

Alla fiera **Host** di Milano in forte crescita la presenza del Vending



SALONE
INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ
PROFESSIONALE

Fabbricanti e produttori alla ricerca di nuovi sbocchi nel settore Ho.Re.Ca.

È stata un'edizione "da guinness", quella di Host 2011, la fiera dell'ospitalità professionale che si è svolta alla Fieramilano di Rho dal 22 al 25 ottobre. **Le presenze di visitatori hanno raggiunto quota 125mila**; di queste il 34% sono state di operatori professionali esteri, provenienti da 153 Paesi (+19% rispetto all'edizione 2009).

I mq di superficie espositiva netta sono stati 100 mila, +10% rispetto al 2009, mentre le aziende partecipanti sono state 1.600 (+17%), delle quali 190 new entry e con una quota di espositori esteri in crescita del +21%. Registrata una crescita straordinaria nel settore caffè, con un incremento di espositori del 27%. *"Negli ultimi due anni abbiamo visto alzarsi a dismisura i costi delle materie prime, fattore che ha costretto ad aumentare i prezzi dei prodotti che ci competono, e la concorrenza si è fatta*

più agguerrita – commenta Gianluigi Sora, presidente dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano –. *Qualità ed innovazione sono la risposta ai momenti duri e l'andamento di settore registrato all'Host sembra darci ragione".* Mentre il mercato interno soffre ma tiene, **l'estero si rivela sempre più la nuova "terra promessa" del caffè**. Questo tanto per i produttori di attrezzature, da sempre fortemente internazionalizzati, che per i torrefattori sempre più concentrati nello sfruttare le opportunità commerciali oltreconfine.

LA D.A. STRIZZA L'OCCHIO AD HOST

La fiera leader a livello mondiale nell'away from home stuzzica l'appetito del Vending. **Host è, infatti, diventata zona di conquista per le aziende della D.A.**: non solo torrefazioni ma anche produttori di macchine, sistemi di pagamento ed accessori. Una trentina abbondante: questo il numero stimato di realtà della Distribuzione Automatica che hanno preso parte ad Host 2011.

Se il settore è che **Venditalia resterà la fiera di riferimento per il nostro comparto**, gli scenari che si aprono in altri eventi espositivi sono ritenuti, comunque, degni di essere seguiti. D'altronde tutte le ricerche di mercato sul caffè parlano a favore del servizio Vending anche al di fuori dei suoi ambienti tradizionali (luoghi di lavoro). Si è assistito, infatti, dal 2000 ad oggi, al **boom delle mac-**

chine per cialde e capsule per i canali domestico ed away from home. Molte famiglie ed uffici se ne sono dotati. Ed è chiaro che, di fronte a un **costo per cialda o capsula di 30-40 centesimi contro i 90 di un caffè al bar**, non sempre di qualità superiore, i consumi nei pubblici esercizi abbiano finito per ridimensionarsi. Se a ciò si aggiunge la problematica della scadente professionalità dei baristi denotata da parecchi torrefattori ed ora estesa anche al catering ed all'hotellerie – che si stanno indirizzando verso un servizio caffè automatico a scapito delle macchine professionali più impegnative e costose – quale alternativa migliore che un caffè monoporzionato facile e veloce da preparare? Non ci dovremo, quindi, sorprendere se vedremo sempre più Vending all'Host fin dalle **prossime edizioni**: alla Fieramilano di Rho, da venerdì 25 a martedì 29 ottobre 2013, e nel 2015 all'interno dell'Expo Universale.

LE AZIENDE VENDING AD HOST 2011

Bianchi Vending Group ha proposto, oltre alla gamma di macchine professionali da bar, la sua nuova gamma table top per OCS e Ho.Re.Ca. composta dai modelli LEI 200, LEI SA e GAIA Fresh Milk. Gaia Fresh Milk, grazie ad un apposito modulo, consente di preparare tutte le bevande a base di caffè-latte e cioccolato con il latte fresco. Il cappuccinatore è incorporato, così come





un vano frigo per la conservazione del latte. La fiera è stata anche l'occasione per sancire la collaborazione con POLI design, Consorzio del Politecnico di Milano per la progettazione di una macchina professionale da bar nel segno dell'innovazione.

Brita ha presentato i sistemi filtranti AquaQuell 1.5 e Purity che richiedono una manutenzione pressochè nulla e assicurano un elevato standard qualitativo di acqua riducendo i costi di assistenza tecnica e i fermo macchina dovuti al calcare.

