

NUMÉRO 8

# FOOD & COFFEE

www.foodcoffeemarkets.fr

## Markets

coffee bar  
*anytime*

rheavendors 



*Le magazine des nouveaux instants de consommation*

 RDV  
PAGE 14



lio 2c



cino ec



xs cino grande



xs pro

# Rheavendors

rheavendors

## table sur l'effet de gamme

Lio, CINO, XS, XS Pro... la gamme Rheavendors permet aujourd'hui de répondre à l'ensemble des demandes professionnelles sur les marchés Horeca & O.C.S. Café espresso, boissons composées & gourmandes... Les offres sont aujourd'hui parfaitement maîtrisées et assurent un rendu à la tasse plus bluffant.

### #1. Une gamme particulièrement ciblée !

L'offre table top déclinée par Rheavendors permet de segmenter les approches en fonction des destinations et des besoins. A la Lio 2C qui permet de décliner une offre café & café latte / chocolatière avec ses deux bacs et 5 sélections distinctes, répond la CINO qui se décline en version à la fois instant (5 bacs) ou espresso (3 bacs) et ce, en mode autonome ou raccordé. Avec 10 sélections la CINO devient le dispenser qui associe style et dimensions compactes. Enfin pour les besoins d'autonomie plus importants la CINO Grande vient coiffer la gamme et dispose d'une configuration 6 bacs solubles en version raccordée ou 4 bacs en version autonome et une version espresso + 4 bacs solubles. Avec cette proposition Lio 2C/ CINO / XS CINO Grande, les professionnels de la ges-

tion ont la possibilité de venir investir le segment OCS de manière adaptée. Enfin les adeptes des marchés Horeca bénéficient de la XS Pro avec son réservoir grain visible d'une autonomie de 2kg, sa sortie double en option qui réalise des espressos de manière concomitante, et ce afin de répondre à des débits plus importants.

### #2. Un design léché !

La gamme outre ses spécificités techniques se veut avant tout séduisante avec son design et ses façades rétro éclairées par LED. Les boissons ont un rendu produits qui peut aujourd'hui rivaliser avec nombre de matériels CHR. C'est là toute la force de Rheavendors qui en qualité de fabricant a su amener sur le marché une offre au design séduisant, avec une technicité accessible. La mise en œuvre des boissons repose quant à elle sur

le nouveau groupe Variflex à chambre variable qui adapte ses réglages d'extraction à chaque spécificité de recette utilisant le café grain fraîchement moulu. Une technicité qui se déguste avec les yeux assurant un rendu à chaque tasse particulièrement remarquable.

### #3. Des accessoires qui font la différence !

La gamme ne se limite pas uniquement à une simple déclinaison de dispensers. Parce que chaque client a des besoins précis, il est important de pouvoir lui apporter une configuration qui optimise les ventes et assure sa rentabilité. Un ensemble de 5 modules permet donc de compléter les configurations des machines pour les adapter à chaque mode de commercialisation,

- un module gobelets + tiroir pour spatules et sucre qui permet à chacun d'apporter une touche personnelle et de disposer d'un grand gobelet voire d'un couvercle pour les boissons nomades.
- un module eau (2 x 3,4l) qui rend les machines autonomes pour les bars ou les comptoirs
- un module thé (3 plateaux monospire) connecté en mode esclave avec la machine et qui élargit encore un peu plus

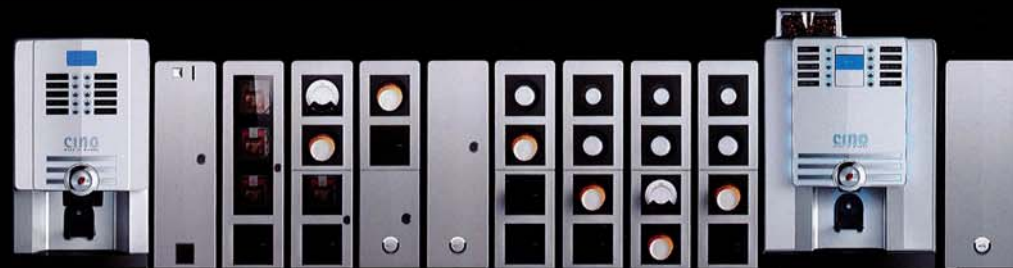


l'offre avec 48 produits additionnels.

- un module monnayeur-rendeur permet la vente directe en salle au client
- un module lait frais séduira les amateurs de boissons façon Barista ou tout

simplement les professionnels qui ont l'habitude de valoriser leurs boissons composées à base de lait frais. A l'heure où l'offre table top semi automatique connaît un regain d'intérêt

notoire, Rheavendors a su décliner une gamme complète avec des propositions innovantes permettant à chacun de construire des propositions adaptées.



## témoignage

# « Le corner est un phénomène générationnel »

Cindy Pinheiro, responsable commerciale, FDA Distribution

### F&C Markets : Le corner café est une approche nouvelle pour FDA ?

C.P. : Nous proposons déjà ce concept depuis plusieurs mois, je suis convaincue qu'il répond aujourd'hui à une extension naturelle de notre activité. Le corner café est un phénomène générationnel qui séduit les jeunes actifs car il leur permet de réaliser leurs propres boissons, de prendre une vraie pause détente. La perception de la pause a changé et ces derniers souhaitent se faire plaisir. Nous proposons avec le corner une pause dégustation et non pas simplement fonctionnelle. Ils cherchent à contenter leurs papilles et sont prêts pour cela payer la prestation un peu plus cher. L'expérience qu'ils recherchent est donc différente de celle d'une machine de distribution automatique traditionnelle.

