meal
distribution
specialists

rational
production

siamo specialisti° della distribuzione dei pasti

Una squadra di professionisti che, avvalendosi di un'esperienza e specializzazione pluriennale, crea soluzioni performanti, affidabili e sostenibili per la distribuzione dei pasti nella ristorazione collettiva.

rational°
production

mission
storia
vision
valori

la nostra identità°

Raccontiamo il nostro DNA: come siamo diventati ciò che siamo e che cosa vogliamo realizzare sulla base di ciò in cui crediamo.

portiamo nutrimento° in modo sano e sicuro

*La nostra **missione** è garantire una distribuzione dei pasti senza compromessi in termini di **qualità**, **sicurezza** e **igiene**.*

Progettiamo, produciamo e commercializziamo in oltre **50 paesi nel mondo** sistemi e soluzioni modulari per il mantenimento, la rigenerazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nella ristorazione collettiva.

Le nostre competenze in materia di gestione delle temperature calde e fredde, unite al know-how costruttivo multimateriale, ci permettono di rispondere alla domanda del mercato di prodotti ergonomici per gli operatori, per distribuire pasti con alti standard di igiene e rispetto delle temperature HACCP, senza rinunciare alla qualità del cibo.

i nostri settori

- ospedali e case di riposo
- scuole
- aziende
- prigioni

una storia di passione°

*La storia di Rational Production è un racconto di **passione**, **dedizione** e **crescita** che ha attraversato un quarto di secolo.*

Rational Production nasce da un'intuizione e da una grande passione, quelle dei fratelli Ivan e Diego Cattaneo che nel 1998 decidono d'investire sulla loro esperienza pluridecennale, avviando un nuovo percorso imprenditoriale.

Le soluzioni tecniche introdotte raccolgono fin da subito il favore del mercato che ne apprezza il contenuto innovativo e l'affidabilità. Il 2006 rappresenta un primo punto di svolta con l'acquisizione da parte del gruppo Angelo Po.

L'entrare a far parte di un gruppo leader nel settore della ristorazione ha dato all'azienda ulteriori opportunità di crescita e sviluppo tecnologico e commerciale con una forte affermazione del marchio a livello globale.

Dal 2016, a seguito dell'uscita dal Gruppo Angelo Po, la proprietà dell'azienda passa a Rossella Po e Giorgio Tedeschi, portando nuova energia e visione strategica. Si apre per Rational Production una nuova fase di sviluppo, incentrata sull'efficientamento dei processi aziendali e valorizzata da un programma di responsabilità sociale.

1998 – 2002

- Rational Production viene fondata da Ivan e Diego Cattaneo, insieme ad altri due soci
- Vengono realizzati i primi carrelli **Friotray** e **Unitray**
- Le prime grandi installazioni in Italia e in Belgio segnano l'inizio del successo dell'azienda
- Viene sviluppato il primo software di tracciabilità

IMQ CERTIFIED
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001:2015

2003 – 2007

- L'espansione nell'area Asia Pacifico afferma l'azienda anche sul mercato internazionale
- Viene lanciato il primo carrello multiporzione
- L'azienda viene acquisita da Angelo Po, che rimarrà azionista fino al 2016
- Viene ottenuta la prima certificazione ISO 9001 (gestione della qualità)

2008 – 2012

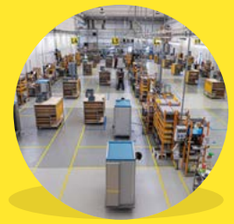
- Viene lanciato il primo sistema con tecnologia dissociata
- L'headquarter, ad Albano Sant'Alessandro, viene raddoppiato per soddisfare la crescente domanda
- L'espansione in Medio Oriente conferma la rapida crescita dell'azienda

2013 – 2017

- Rational Production consolida la presenza diretta con il proprio marchio sui mercati internazionali
- Viene sviluppata la nuova gamma di prodotti con tecnologia **Aluframe**: **Unitray**, **Dspro System**, **Evomulti**
- Viene aperta la filiale francese
- La proprietà dell'azienda passa a Rossella Po e Giorgio Tedeschi