Caffè Vergano ha presentato Espresso®: la nuova linea di capsule compatibili con le macchine Nespresso® in commercio. La nuova gamma, che comprende quattro referenze, rappresenta una novità nel segmento di riferimento e combina, in un solo prodotto, la competenza dell'azienda torinese con l'innovazione tecnologica. Le capsule Caffè Vergano riducono, inoltre, il loro impatto sull'ambiente perché sono in materiale plastico biodegradabile, secondo la Direttiva Europea 94/62/CE.

Capitani, con il marchio Espresso del Capitano, ha presentato il restyling

della Multicap 2011, macchina da caffè espresso a capsule o a cialda per il bar e l'Ho.Re.Ca. Il nuovo modello è dotato di scheda elettronica per le dosi programmabili, caldaia in acciaio inossidabile da 4 litri per il vapore e per l'uscita acqua calda. In tutte le macchine, sistema brevettato per l'infusione, scarico automatico delle capsule e delle cialde. Inoltre, la ditta comasca ha esposto il modello "Sweety" macchina per caffè con frullino per ottenere bevande dense e cremose.

Per combattere i danni derivanti dalla vendita di cialde sui canali paralleli, **Comestergroup** ha lanciato il sistema di deconto e sicurezza Apollo XL. Apollo XL è un sistema modulare e di facile installazione che dà la possibilità di interfacciarsi con tutte le principali macchine da bar. Funzionalità aggiuntive sono offerte dai moduli opzionali: telemetria, display di servizio, audit expander. Il modulo telemetria è stato studiato per avere sotto controllo la macchina a costi accessibili: si basa su Always Off, tecnologia proprietaria che riduce i costi delle SIM. Altra novità è stato il sistema di deconto e sicurezza Apollo X2, nato dall'esigenza di gestire le mac-

chine OCS con due gruppi di erogazione distinti. Si presta ad essere installato anche su macchine dell'Ho.Re.Ca. Comestergroup – che ha partecipato per la prima volta ad Host – ha condiviso lo stand insieme a Techno Service, azienda d'assistenza specializzata su macchine Ho.Re.Ca., OCS e Vending, organizzata con un'officina attrezzata ad effettuare la revisione sui più utilizzati tipi di macchine.

La torrefazione **Covim** ha presentato un'ampia gamma di miscele per l'ufficio e la famiglie racchiuse in capsule di caffè tostato, macinato e confezionato in uno speciale involucro in atmosfera protetta, in grado di conservare, nel tempo, l'aroma ed il gusto del vero espresso italiano. Le capsule di nuova produzione sono abbinate alla macchina Capsy prodotta dalla SGL/N&W. La linea vanta le referenze OroCrema e Gran Bar cui si aggiungono la Gold Arabica – per veri intenditori di caffè, possiede un'acidità gradevole ed equilibrata – ed il Suave decaffeinato. Le stessa tipologia di prodotti compone anche la linea in cialda. Sono stati, inoltre, presentati i solubili in capsula al gusto the, camomilla, orzo, ginseng e bevanda bianca e gli accessori com-





re la torrefazione attraverso il nuovo stand che è stato apprezzato da tutti i nostri clienti. Possiamo affermare che la fiera è stata un " trampolino di lancio" per il mercato estero. Infatti abbiamo avuto molti visitatori da tutta Europa e soprattutto dall'Est, dalla Francia e dalla Grecia".

Lavazza ha esposto ad Host l'intera gamma di macchine e prodotti per il Fuori Casa. In anteprima è stata proposta la nuova LB PLUS, una macchina dal design minimalista e accattivante dedicata all'OCS. Per quanto riguarda il Vending tradizionale è stata esposta la nuova freestanding Lavazza BLUE Canto due campane, che propone in una stessa macchina sia l'offerta in grani che la soluzione in capsule BLUE. "Host, in un momento generale di crisi economica e calo dei consumi – ha dichiarato Giampaolo Arpe, Direttore Away From Home Business Emea – è stata un'occasione di incontro tra gli addetti ai lavori, un appuntamento importante per creare valore nella filiera e andare incontro in maniera sempre più efficace alle esigenze del consumatore, unico destinatario e vero protagonista del momento ospitalità".

La **Tazza D'Oro** ha presentato le sue

preziosi bicchieri, zucchero e palette. Da non dimenticare la linea in grani con quattro referenze: Orocrema dal gusto deciso e persistente; Granbar dal gusto amabile ed intenso; Prestige dal gusto morbido ed aromatico; la Qualità Bar, l'eccellenza in termini di aroma e gusto.

