suisses supplémentaires, ce qui permet d'assurer la poursuite de ce programme d'incitation jusqu'à nouvel avis. Jusqu'à fin avril 2022, les montants d'incitation bénéficient par ailleurs d'une augmentation de 30 pour cent due à la pandémie du coronavirus. Pour de plus amples informations: www.ecogastro.org



Pour savoir davantage

Rational Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202 9435
Heerbrugg
Tél. 071 727 90 92
info@rational-schweiz.ch
www.rational-online.com