

laRhea seduce il pubblico di Venditalia 2016

Sempre ricca di originalità la presenza in fiera del marchio simbolo dell'internazionalità del Vending italiano



Rhea Vendors Group ama sempre stupire ed essere un "passo avanti". È questa la filosofia che negli ultimi anni il **Professor Carlo Majer** ha consolidato nell'azienda di Caronno Pertusella: *"Noi di Rhea non ci accontentiamo mai di stare semplice-*

mente dietro i tempi correnti. Sappiamo precorrere le tendenze del mercato con soluzioni tecnologiche innovative, perché crediamo che la creazione del valore sia il futuro del Vending".

Ebbene, anche all'ultimo Venditalia il Gruppo italiano dal respiro globale ha ribadito questo suo ruolo di innovatore e propulsore di nuove idee e progetti per il vending. Il suo grande stand in fiera è stato, infatti, un **concentrato di tecnologia e design d'avanguardia, di bellezza e prestazioni delle macchine esposte.**

Ancora una volta lo stand Rhea ha messo in mostra tutta la sua vocazione internazionale. Bastava prestare orecchio, infatti, ai diversi idiomi che si incrociavano al suo interno, grazie alla presenza di clienti e rappresentanti commerciali da tutto il mondo, per comprendere che nessuno, meglio della casa lombarda, ha saputo rappresentare negli ultimi anni la globalizzazione del Vending italiano su scala mondiale, pur mantenendo i valori tradizionali del Made in Italy. La sua cultura è europea e si fonda su grosse partnership con aziende multinazionali del food. Non a caso, Rheaven-

dors Group esporta l'80% dei suoi prodotti in 90 Paesi del mondo, contribuendo a rafforzare l'immagine internazionale dell'espresso italiano. E dopo appena un giorno di Venditalia, l'Azienda aveva già ottenuto il risultato atteso da questa sua partecipazione, frutto di **un'offerta ampia e variegata ma sempre in linea con i propri standard qualitativi**, sia sotto il profilo dell'innovazione tecnologica che sotto quello dell'attenzione al design e all'immagine. Capace di **andare oltre al Vending per entrare a pieno titolo nell'automatic retail.**

A fare da "fil rouge" fra le tante novità esposte, ancora una volta il **marchio laRhea**, sempre fedele al suo stile e capace di realizzare un'efficace sintesi tra un'azienda con 55 anni di esperienza nella produzione di macchine automatiche e la cultura italiana del caffè. Macchine dal design ricercato e con un cuore tecnologico basato sul **sistema da "first class" Variplus**: esatta pressione





del caffè per offrire un'ampia gamma di bevande, differente temperatura per ogni tipo di erogazione e perfetta modularità del macinino. Assieme a questo avveniristico sistema in grado rendere la pausa caffè al distributore un vero e proprio "gourmet", i visitatori hanno potuto apprezzare, tra le macchine a marchio laRhea, le nuove **selezioni touch** che consentono una **maggiore empatia tra distributore e utente** e, grazie all'induzione, un **risparmio energetico fino al 90%**. Macchine così flessibili da diventare taylor-made, come la nuova linea **free standing Luce Zero**: distributori con porta piatta retro illuminata, interamente brandizzabili e personalizzabili, facili da usare e anch'essi dotati della tecnologia Variplus.

E ancora, interfacce dinamiche che creano con il consumatore un rapporto diretto, intelligente ed emotivo, come si è potuto sperimentare grazie alla **macchina smile for coffee Luce X2 touchTV** dotata di software per il riconoscimento biometrico, in grado di distinguere le espressioni del viso. Una novità che Rhea ha già testato con successo in diverse piazze europee conseguendo un risultato importante soprattutto in termini di comunicazione. La "chicca" che ha ulteriormente impreziosito la presenza di Rhea Vendors Group a Venditalia 2016 è stata la **serata organizzata per clienti e amici a "Presso Porta Nuova"**, il concept store di oltre 300 mq inaugurato nel 2015 in una delle zone più rinnovate e dinamiche della Milano post Expo. È il primo locale al mondo progettato

e arredato come una casa e messo a disposizione di privati e aziende per meeting, riunioni, feste di compleanno o semplici cene, durante le quali cucinare in gruppo in un ambiente bello e spazioso. E nella serata del 4 maggio, dirigenti, commerciali e impiegati di Rhea Vendors Group con grande naturalezza hanno indossato il grembiule e il cappello da cuoco per offrire ai loro ospiti una sfiziosa cena a base di antipasti, risotti, altri manicaretti e torte casalinghe. Il tutto sotto la guida attenta ma discreta del Professor Majer, ideale padrone di casa nell'intrattenere gli ospiti grazie alla sua cultura a tutto campo. Una modalità informale per avvicinare l'azienda ai suoi clienti ma sicuramente coerente con lo stile **"laRhea"**.

