

# Rheavendors: de la tecnología de inducción hasta la “La Rhea, goes Coffee Shops”, y hábitos de consumo



RHEAVENDORS, PIONERA EN INTRODUCIR LA TECNOLOGÍA A INDUCCIÓN EN SUS MÁQUINAS, QUIERE ADAPTARSE A LAS NUEVAS GENERACIONES. DURANTE VENDIBÉRICA EXPUSIERON LOS CONCEPTOS PRESENTES EN “LA RHEA, GOES COFFEE SHOP”, PRESENTANDO SUS MÁQUINAS Y TECNOLOGÍAS EN NUEVOS LUGARES Y MODALIDADES DE CONSUMO; ACERCANDO LA VISIÓN DEL FABRICANTE AL MERCADO Y LOS USUARIOS FINALES PARA PODER OFRECER MEJORES SOLUCIONES Y HERRAMIENTAS A SUS CLIENTES. HABLAMOS CON DAVID MACHÓN, MANAGING DIRECTOR DE RHEAVENDORS ESPAÑA PARA CONOCER MÁS A FONDO ESTAS NUEVAS PROPUESTAS.

## ¿En qué novedades estáis trabajando actualmente?

Esta exhibición es la segunda ocasión en la que hemos presentado estos nuevos conceptos englobados en el título: “La Rhea, goes Coffee Shop”, la primera fue durante EuVend en Alemania y percibimos una gran sintonía con las tendencias del mercado y nuestros clientes.

La novedad que hemos presentado va más allá de nuestro producto, hemos innovado en cómo comprender mejor los nuevos hábitos de la gente, así como dedicar especial atención a la calidad y variedad de las recetas que se puede obtener de nuestras máquinas.

## Respecto a los Coffee Corners, ¿cuál es la idea que queréis transmitir?

Gracias a la colaboración con grandes expertos del mundo del café como por ejemplo, Chiara Bergonzi, ganadora en tres ocasiones del Campeonato Mundial del Latte Art, nos hemos dado cuenta de la importancia de ser flexibles con nuestras máquinas y poder adap-

tarnos según el origen y peculiaridades del producto, ya sea café en grano así como leche fresca o soluble.

Queremos transmitir al mercado como nuestra gama de máquinas es capaz de adaptarse a diferentes lugares y necesidades sin comprometer la calidad en taza.

## Tras una tradición de operar en el plano internacional ¿Cuál es la clave para responder a distintas demandas?

La experiencia de Rheavendors ha sido internacional, gracias a ello hemos aprendido que la exquisitez no puede definirse por un solo criterio; cada región lo establece de una manera distinta; las máquinas deben ser capaces de imitar a un barista así como elaborar gran variedad de recetas personalizables.

El Profesor Carlo Majer, el cual antes de convertirse en Presidente de Rheavendors, fue uno de los directores de Ópera más jóvenes del mundo, nos transmitió que el trabajo de afinación y ajuste de una máquina de café es comparable al hecho de tocar las teclas de un

piano, depende de la ocasión debe ser tocado con más o menos fuerza.

## ¿Qué tipo de tecnología implementáis para las máquinas de las nuevas generaciones?

Desde hace 4 años hemos presentado e implementado una de las tecnologías más revolucionarias en nuestro mercado como la tecnología a Inducción, hoy en día seguimos convencidos de la importancia de seguir desarrollando la calidad en taza, consistencia de la calidad, variedad de nuestras recetas y por último seguir adaptándonos a las necesidades de los nuevos hábitos de consumo y esta tecnología que nos hizo ganar un premio a nivel europeo como el “EuVend Award for category of the innovative technology” es y será la base para el futuro de nuestras máquinas.

**Atendemos a un momento en el que la industria quiere posicionar al vending como un modelo de negocio de gran calidad en cuanto a maquinaria y productos, así como de una oferta variedad. Estas**

**máquinas, ¿van en sintonía con esta idea?**

Bajo el lema, "Coffee is not enough", queremos transmitir la necesidad de ofrecer una solución que complementa la oferta de café o incluso va más allá.

La combinación entre nuestras máquinas de café junto con la gama COOL permiten cubrir las necesidades de consumo diarias de los usuarios alcanzando incluso el 75% de las mismas, del cual solamente el 24% pertenece al café.

Nuestro objetivo es seguir desarrollando máquinas modulares, configurables y que permitan obtener una bebida de calidad.

## Zummo apuesta por la granada con sus nuevas máquinas

**Nada hay más clásico que un zumo de naranja. De todas las opciones para beber jugo de fruta esta es sin duda la gran favorita para la mayoría de los consumidores.**

Pero las tendencias van evolucionando y los gustos se diversifican. Esto lo saben bien en Zummo, una de las empresas más importantes del sector de las máquinas exprimidoras de fruta que está apostando por su gama Multifruit para llegar a este segmento.

Esta tendencia se inició hace ya un año, tras la edición de 2018 de Fruit Attraction, cuando la empresa empezó a presentar esta gama de productos que aún está en una fase muy inicial de su introducción en el mercado. Carrefour ha sido la primera gran cadena de supermercados en apostar por estos modelos de máquinas, que además han sido reconocidas en la pasada edición de Host Milano por su carácter innovador.

Concretamente, el premio Smart Label de la feria se lo llevó el modelo Z40 Nature Adapt Garnetfruit, que parte de un modelo anterior de la compañía para adaptarlo a las cualidades de la granada, con un mayor número de semillas y una piel más dura. El modelo que han desarrollado en Zummo es capaz



de procesar 33 piezas de fruta por minuto. El kit de exprimido se ha adaptado al tamaño de estas piezas de fruta, pero la parte más innovadora es el sistema de limpieza automática.

Este sistema de limpieza es fundamental para el buen funcionamiento del equipo. Cada vez que se activa el exprimidor una banda de poliuretano barre las semillas que se quedan en el filtro. La máquina va equipada también con un depósito de 55 litros para las cortezas.

El grifo, de un tamaño que se adapta a vasos o a botellas, se adapta a dos modos de funcionamiento, un modo continuo de flujo de zumo o un modo autoservicio. El objetivo final: obtener el mismo rendimiento y fiabilidad que en el sector de las naranjas.

# Orain

## COFFEE SERVICE






**El dispositivo Orain es externo, no es necesario abrir la máquina para instalarlo**



**Garantiza únicamente el consumo de tus cápsulas en la máquina**



**Permite hacer los pedidos directamente desde la app, automatizando y digitalizando todo el proceso**

# orain

☎ 900 732 001 / ✉ contact@orain.io

21



Nuevas soluciones para nuevos hábitos

rheavendors group 



Ganador del Vending  
Star Awards de 2015