2018 – 2023

- La gamma prodotti viene completata con **Evolite**, **Waitingtray**, **Wakeup**, **Proact** ed **Evodry**
- Viene avviato il progetto Lean Manufacturing
- Vengono ottenute le seguenti certificazioni: ISO 45001 (salute e sicurezza), 14001 (ambiente) e le certificazioni di prodotto ETL Listed e ETL Sanitation per il mercato nordamericano
- Vengono lanciate le tecnologie **Communicator** e **Zeroeffort**
- Rational production pubblica il proprio Codice Etico e adotta il Modello Organizzativo ai sensi del D.Lgs. 231/2001



1998 25 2023 ANNIVERSARY

la distribuzione pasti innovativa e sostenibile°

*Innovazione e sostenibilità sono due elementi imprescindibili nel nostro processo di **crescita** ed **evoluzione continua**.*

Crediamo in un unico obiettivo: rappresentare un marchio di riferimento in termini d'innovazione e sostenibilità nel settore della distribuzione pasti a livello globale.

Questo significa essere pronti ad accogliere e anticipare le sfide del futuro: riduzione dei consumi energetici, crescita dell'automazione e dell'informatizzazione, alti standard igienici. Il nostro impegno è di farlo in maniera sostenibile mantenendo l'alto livello di affidabilità tecnologica che il mercato ci ha sempre riconosciuto.

l'essenza dei nostri valori° aziendali

*I nostri valori aziendali sono il cuore pulsante della nostra **identità** e della nostra **missione**.*

Essi rappresentano la bussola che guida tutte le nostre azioni, dalle singole attività quotidiane alle scelte strategiche di lungo termine.

Il nostro obiettivo è assicurarci che questi valori vengano interiorizzati da tutti i collaboratori, sin dall'ingresso in azienda, e condivisi con i nostri partner esterni, come fornitori, agenti, distributori e clienti, agendo tutti nella medesima direzione.

01 **cultura del miglioramento**

Siamo impegnati nella costante ricerca del miglioramento, investendo in ricerca, innovazione e formazione continua per offrire prodotti e servizi sempre migliori.

02 **integrità**

Abbiamo adottato il modello organizzativo 231 per il controllo dei processi sensibili, perché rappresenta i nostri principi etici di trasparenza e rispetto per i nostri clienti, partner e collaboratori.

03 **sostenibilità**

Ci impegniamo a operare in modo sostenibile, riducendo l'impatto ambientale, promuovendo la responsabilità sociale e adottando pratiche etiche per preservare il nostro pianeta per le future generazioni.

04 **flessibilità**

Siamo flessibili nelle nostre strategie e processi, adattandoci ai cambiamenti del mercato e alle esigenze dei nostri clienti per fornire soluzioni su misura.

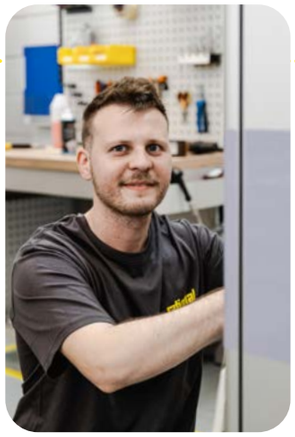
05 **design**

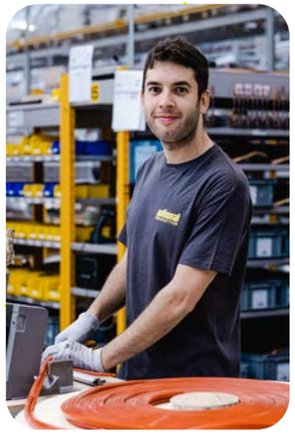
Il design e l'ergonomia sono essenziali per i nostri prodotti. Unendo estetica e funzionalità, creiamo soluzioni che migliorano l'usabilità, riducono gli errori operativi e promuovono il benessere degli operatori.

siamo un’azienda di persone°

Crediamo che l’azienda debba essere prima di tutto un luogo di lavoro in cui si sta bene, in cui ognuno si debba sentire coinvolto in un progetto che sente come importante. Siamo una realtà di giovani e crediamo che i giovani debbano essere attratti dal senso di partecipazione. Per questo abbiamo creato un ambiente di lavoro dinamico, dove persone e professionisti possano sentirsi valorizzati.