Host 2011 è stata l'occasione per la prima uscita pubblica della ditta **Gelco** di Borgone Susa (Torino), presente da più di un decennio nel comparto dei prodotti per gelateria e pasticceria e da due anni attiva anche nella produzione di solubili per il Vending. Gelco, oltre alla vetrina per gelati, ha collocato un distributore brandizzato fornito di tutti i suoi solubili: latte scremato granulare, the al limone,

cioccolato denso, camomilla, caffè al ginseng. "Le oltre 3mila erogazioni nei 5 giorni di fiera confermano il grande riscontro da parte degli operatori di settore, che hanno dimostrato interesse per l'alta qualità dei prodotti e per l'opportunità di potersi interfacciare con un nuovo fornitore", afferma Enzo Castelletto, amministratore delegato.

Gran Caffè Garibaldi ha esposto varie novità tra cui spiccavano i nuovi packaging dei caffè in grani e le nuove cialde in carte; il tutto studiato per unificare i vari canali del "fuori casa" in cui opera l'azienda: bar, GDO, Vending. "Per noi Host è stato un enorme successo – spiega il direttore commerciale Mirko Garibaldi –. La fiera è stata un'ottima occasione per far conosce-





tre linee di prodotto: Caffè La Tazza d'oro e Caffè Karalis per la linea Ho.Re.Ca / retail e la linea ADESSO Espresso per il Vending. *“Abbiamo riscontrato un forte interesse per la linea capsule e macchine ADESSO Espresso. Quasi l'80 % dei nuovi visitatori era, infatti, indirizzato esclusivamente al prodotto del Vending – spiega Sylvia Herrnberger, responsabile export – mercato dove si registra una crescita, più effervescente e innovativa che non nel maturo settore Ho.Re.Ca”.*

Lo stand **Mokador** è stato meta continua di operatori del settore, attirati dalle novità proposte dalla torrefazione faentina. Infatti la gamma, già particolarmente ampia delle capsule Mokador – 11 referenze con 7 tipi di caffè e 4 di bevande calde – oggi si è completata con la grande novità del

2011 che ha già riscosso un notevole interesse: la nuova MyCaffè Gianduia. Una capsula nella quale il gusto del caffè Mokador viene unito all'aroma del gianduia. Anche nella realizzazione di questo prodotto Mokador ha messo in campo la sua lunga esperienza – oltre quarant'anni – nella torrefazione del caffè, un'esperienza che da più di un decennio si è spinta anche nella produzione e commercializzazione di cialde e capsule.

Moka Sir's, oltre ai prodotti già conosciuti dal mercato, ha presentato la nuova miscela Biologica Fairtrade Mokasirs Mundo, presto disponibile nei 3 formati (grani, macinato moka e cialda monodose). Il prodotto, in lancio ad inizio 2012, ha riscosso un grande successo per il suo gusto dolce e rotondo e per le scelte di sostenibilità ambientale e sociale che lo accompagnano. Moka Sir's ha rilevato un crescente interesse nei confronti del caffè porzionato, soprattutto da parte degli operatori esteri.

N&W stila un bilancio positivo della fiera. Lo stand rinnovato ha permesso di puntare i riflettori sull'ultima nata nel settore Ho.Re.Ca: Karisma. La nuova superautomatica vanta componenti di alta tecnologia combinati con un design accattivante e con una moderna interfaccia touchscreen. Studiata per le necessità di prima cola-

zione al mattino e servizio caffetteria durante il giorno degli alberghi di alta gamma, Karisma presenta grande velocità di erogazione (fino a 200 tazze l'ora) e una vasta gamma personalizzabile di bevande calde a base di caffè espresso in grani e latte fresco oppure a base di prodotti solubili. N&W ha pensato anche a realtà più ristrette: per i piccoli alberghi c'è Krea dal design moderno ed elegante. Infine, per l'OCS è stata lanciata la nuova table top a marchio Sgl: Podsy, macchina con tecnologia a cialde e un design trendy e compatto.

Opem ha presentato la nuova linea per confezionamento capsule di caffè “Pegaso CR16P” a 16 piste dotata di soluzioni tecnologiche innovative e dio alta velocità di produzione della macchina, fino a 1.000 pezzi al minuto. È stato, inoltre, esposto il progetto “Unique”, un'alleanza tra 3 aziende del settore: Sarong, impianti di termoformatura, la stessa Opem, sistemi di riempimento e confezionamento capsule, e Cama, linee d'imballaggio in cartone. Unique è in grado di fornire impianti completi: dalla termoformatura della capsula, al riempimento, fino al confezionamento in imballo primario e secondario.

