

Venditalia 2014: il Vending è globale

Forte aumento di presenze straniere alla fiera milanese. Segnale che il Vending italiano è il vero punto di riferimento mondiale del settore. Successo per le aziende che sanno affrontare le sfide del mondo globalizzato

venditalia 2014
International Vending Exhibition

I settore che resiste e guarda verso orizzonti allargati. Si è respirato un certo fermento positivo durante i quattro giorni della **fiera Venditalia**, tenutasi, come di consueto, a FieraMilanoCity dal 7 al 10 maggio.

L'atmosfera è risultata migliore rispetto all'edizione 2012 anche se la crisi economica non è, nel frattempo, passata e la nostra filiera, pur con numeri migliori di altri comparti industriali e di servizi, soffre gli effetti negativi della contrazione dei consumi per la riduzione delle presenze sui posti di lavoro.



Le ultime notizie che parlano dei primi seppur timidi segnali di ripresa, specie per le aziende che lavorano molto sull'export, hanno **stimolato produttori e fabbricanti** a presentarsi con interessanti novità rivolte ad un mercato del Vending sempre più globalizzato. Venditalia ha così assunto una dimensione ancora più mondiale, confermando nei numeri il

suo **primato internazionale tra le manifestazioni di settore.**

Mai come quest'anno si sono visti, infatti, tanti operatori stranieri in giro per i **circa 27mila mq di area espositiva**: secondo i dati forniti da Confida e Venditalia Servizi, dei **250 espositori** il 20% sono stati esteri e tra i **circa 20mila visitatori** (dato in linea con il 2012) c'è stato un sostanziale aumento di operatori provenienti da **oltre 90 Paesi**; tra questi è spiccata la forte crescita di quelli arrivati dall'**Europa dell'Est** e dall'**America Latina**.

LE TENDENZE EMERSE

A livello di prodotti si è vista l'applicazione delle **tecnologie più innovative**, la presenza di marchi di riconosciuta qualità ed attrezzature di particolare attrattività per design, ergonomia e interfaccia utente. **Molti fabbricanti di d.a. hanno evidenziato soluzioni touch-screen per l'utilizzo e la gestione della macchina**, dando, inoltre, ri-





La conferenza stampa d'apertura del Venditalia 2014



salto a forme e stili innovativi dei loro distributori.

Tra i **fabbricanti di sistemi di pagamento** si sono viste interessanti soluzioni telemetriche low-profile e low-cost aperte anche al mondo delle medio-piccole gestioni, **sistemi di pagamento integrati** tra contante, cashless e contactless, **nuove interfacce Wi-Fi** per la rilevazione dei dati audit, ecc.

Tra i **produttori di snack** spiccavano delle proposte per piatti pronti realizzati da grandi marchi internazionali del food, mentre **nel mondo caffè**, quello ovviamente più rappresentato in fiera, a fare la voce grossa sono stati tutta una **serie di capsule e cialde compatibili** con le più note marche del settore, mentre chi

ha puntato sui **sistemi chiusi** ha voluto esaltare valori come l'esclusività del servizio e della distribuzione e la qualità di un prodotto distintivo sul mercato; come nuove tendenze di consumo si è notata la presenza di **di-**

spender a cialde e capsule di bevande fredde, lisce e gasate.

TUTTE LE NOVITÀ DI VENDITALIA 2014

Passiamo ora al nostro consueto rapporto sulle principali novità presentate a Venditalia, insieme ad alcune impressioni ed opinioni raccolte, con una dovuta e particolare attenzione ai nostri inserzionisti. Come al solito, nell'ambito delle singole categorie di prodotti, menzioneremo gli espositori in ordine alfabetico. Ci scusiamo anticipatamente per possibili omissioni o lacune, alle quali saremo lieti di ovviare pubblicando sui prossimi numeri di VM le segnalazioni che ci perverranno. Novità e commenti relativi a Barilla, Comestero, Elivend, Intel, Mokador, Perfetti, S.E.M. e Suzo-Happ si trovano in articoli specifici pubblicati in altre pagine della rivista.

Distributori Automatici/OCS

I visitatori dello stand **Bianchi Vending** hanno potuto toccare con mano, anzi con dito, il "domani" del Vending, fatto di apparecchi FullTouch&Go integrati, interattivi, intuitivi. Proprio come i nuovi modelli presentati: Touch 32", disponibile per LEI700 e LEI2CUPS, e Touch 21.5", disponibile per LEI500 M e L, dotati di un'interfaccia personalizzabile secondo area geografica o di mercato, che con-





chine la cui versione in colore bianco rappresenta la massima espressione di design, eleganza e pulizia delle forme.

Lovely drinks, l'ambizione già realizzabile grazie al nuovo gruppo variflex che consente di offrire le bevande più tradizionali, come l'espresso, e le bevande più trendy, tutto con un'unica miscela, un unico macinino, una sola macchina

E cool service, il mondo dei servizi è rappresentato dall'innovativo sistema di telemetria tm-on.