Lavoriamo per creare un’atmosfera costruttiva in ogni reparto aziendale, tutelando soprattutto l’aspetto umano. Per noi, persone e professionisti devono convivere in un unico ecosistema positivo e stimolante, che coltiviamo e proteggiamo ogni giorno nel pieno delle nostre possibilità.





we listen
we care
we support

il nostro approccio°

Nel nostro approccio alla gestione aziendale, ci basiamo su tre principi fondamentali che rappresentano il cuore pulsante della nostra filosofia.

we listen°

Ascoltiamo sempre i bisogni delle persone

Siamo sempre in ascolto per fornire soluzioni che rispondano alle esigenze del mercato nella ristorazione collettiva. Dalla qualità del cibo alla gestione HACCP, ci concentriamo su tutti gli aspetti, inclusi l'igiene, l'ergonomia e la riduzione dei costi di gestione.

È da questo approccio che nascono anche le nostre soluzioni custom, approfondite e sviluppate insieme al cliente dalla fase di progettazione a quella di prototipazione, fino all'applicazione sul prodotto finito.

we care°

Abbiamo a cuore il miglioramento continuo

Negli ultimi anni abbiamo lavorato all'implementazione delle metodologie *Lean Thinking*.

Questo approccio basato sulla filosofia *Kaizen*, in giapponese "miglioramento continuo", ha portato a semplificare e ottimizzare il flusso organizzativo e operativo di tutti i processi aziendali: da quelli produttivi a quelli legati alle dinamiche lavorative interne.

Processi produttivi fluidi e flessibili

Abbiamo ottimizzato la gestione dei materiali e semilavorati per garantire una produzione fluida ed efficiente e, impostando quattro linee parallele di produzione dedicate a prodotti specifici, siamo in grado di lavorare con tempistiche certe e di evitare sprechi. Questo ci consente di essere reattivi e flessibili, garantire tempi di consegna più stretti e avere un maggiore controllo nella soddisfazione delle esigenze dei nostri clienti.

Ambiente di lavoro coeso e collaborativo

Creiamo spazi di confronto frequenti tra gli operatori di tutti i livelli, che migliorano la collaborazione, riducono i rischi di incomprensioni e allineano i membri aziendali sugli obiettivi.

In particolare, con l'obiettivo di migliorare e potenziare il nostro servizio, organizziamo *stand-up meeting* giornalieri, coinvolgendo le aree logistica, commerciale e di produzione.

we support°

Supportiamo globalmente i nostri partner

Grazie ad una consolidata rete di partner, distributori e agenti, siamo presenti in oltre 50 paesi nel mondo, mettendo a disposizione il nostro know-how al servizio di consulenti e aziende del settore. Abbiamo inoltre una filiale in Francia, nella regione Île-de-France, al servizio esclusivo del mercato francese.

oltre 50 paesi

Siamo sempre al vostro fianco

Mettiamo la nostra conoscenza a disposizione di chi desidera ottimizzare l'efficienza dei processi e dei sistemi di distribuzione pasti, integrando i nostri prodotti.

Rimarremo sempre al vostro fianco come punto di riferimento, fornendo un supporto tecnico e operativo costante e personalizzato. Siamo inoltre fieri di sostenere la Foodservice Consultants Society International, l'organizzazione internazionale specializzata nella consulenza progettuale e gestionale nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Offriamo un supporto operativo e consulenziale continuo in tutte le fasi:

progettazione

installazione e start-up

post-vendita

environmental
social
governance

il nostro progetto di sostenibilità°

Abbiamo integrato la nostra attenzione alla sostenibilità nel piano di crescita aziendale, sviluppando un progetto a 360 gradi basato sui tre pilastri chiave.

abbiamo a cuore la sostenibilità°

La sostenibilità di un prodotto inizia nel momento in cui viene concepito: per questo integriamo questa necessità in tutto il processo produttivo.

Un prodotto sostenibile è un prodotto nato e sviluppato nell'ottica della riciclabilità e durabilità. Ancora oggi ripariamo macchine che hanno 20 anni di vita, a dimostrazione che l'attenzione verso la sostenibilità ambientale è un valore nato e cresciuto con l'azienda. Questo approccio, presente sin dalla fondazione dell'azienda, si è evoluto, come testimoniano l'introduzione di Aluframe nel 2013 e la recente introduzione delle valutazioni del ciclo di vita (LCA) e di circolarità nel processo di sviluppo dei prodotti.

Un'azienda deve fare degli sforzi per essere allineata con il contesto in cui si muove, per questo ci impegniamo ogni giorno perché il nostro lavoro non impatti negativamente sull'ambiente.