Rheavendors Group ha lanciato la macchina cino eC, un distributore flessibile, che può essere dotato di un





cappuccinatore esterno e di un modulo multifunzione composto, in diverse combinazioni, da serbatoio acqua, depuratore acqua, dispenser bicchieri e cassetto per zucchero e palette. Rheavendors Group ha presentato xx micro, un distributore studiato per il bar, adatto per alberghi fino a 30 camere, agriturismo, bed&breakfast, coffee break. xx micro, dotata di 6 selezioni e 3 contenitori per ingredienti solubili, fornisce dei risultati in tazza di alta e costante qualità. È stata anche esposta luce x snack, un distributore che risponde alla crescente esigenza degli alberghi di offrire non solo snack, ma anche prodotti di uso quotidiano, quali spazzolino da denti o schiuma da barba, 24 ore su 24. *“Siamo soddisfatti dell'esito della fiera – commenta Massimo Milesi, Commerciale Italia –. La fiera suscita sempre più l'interesse da parte degli operatori vending, così come i gestori professionali rivolgono la loro attenzione alla distribuzione automatica, a dimostrazione di una progressiva sovrapposizione tra i due mercati”.*

Saeco ha presentato le novità Nextage, Aulika e Carthego Table Top. Nextage è la macchina professionale automatica ideale per contesti Ho.Re.Ca. Dispone di interfaccia di selezione

ne prodotti tramite Touch Screen capacitivo 7” e di controllo della dose tramite sensore ottico. È modulare e si possono creare molteplici combinazioni abbinando il Modulo Caffè – con unico punto di erogazione regolabile in altezza che funge da master e disponibile in cinque versioni – ai vari moduli accessori. La manutenzione è facilitata da un comodo accesso all'interno della macchina, macinini estraibili e gruppo caffè removibile e lavabile in acqua corrente. Aulika è invece la macchina OCS con funzione “One Touch” per preparare un cappuccino o un latte macchiato con un singolo tocco. Dispone di contenitori ad elevata capacità ed è predisposta sia per funzionamento autonomo che tramite allacciamento a rete idrica. Carthego è il d.a. table top che offre fino a 16 bevande calde, disponibile in versione Espresso e Instant, con Touch Screen resistivo 12” e un design ultramoderno. Dispone di grande autonomia di servizio grazie ad una soluzione che consente di raddoppiare la capacità di palette e fondi.

Spinel fa un bilancio positivo dell'edizione di Host. *“Centinaia di operatori professionali provenienti dall'Italia e soprattutto dall'estero hanno visitato il nostro stand per toccare con mano tutti i modelli di macchine da caffè a cialde e a capsule della gamma Spinel. La partecipazione a Host si con-*

ferma, quindi, strategica per la nostra azienda”, spiega Salvatore Martella, direttore marketing&comunicazione. Particolare interesse ha destato il prototipo della nuova macchina a due gruppi a capsule per l'Ho.Re.Ca. grazie anche al “concorso di idee”, lanciato in occasione della fiera tra tutti i clienti e visitatori per trovare il nome di battesimo di quella che, certamente, sarà la punta di diamante della gamma Spinel, in questo segmento, per il 2012. Spinel ha inoltre inaugurato il nuovo sito internet www.spinel.it più moderno, ricco e fruibile.

Vendorplast è una società del Gruppo Flo che si occupa di stampa su bicchieri per le torrefazioni. All'Host sono state presentate le stampe in quadricromia (risoluzione fotografica) con la possibilità di alternare decori differenti e la gamma dedicata all'asporto. A catalogo oggi si possono, infatti, trovare bicchieri in Polistirolo PS, Polistirolo Espanso EPS, Cartoncino Accoppiato PE mono e doppia parete, Tazze in Polistirolo PS: tutti riciclabili al 100% e personalizzabili. Novità 2011, la linea di bicchieri in cartoncino accoppiato a PLA totalmente biodegradabili per compostaggio ed adatti all'utilizzo per bevande calde. Host è stata, poi, l'occasione per lanciare la collaborazione con la società Carpino che produce e commercializza tovaglioli ed accessori per le torrefazioni.





