

Encore Catering.

Caterín dinámico en Motor City.



Las RATIONAL iCombi Pro Escalan las Operaciones, y Entregan Consistentemente Comida con Gran Sabor Utilizando Programación Inteligente.

ENCORE CATERING & BANQUET CENTER

Acerca de Encore Catering

El Encore Catering & Banquet Center en St. Clair Shores, Michigan ofrece distintivas bodas, eventos privados, eventos corporativos, almuerzos conmemorativos, fiestas de bebés, cumpleaños y más. Encore también posee una cocina móvil para abastecimiento in situ. Liderado por el Chef Bobby Nahra, Encore apunta a hacer cada evento una experiencia única y memorable con platos gourmet y menús personalizados. Utilizando programación inteligente en las recetas de Encore, el equipo ha sido capaz de incrementar su operación y añadir nuevos ítems al menú mientras mantienen la calidad.

Encore Catering & Banquet Center

St. Clair Shores, Michigan, USA

Meta

- › Preparar comida de alta calidad mientras se mantiene el grado más alto de consistencia y deliciosa a través de múltiples eventos

Enfoque

- › Instalar vaporizadores combinados RATIONAL en una cocina para banquetes
- › Adaptar recetas establecidas
- › Preprogramar recetas comúnmente usadas por consistencia

Equipos

- › 1x RATIONAL iCombi Pro 10-full size

Resultados

- › Consistencia excepcional
- › Ahorros en labor de personal cuantificables
- › Reducción en el entrenamiento de los empleados
- › Mayor capacidad de producción

Invirtiendo en nuevos equipos durante una pandemia global.

El Chef Bobby Nahra ha estado en la cocina toda su vida. Desde una temprana edad, aprendió de su madre los detalles del mundo del banquete mientras ayudaba a lavar papas. Y mientras los detalles de la industria eran fundamentales para Encore, el latido que ha hecho a Encore exitoso puede ser fácilmente identificado al hablar con el Chef Bobby.

Su pasión y compromiso vienen de una importante lección que le dio su madre – como el dueño de un banquete y caterín estás a cargo del momento especial de alguien. La confianza que nace a través de esa dinámica es algo que el Chef Bobby se toma de forma increíblemente seria, ya sea ese caterín una boda o provisionando comidas listas para llevar a los atletas locales de Detroit – él se esfuerza por la excelencia.

Mientras los restaurantes estuvieron cerrando sus salones y eventos como bodas estaban siendo pospuestos, el Chef Bobby buscaba actualizar sus equipos. Invertir en un nuevo RATIONAL iCombi Pro en medio de una pandemia global no fue lo que su esposa con un historial en finanzas le recomendó.

Pero el Chef Bobby sabía que estaban teniendo dificultad para satisfacer la demanda antes de la pandemia. Él sabía que tan pronto como los lugares volviesen a abrir, sí Encore iba a continuar creciendo, necesitarían contar con nuevos equipos para ser eficientes y proveer ahorros en la cocina – sean materiales o en labor.



Contestando la llamada y ayudando a los trabajadores en el frente.

“Al principio estaba nervioso porque era un fuerte precio en la etiqueta. Pero una vez me di cuenta de que se autolimpiaba, que hacía todas las tareas por mí, que podía arrojar el producto adentro y podía confiar en que sería perfecto, sabía que no estaba desperdiciando mi dinero. Así que, de frente, el número aturde, pero les digo que es dinero bien gastado,” el relata.

En retrospectiva, el dice que fue una de las mejores decisiones que ha tomado – por un par de razones.

Cuando un hospital local llamó a Encore solicitando 2000 comidas para los trabajadores en el frente y pacientes de hospital, el Chef Bobby y su equipo fueron capaces de saltar a la acción. Preparando miles de libras de tortellinis y vegetales fue fácil con su recientemente comprada iCombi Pro 10-full. Este nuevo equipo se volvió una parte integral del equipo en Encore, asistiendo en el crecimiento que de otra forma no habría sido posible.