Lo facciamo con azioni e interventi di varia natura e grandezza. Dal sostituire le bottiglie di plastica investendo in colonnine per l'acqua e borracce in alluminio, fino all'investimento sull'impianto fotovoltaico che oggi sostiene il nostro fabbisogno di energia elettrica, contribuendo alla totalità dell'energia di Rational Production che proviene da fonti rinnovabili.

Il legno dei nostri bancali è certificato FSC.

Gli imballaggi di carta e cartone sono certificati PEFC.

I nostri profili in alluminio estruso sono realizzati con materia prima riciclata.

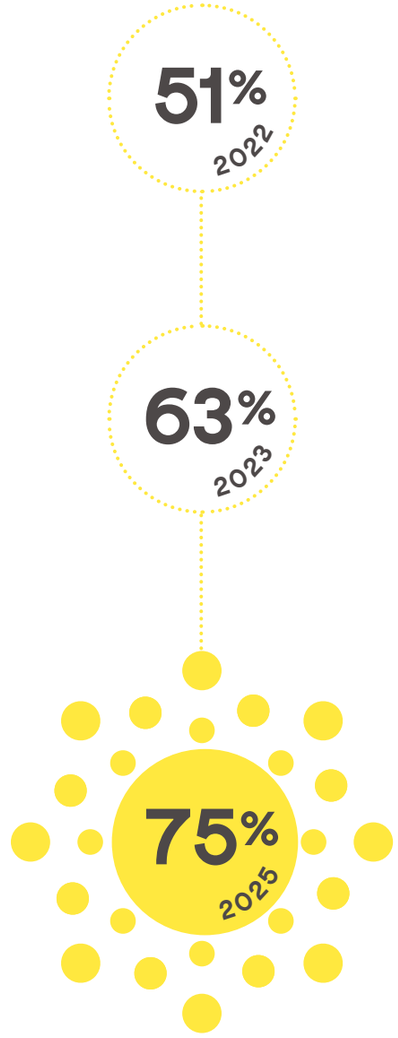
L'impianto fotovoltaico sostiene il nostro fabbisogno.

Il nostro stabilimento utilizza energia elettrica alimentata al 100% da fonti rinnovabili.

*Un livello di **circolarità** in rapida crescita.*

L'obiettivo è poter misurare in maniera oggettiva il nostro impatto ambientale attraverso degli strumenti di benchmark, diventando così un punto di riferimento per il mercato. Analizzando ogni processo singolarmente siamo in grado di capire esattamente l'impatto delle nostre attività sull'ambiente, identificando di conseguenza delle soluzioni mirate per migliorarne la sostenibilità. Una garanzia per noi e per i nostri partner, che sanno di avere prodotti su cui poter fare affidamento a lungo.

Queste attività ci hanno portato a migliorare repentinamente il nostro livello di circolarità (dal 51% del 2022 al 63% del 2023), che monitoriamo costantemente con il supporto di una società specializzata.



"Ogni giorno collaboriamo con i fornitori per identificare delle azioni che possano diminuire l'impatto di imballaggi e forniture, assicurandoci di avere al nostro fianco delle aziende allineate alla nostra visione".

Ivan Cattaneo

la responsabilità sociale° è un'attitudine

La responsabilità sociale per noi non è solo un titolo: è un sentimento, l'attitudine con cui decidiamo di affrontare lo sviluppo della nostra impresa.

Siamo consapevoli che il nostro valore dipende anche dal benessere della comunità in cui operiamo. Per questo ci sentiamo responsabili e determinati a fare la nostra parte, ogni giorno. Essere un'azienda completamente *Made in Italy* significa non solo creare prodotti di qualità, ma anche riconoscere l'importanza di restituire al territorio ciò che ci ha dato.

Supportiamo gli studenti degli istituti tecnici offrendo opportunità di crescita professionale e forniamo supporto alle strutture locali come l'**Ospedale di Bergamo**, che nei primi mesi della pandemia di Covid-19 è stato fondamentale per sostenere il territorio. Siamo inoltre **Corporate Golden Donor del FAI** - Fondo per l'Ambiente Italiano.

Il nostro impegno passa anche dalle collaborazioni decennali con Cooperative Sociali, come Koiné.

La collaborazione con la **Cooperativa Sociale Koiné** di Bergamo racconta più di tutte il motivo per cui essere presenti nel territorio è importante: una Onlus che aiuta persone con disabilità e in situazione di disagio, agevolandone l'ingresso nel mondo del lavoro. Consideriamo la cooperativa un partner fondamentale a cui affidare in *outsourcing* una parte della produzione della nostra gamma di prodotti.