Dichiara Lorenzo Bassi responsabile commerciale per Flo: *“In fiera ho notato una grande affluenza di pubblico, nazionale ed estero, ed ho visto parecchie realtà dell’altro settore che seguono il Vending. Host è un appuntamento che negli anni dispari potrà catalizzare l’attenzione degli operatori della D.A. pur senza scalfire Venditalia”.*

Water+More Italia ha presentato un’ampia gamma di prodotti per la filtrazione d’acqua. Bestmax Pre-

mium, sistema di filtrazione a 5 stadi per una qualità di acqua ottima e costante, con tecnologia di connessione universale ed eliminazione della formazione di calcare; nessuna alterazione del PH dell’acqua ed aggiunta di Mg2+ che consente di aumentare il sapore e la qualità del caffè e delle bevande. Bestmax, sistema di filtrazione a 5 stadi, tecnologia di connessione universale e capacità da 500 a 14.000 litri. Bestmax Premium e Bestmax sono indicati per la prote-

zione delle macchine professionali da caffè, distributori automatici, macchine da prima colazione, forni a vapore. Bestcup, ideale per i distributori automatici compatti e per le macchine da OCS con alimentazione da serbatoio dell’acqua. Inoltre, sempre per il trattamento dell’acqua nel settore OCS è stato esposto BestBAG, il piccolo filtro a resine e carbone attivo.

e.c.

normativa aziendale

LEGGE DI STABILITÀ 2012

Approvata in via definitiva dal Senato il 12 novembre e pubblicata in Gazzetta Ufficiale lunedì 14 novembre. Qui di seguito alcuni articoli che interessano le imprese.

SEMPLIFICAZIONE SCRITTURE CONTABILI

L’articolo 14, comma 10, della Legge n. 183/2011, introduce una disposizione di un certo rilievo in ordine alle regole di tenuta della contabilità.

In particolare, detto comma stabilisce che **i soggetti in contabilità semplificata** ed i lavoratori autonomi che effettuano operazioni con incassi e pagamenti interamente tracciabili possono sostituire gli estratti conto alla tenuta delle scritture contabili.

Si ricorda che la contabilità semplificata può essere tenuta sino ad un limite massimo di ricavi pari ad Euro 400mila per i soggetti che svolgono attività di prestazione di servizi e ad un limite pari ad Euro 700mila negli altri casi.

Tali limiti sono stati recentemente aggiornati fissandoli alle soglie indicate attraverso la modifica dell’articolo 18, comma 1, del D.P.R. n. 600/1973 operata dal cosiddetto “De-

creto Sviluppo” (D.L. n. 70/2011, convertito con modificazioni dalla Legge n. 106/2011).

LIQUIDAZIONE TRIMESTRALE DELL’IVA

In occasione della modifica, della quale si è in precedenza riferito, dell’articolo 18, comma 1, del D.P.R. n. 600/1973 con riguardo ai limiti di ricavi che consentono l’adozione della contabilità semplificata non erano stati, invece, modificati i limiti, prima coincidenti, che consentono di liquidare trimestralmente l’Imposta sul Valore Aggiunto (IVA).

L’articolo 14, comma 11, della Legge n. 183/2011 è intervenuto a tale proposito disponendo che **i limiti per la liquidazione trimestrale dell’IVA sono i medesimi di quelli fissati per il regime di contabilità semplificata**, vale a dire Euro 400mila per i soggetti che svolgono attività di prestazione di servizi ed Euro 700mila per gli altri soggetti.

RAPPORTI DI LAVORO

Al fine di promuovere l’occupazione giovanile, a decorrere dal 1° gennaio 2012, per i contratti di apprendistato stipulati successivamente alla medesima data ed entro il 31 dicem-

bre 2016, è riconosciuto ai datori di lavoro, che occupano alle proprie dipendenze un numero di addetti pari o inferiore a 9, uno sgravio contributivo del 100% con riferimento alla contribuzione dovuta ai sensi dell’articolo 1, comma 773, quinto periodo, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, per i periodi contributivi maturati nei primi tre anni di contratto, restando fermo il livello di aliquota del 10% per i periodi contributivi maturati negli anni di contratto successivi al terzo. Con effetto dal 1° gennaio 2012, l’aliquota contributiva pensionistica per gli iscritti alla **gestione separata** di cui all’articolo 2, comma 26, della legge 8 agosto 1995, n. 335, e la relativa aliquota contributiva per il computo delle prestazioni pensionistiche **sono aumentate di un punto percentuale**. Vengono previste, inoltre, misure per favorire e promuovere l’occupazione femminile, per incentivare il telelavoro e per ridurre gli oneri amministrativi gravanti sulle imprese. Viene previsto che le transazioni regolate con carte di pagamento presso gli impianti di distribuzione di carburanti, di importo inferiore ai 100 Euro, siano gratuite sia per l’acquirente che per il venditore.