Presso lo stand di **Saeco**, l'attenzione si è concentrata sul nuovo Vending Capsule System, studiato per capsule Caffita e di tipo LB. Sono state presentate le versioni Atlante 700 Capbean (capsule+grani) e mo-

nocapsula, con contenitore maggiorato (450 capsule), nonché il prototipo di Atlante 500 monocapsula. Tra le altre novità: la linea Atlante in versione Restyle, con un look più fresco, nuovi lexan e display a colori più performanti e nuovi optional come le barre a LED; il prototipo della nuova freestanding Hot 400, che sarà dotata di un nuovo concetto di interfaccia, moderno e versatile; la versione Atlante BYD (build-your-drink), un esempio di personalizzazione software che Saeco può fare. L'utente può customizzare la bevanda al momento della scelta: caffè più o meno forte, +/- zucchero, +/- latte, +/- cioccolato. In anteprima è stato inoltre presentato Aliseo con schermo touchscreen e interattivo, il distributore automatico di lampadine e faretto LED Philips, una soluzione innovativa sviluppata da Philips Lighting e Saeco.

Tante le novità presentate da **Spinel** che ha chiuso la fiera con un bilancio molto positivo in termini di contatti e di apprezzamenti dei clienti. Innanzitutto Lola e Lolita, le "sorelle" studiate per l'OCS. Esposta anche Lola Easy con la quale in soli 3 movimenti si eroga un espresso cremoso: inserire la capsula, abbassare la leva e rialzarla al raggiungimento della quantità di caffè desiderata.



Il Sistema Sottovuoto Ducale®

Jasmine e Jessica le "gemelle" specifiche per l'Ho.Re.Ca., settore a cui non solo i torrefattori ma anche i gestori guardano con interesse. JJ Hybrid la macchina, a due o tre gruppi, capace di funzionare contemporaneamente con i due sistemi a cialda ed a capsula.

XP24, a cialda o a capsula, studiata per la ristorazione in movimento dove non si dispone di allaccio alla rete elettrica. Le batterie al litio consentono alta resa (120 caffè con una ricarica) con peso ridotto (3,5 kg).





Virgola, la piccola-grande macchina a cialde frutto della collaborazione con uno dei più importanti studi di design industriale d'Italia.

SandenVendo ha mostrato la nuova linea Design, dal forte contenuto



tecnologico. La linea G-caffè è stata estesa ai modelli a singola caldaia, a doppia caldaia e instant, con varie opzioni come il doppio macinino, la capacità per bicchieri da 80 mm, un sensore bicchieri, ecc. SandenVendo ha inoltre introdotto un display nutrizionale sui G-Caffè, con un pratico schermo da 7 pollici a cristalli liquidi che fornisce le informazioni nutrizionali secondo le nuove regole CE sulle etichettature. Gli operatori possono caricare i dati degli ingredienti e grafici tramite il tool SandenVendo PC; il software integrato calcolerà automaticamente le calorie. Il sistema G-Caffè Coffee Server rende oggi la SandenVendo anche fornitore Ho.R.eCa. in Europa (anche in versione Instant).



Infine, in collaborazione con Brainlink, è stato presentato un concetto di interfaccia utente per la selezione delle bevande. Oltre la semplice selezione del prodotto, questa tecnologia "di rendere il drink personalizzato" apre l'opportunità per l'utente di selezionare prodotti tramite smartphone.

Prodotti e Ingredienti

Barry Callebaut ha lanciato Caprimo Chai Latte, una vera innovazione nella sua gamma vending. Un'armonia di spezie ed erbe unite da un piacevole gusto di cannella. Il mix di spezie aromatizzate ed erbe fa del Caprimo Chai Latte un gusto premium che può essere bevuto liscio oppure miscelato con cioccolata dark, cioccolata bianca, caffè o tè.

Anche quest'anno la **Caffè Ghigo** ha presentato delle nuove linee di prodotti: la linea Matic per la Distribuzione Automatica, con la novità della miscela "Gran Bar", e Tubà, la nuova linea di caffè espresso e solubile in capsule. *"Si è conclusa in modo positivo la nostra esperienza al Venditalia 2014. L'ampliamento della gamma prodotti, la ricerca di nuovi gusti e sapori e i nuovi packaging hanno contribuito al successo della fiera, che ha evidenziato come il consumatore sia alla continua ricerca di prodotti sempre più specifici"*, afferma il titolare, Riccardo Ghigo.

Caffè Varanini ha presentato la sua linea di caffè in cialde e capsule compatibili composte da qualità di caffè di prima scelta, corpose, con retrogusto cioccolatoso e ad alta cremosità.

Caffè Vergnano ha proposto la linea vending dedicata ai canali OCS e d.a. Le tipologie sono 4: i grani Aroma Mio da 1 kg studiati per l'utilizzo dei