FAI CORPORATE GOLDEN DONOR

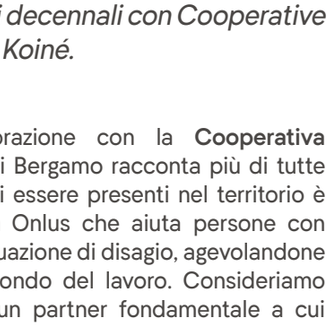
Azienda Ospedaliera Papa Giovanni XXIII Bergamo

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO

KOINÈ ASSEMBLAGGI DI VALORE

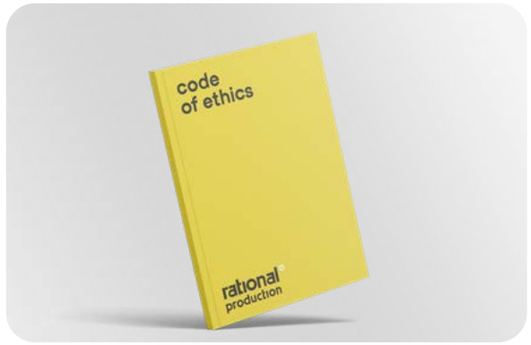
"Siamo nati e cresciuti in un territorio che per noi ha rappresentato un'area ricca di professionalità, valore, cultura: un ecosistema estremamente operoso e generoso. Per questo motivo riteniamo che la restituzione al territorio sia doverosa".

Rossella Po



crediamo nella sicurezza° e nella trasparenza°

*La nostra priorità è garantire la **sicurezza**, la **qualità** e l'**integrità** in ogni aspetto del nostro lavoro.*



Abbiamo un codice etico come persone, professionisti e azienda, che condividiamo con tutti i nostri interlocutori. Il nostro **Codice Etico** si basa su valori fondamentali che ci contraddistinguono da sempre, come trasparenza, inclusione e onestà ed è il pilastro del **Modello Organizzativo ai sensi del D.Lgs. 231/2001** che abbiamo adottato per la gestione dei processi sensibili. Un modello che condividiamo con i nostri stakeholder in un'ottica di trasparenza totale.

Agiamo nel rispetto delle leggi e dei regolamenti, garantendo correttezza ed etica in ogni aspetto delle nostre operazioni. Il massimo punteggio ottenuto evidenzia il nostro impegno per la legalità e la trasparenza, rafforzando il valore che attribuiamo a una gestione aziendale responsabile. Siamo grati per questo riconoscimento e continueremo a perseguire con determinazione i nostri principi per una gestione aziendale etica e responsabile.

AGCM AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

RATING DI LEGALITA' ★★★

"Le certificazioni per noi non sono degli elementi di facciata, ma la rappresentazione di una filosofia aziendale da tempo diffusa rispetto ai temi della qualità, della sicurezza e dell'impatto ambientale".

Giorgio Tedeschi

certificazioni

Sicurezza, qualità e sostenibilità in tutte le loro forme e applicazioni sono per l'azienda valori da perseguire, ogni giorno. Per questo i sistemi di gestione sono omologati **ISO 9001** relativamente alla qualità, **ISO 14001** per la gestione degli impatti ambientali e **ISO 45001** relativamente ai sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro.

IMQ CERTIFIED
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001:2015

qualità

IMQ CERTIFIED
OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
ISO 45001:2018

salute e sicurezza

IMQ CERTIFIED
ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM
ISO 14001:2015

ambiente

aluframe

equalconvect

intelliflow

communicator

zeroeffort

le nostre tecnologie°

Sviluppate internamente, rappresentano il valore aggiunto che permette ai nostri sistemi di distribuzione pasti di essere riconosciuti e apprezzati dai nostri clienti.

aluframe

lighter and stronger

Mutuata dal mondo aeronautico, la tecnologia **Aluframe** è alla base dello sviluppo di un telaio perimetrale compatto e leggero, senza saldature, con una struttura formata da profili in alluminio anodizzato.

SMART LABEL

reddot design award winner 2017

Riconoscimenti ricevuti

Ergonomia
Carrelli più maneggevoli e leggeri (fino al 20% in più rispetto alle attrezzature con struttura in acciaio) e dimensioni ridotte grazie all'uso del telaio perimetrale.