“Hacer esta actualización fue clave para nosotros porque nuestro negocio realmente despegó. Y me di cuenta de que no podríamos seguir el ritmo con el volumen al que estábamos produciendo.”

Chef Bobby Nahra, Dueño y Chef de Encore Catering

Manteniendo la calidad y la consistencia.

Encore ha ahorrado dinero y tiempo con su iCombi Pro mientras a la vez establece consistencia en sus ofertas. En un día dado, el Chef Bobby y su equipo están trabajando con una variedad de menús. Ellos pueden estar trabajando en 7 o hasta 20 eventos en un solo día con sus tres ubicaciones.

El personal en Encore tiene completa confianza en su habilidad para producir grandes cantidades de comida de alta calidad – incluyendo las costillas ahumadas que el Chef Bobby tiene en su menú en su restaurante junto al lago, Port O' Call.

El Chef Bobby y su equipo les dirán que los ahumadores tradicionales no son consistentes, flexibles o precisos como el Vario Smoker. Y su equipo ama que el ahumador sea fácilmente programable.

“Puedes monitorearlo y consistentemente agrega humo a lo que sea que estés ahumando ese día. Se encarga de toda la incertidumbre. Nunca he sido capaz de mantener nuestras alitas de pollo ahumadas tan jugosas y suaves como lo son ahora con el Vario Smoker,” dice el Chef Bobby.

Con su iCombi Pro, el equipo de Encore ha sido capaz de tomar su plato más popular para bodas – pechuga de pollo airline y costillas Wagyu – y crear un programa en su iCombi Pro que hace sus ítems perfectos todas las veces. El Chef Bobby dice que lo hace a prueba de balas.

¡Adaptar las recetas de Encore a su nueva unidad fue muy fácil! El equipo fue capaz de trabajar con un Chef RATIONAL que les mostró como adaptar sus recetas al vaporizador combinado. Para nuevos ítems que estén añadiendo a su menú, el equipo en Encore sabe que puede llamar a la Cheffline®.

“Una vez que hemos entrenado a alguien en un proceso simple de entrenamiento, hace que el proceso de preparar esa entrada para miles de personas o 500 personas sea consistente. Es el mismo plato cada vez.”

Chef Bobby Nahra, Dueño y Chef de Encore Catering.



Un nuevo miembro del equipo en la cocina.

Si le preguntan al Chef Bobby, él les dirá que su iCombi Pro es su horno-carro deportivo que hace todo lo que él había soñado hacer! Le permite a su equipo entregar resultados consistentes y le ha permitido expandir su menú sin sacrificar la calidad.

Antes de tener un vaporizador combinado RATIONAL, Encore no ofrecía su Lobina de Mar en Glaseado Asiático para bodas. “No teníamos un equipo que pudiese manejar entradas para 600 o 700 personas.” Ahora, el equipo utiliza el vaporizador combinado para sellar la lobina, así como también para cocinar el arroz negro frito y el bok choy que acompaña a uno de los platos favoritos del Chef Bobby.

Si se le pregunta al equipo en Encore que es lo que les gusta más del iCombi Pro, de seguro será que el nuevo horno se autolimpia. Ellos utilizan la función de limpieza interina seguido, especialmente cuando preparan productos amiláceos o densos como raviolis o papas. Y mientras el Chef Bobby ama el hecho de no tener que pagarle a alguien para limpiarlo, él también, ama la creatividad y la emoción que viene de tener una unidad RATIONAL en su cocina.

“Todos nosotros estábamos emocionados por cocinar en él. Y Aún lo estamos. Cada vez que tenemos un ítem que no hemos preparado en el iCombi Pro, es emocionante. Hicimos huevos hervidos el otro día solo porque quisimos probar el programa de huevos hervidos. Fue asombroso,” añadió.

¿Y el resultado? ¡Máxima consistencia, desperdicios mínimos! Y el Chef Bobby ahora planea comprar vaporizadores combinados iCombi Pro para sus otros establecimientos.





RATIONAL USA

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

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

info@rational-online.us
rationalusa.com