

## **Brookhaven Marketplace.**

Supermercado especializado  
con comidas para llevar.



# Más allá de un mercado tradicional.

“Quedé convencido con el hardware, software y los elementos de soporte que vi durante mi primera demostración.”

John Peter Bertakis,  
Director de Operaciones,  
Brookhaven Marketplace



Brookhaven Marketplace es un mercado de delicatesses en las afueras de Chicago. Poseen más de 50 años de historia, desde que dos primos emigraron desde Grecia y abrieron exitosos establecimientos de verdulerías, panaderías y charcuterías. Una generación después, el chef ejecutivo Roman Zarycki se apoya en influencias de Europa del Este para crear una distintiva variedad de platos que gourmet, étnicos y deliciosos.

Tres locaciones sirven alrededor de 500 comidas para llevar diariamente. El Chef Ejecutivo e Brookhaven Marketplace Roman Zarycki ha liderado la cocina desde el inicio, y con sus 43 años de experiencia e influencias de Europa del Este, el ha establecido una distintiva oferta de platos gourmet, étnicos y especializados.

“Tenemos un cordero rostizado que hemos estado haciendo en el negocio de mi padre desde 1980,” explica John Peter “JP” Bertakis, dueño y director de operaciones de segunda generación. “No todos los mercados van a tener cordero recién cocido para Navidad y Pascuas.”

Uno de los valores de Brookhaven Marketplace es ofrecer un servicio al cliente excepcional, a la vieja escuela. Otro de ellos es utilizar la tecnología para simplificar procesos y elevar la consistencia, fue éste el pensamiento que los llevo hasta RATIONAL mientras buscaban nuevos equipos de cocina. A inicios del 2020, se desplegaron una iCombi Pro a cada tienda y después dos más – para un total de cinco – en los meses consiguientes.



**Industria:**  
Minorista

**Negocio principal:**  
Tendero, especialidades

**Ubicación:**  
Burr Ridge, Illinois





# Consistencia y tecnología.

El Chef Roman y su equipo en Brookhaven usan el iCombi Pro todo el día – y toda la noche. Ellos realizan una variedad de comidas como salmón, tamales, carnes italianas y pollos rostizados. Ellos preparan papas horneadas en un abrir y cerrar de ojos, y utilizan el VarioSmoker para obtener sabrosas faldas de res, jamón ahumado y paletas de cerdo de la noche a la mañana. Mientras tanto, el equipo de repostería lo utiliza para hacer galletas y pies.

Alrededor del 80% de la comida es preparada en la cocina central del Chef Roman, y el otro 20% se hace en las tiendas utilizando las recetas guardadas en las RATIONAL. “Tener la habilidad de crear una receta en una cocina y poder desplegarla en tres locaciones y cinco unidades distintas sin perder la consistencia, es una victoria.” Explica Bertakis.

Ellos utilizan ConnectedCooking para subir y actualizar recetas en cada iCombi Pro. “No todos aquí tienen un historial culinario, y a veces personal del frente de la tienda necesita realizar ciertas funciones en la cocina. Por lo tanto, tener la capacidad de programar las unidades con los parámetros exactos para resultados consistentes es importante.”

Cuando tienen una pregunta sobre que configuración usar, ellos no dudan en llamar a la RATIONAL Chefline para soporte.

Bertakis valora la función de autolimpieza y denota lo que se ahorra en labor. “Cualquier horno se toma al menos una hora en desarmar y limpiar cada noche.” Dice. “Ese es un cálculo fácil si tomas el pago por hora promedio y lo multiplicas por 365.”

“Es una buena inversión”, el concluye. “Si, es un equipo costoso. Pero cuando incorporas lo que puede hacer por ti y si adoptas la tecnología y los sistemas, es mucho lo que puede hacer.”

## El reto:

- › Actualizar los equipos en la cocina y elevar la consistencia y la eficiencia en tres ubicaciones.

## La solución:

- › 1× iCombi Pro 6-full size/ 10-full size iCombi Duo
- › 2× iCombi Pro 6-full size
- › 1× iCombi Pro 6-full size

## Beneficios para el cliente:

- › ConnectedCooking: Manejo digital de su cocina
- › iCookingSuite: Tecnología de cocción para lograr resultados específicos deseados.
- › ChefLine: Línea de soporte atendida por Chefs Corporativos los 365 días del año.



**RATIONAL USA**

1701 Golf Road  
Suite C-120, Commercium  
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)  
Fax 847-755-9583

[info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[rationalusa.com](http://rationalusa.com)