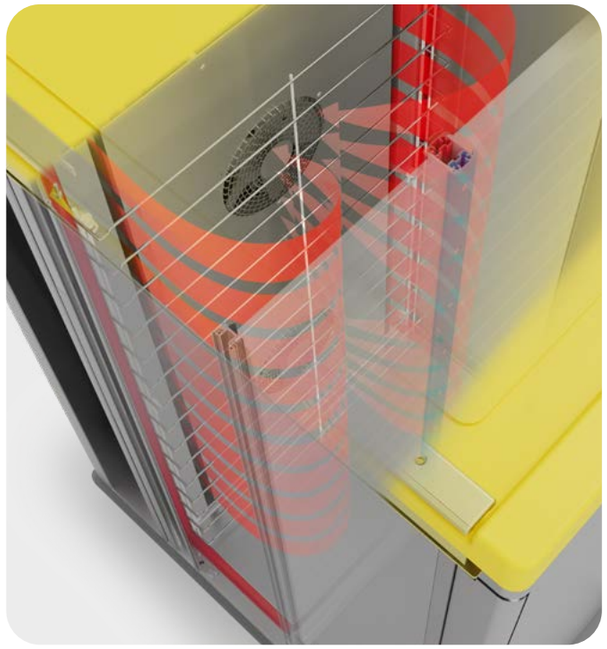
Risparmio economico
Vita utile del prodotto incrementata grazie alla possibilità di sostituire i singoli profili del telaio e isolamento termico migliorato così da limitare i consumi energetici.

Sostenibilità
Telaio realizzato con alluminio riciclato e totalmente riciclabile a fine vita dell'attrezzatura.

equalconvect

retherm to perfection

Equalconvect è la tecnologia che unisce il nostro know-how in materia di flussi aerodinamici a soluzioni tecniche ad hoc per la gestione del calore.



Performance della tecnologia certificata da uno studio dell'Università degli Studi di Milano sulla preservazione delle qualità organolettiche del prodotto.

Uniformità di temperatura
Distribuzione intelligente di una maggiore quantità di aria, rispetto allo standard di mercato, convogliata in flussi orizzontali così da raggiungere ogni vassoio in maniera omogenea.

Qualità e appetibilità
Possibilità di effettuare rigenerazioni a bassa temperatura così da mantenere le proprietà organolettiche dei pasti.

Risparmio energetico
25% più efficiente rispetto alla gamma precedente.

intelliflow

get in control

Intelliflow è il nuovo sistema di controllo con touch screen da 7”, progettato per rendere l’interfaccia dei nostri prodotti ancora più intuitiva e per migliorare la gestione dei flussi operativi.

User friendly
User-experience migliorata grazie ad un’architettura software e hardware che facilita l’apprendimento e minimizza gli errori operativi.

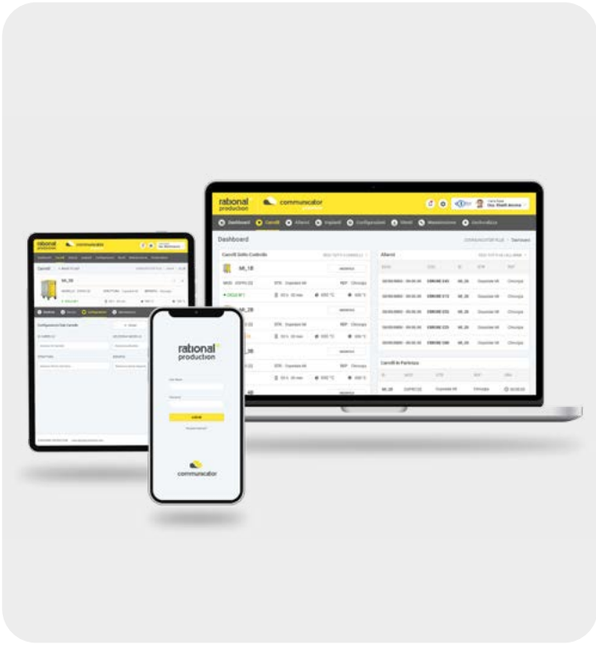
Sicurezza
Ampio sistema di controlli/ diagnostica per monitorare il corretto funzionamento del carrello secondo gli standard HACCP.

Connettività
Possibilità di connettersi a periferiche o software proprietari, come per esempio il nostro **Communicator**, o anche di terzi, attraverso il sistema operativo Linux.

communicator

connect to protect

Communicator è il software per il monitoraggio dei processi di distribuzione secondo i principi HACCP e per la gestione del parco macchine. Viene proposto in due versioni, secondo le esigenze di tracciabilità.



communicator basic

Entry-level, di uso facile e immediato, pensato per soddisfare i bisogni delle piccole strutture.

communicator premium

Connettività in tempo reale, consente interventi tempestivi da remoto per una logistica dei pasti più avanzata e complessa.

Sicurezza HACCP
Possibilità di monitorare e registrare le temperature di lavoro, individuare eventuali anomalie per tempo, così da garantire un’elevata sicurezza alimentare e un intervento tempestivo da parte dell’operatore.

Accessibilità
Grazie al sistema in cloud, l’operatore è in grado di accedere a **Communicator** da qualsiasi device in suo possesso.

Risparmio economico
Riduzione dei costi e dei tempi d’intervento in loco, grazie al tracciamento dei dati di performance della macchina e alla possibilità di condividerli anche con i centri di assistenza accreditati.

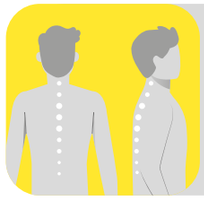
zeroeffort

skip the effort

Zeroeffort è la gamma di soluzioni per la movimentazione assistita con motori elettrici integrati.

zero sforzo
Operazioni di movimentazione del carrello facilitate, anche a pieno carico.

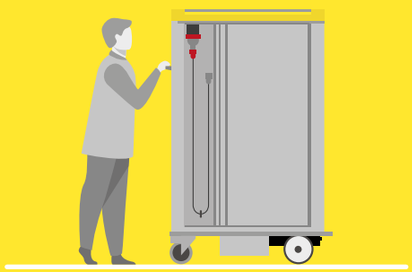
zero costi aggiuntivi
Spesa del personale addetto alla movimentazione ridotta al minimo. L'optional **Zeroeffort** rende superfluo l'acquisto di eventuali sistemi di traino.



zero DMS
Minimizzazione dei disturbi muscoloscheletrici (DMS) lavoro correlati, comunemente legati alla movimentazione e che colpiscono schiena, collo, spalle e arti superiori e inferiori.

zeroeffort hybrid

Motorizzazione brevettata per agevolare la movimentazione su percorsi pianeggianti.



zeroeffort climb

Motorizzazione per garantire la movimentazione in presenza di rampe o pendenze marcate.

i nostri prodotti°

Una gamma di soluzioni per soddisfare le esigenze specifiche di varie tipologie di servizio e ambiente.

la nostra gamma°

Distribuzione vassoio caldo-freddo

unitray

Carrello termorefrigerato a convezione con tecnologia a bordo.

Controllo:
Intelliflow

dspro system

Sistema dissociato a convezione formato da una stazione con tecnologia (**Dspro**) e una navetta neutra isolata (**Proserv**).

Controllo:
Intelliflow

waitingtray

Modulo di mantenimento statico.

Controllo:
Termoregolatori touch-screen

Distribuzione vassoio colazione

wakeup

Carrello neutro con distributori di bevande.

Distribuzione multiporzione

evomulti

Carrello termorefrigerato a convezione con tecnologia a bordo.

Controllo:
Intelliflow

evolite

Carrello termorefrigerato a convezione con tecnologia a bordo.

Controllo:
Termoregolatori touch-screen

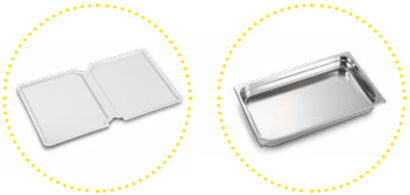
evodry

Carrello termorefrigerato a convezione con tecnologia a bordo.

Controllo:
Termoregolatori touch-screen

Distribuzione ibrida

a vassoio o multiporzione



proact

Carrello termorefrigerato a convezione con tecnologia a bordo.

Controllo:
Termoregolatori touch-screen

Rational Production S.r.l.
Headquarter | Italia & Export
Albano S. Alessandro
Bergamo, Italia

Realizzato con carta Woodstock
ottenuta per l'80% da fibre di recupero
e il 20% di pura cellulosa ECF, certificati FSC©.