### F&C Markets : le corner est-il selon vous à opposer aux DA classiques ?

C.P. : Non bien au contraire ils sont complémentaires et ciblent des catégo-

ries de consommateurs différentes. Le DA traditionnel fournit aujourd'hui une prestation fonctionnelle et reste particulièrement adapté à des sites d'industrie ou les personnels sont plus âgés. Le Corner séduit plus les urbains, les CSP +, le domaine tertiaire ou les industries de service ou de consommation. Ici le travail est moins posté et la gestion du temps et de la pause est perçue différemment. Le corner travaille sur la convivialité et offre la possibilité de prendre le temps de réaliser sa propre boisson. Ce concept est nouveau et adapté à l'environnement de travail des clients, un environnement dit ouvert, type «open-space».

### F&C Markets : C'est une proposition premium ?

C.P. : Nous travaillons des offres sur les corners Rheavendors, ces derniers nous permettent de proposer et valoriser la prestation. Cela passe par l'esthétique du concept mais aussi la restitution des pro-

duits comme l'espresso grains et les boissons gourmandes. Les retours consommateurs sont unanimes et mettent en avant la qualité des produits. Le groupe café Variflex qui équipe les table-top Rheavendors nous permet avec sa technologie à chambre variable de fournir une restitution produits très appréciée. C'est un service que nous valorisons et il est clair que nous proposons un niveau de prix en adéquation avec la qualité proposée mais cette politique est bien perçue car nos clients voient une réelle différence d'approche et de service. Enfin cela nous permet aujourd'hui de séduire de nouveaux consommateurs plus jeunes qui naturellement ne viendraient pas à mon sens sur un distributeur automatique traditionnel. La perception du service rendu est complètement différente. Nous sommes dans une offre plaisir et détente et non plus simplement fonctionnelle. C'est aujourd'hui une opportunité pour élargir notre marché et donner une image plus moderne de notre métier.



# Surfer sur la gamme Coffee shop

Effet coffee shop ou effet pause détente, les corners coffee ont aujourd'hui le vent en poupe. Réinterprétant la notion de pause détente, ils apportent une « touche » de convivialité et une expérience consommateur nouvelle laissant à chacun la possibilité de composer ses boissons et y apporter une touche personnelle. Rheavendors a développé dans ce sens un concept novateur permettant aux gestionnaires d'élargir leurs offres

## #1. Une déclinaison unique

Ce coffee-corner s'appuie en premier lieu sur la gamme table top Rheavendors. Il peut accueillir les CINO, XS CINO grande ou XS pro et donc proposer à la fois l'expresso à base de café grain mais également les boissons et recettes gourmandes type latte & autres cappuccinos. Pour cela le groupe Variflex de Rheavendors fait merveille car il s'adapte automatiquement à chaque spécificité et recette à base de café grain demandées. Plus encore il est possible de venir personnaliser sa boisson

via la présence complémentaire de sirops Monin disposés via un distributeur adapté au corner. Qui peut alors résister à un cappuccino ou Latte Machiato aromatisé ? Là où les distributeurs automatiques traditionnels fourniraient une boisson fonctionnelle, le corner coffee doit laisser le consommateur « réaliser » sa boisson plaisir. Non seulement il prendra du temps à se « faire son café » mais de plus, il pourra venir le personnaliser sur le corner. Aussi les accessoires comme les grands gobelets coulissants accueillant un seau pour les eaux usées, un seau pour le marc usagé et un kit eau autonome, mais aussi un placard muni de trois étagères qui permet de stocker des produits d'entretien et des accessoires additionnels sur place. Enfin le coffee corner avec deux options comme le dos en plexi personnalisable et un comptoir, peut même se transformer en coffee bar à placer en îlot central. Le meuble est du reste livré monté et équipé de roulettes de manière à être déplacé facilement. A noter enfin que le concept respecte les normes d'accessibilité des personnes à mobilité réduite : sélections, réglages, sucre, paiement et retour monnaie. Pour les professionnels de la DA habitués à décliner une offre automatique, c'est l'occasion de venir compléter leur offres Vending avec un « concept » dédié répondant aux nouvelles habitudes de consommations. C'est dans cet esprit que Rheavendors France a conçu et pensé un corner coffee d'une efficacité redoutable.

## #2. Fonctionnel & efficace

Le corner Rheavendors est donc beaucoup plus qu'une simple machine sur un socle. C'est un espace « léché » concentrant une machine semi automatique, des accessoires mis à disposition au travers de modules reposant sur un meuble réalisé par un designer utilisant des matériaux nobles issus des nano tech-

nologies valorisant l'ensemble. Il devient alors avec ses lignes épurées et ses teintes contrastées, un objet d'aménagement dans des espaces d'accueil ou de détente. Une offre singulière qui invite les convives à se faire plaisir et à oublier le temps d'un instant, leur quotidien. Mais c'est aussi une station de travail dédiée à l'exploitant avec au sein du meuble, deux zones de rangement sous clé dédiées comme un compartiment coulissant accueillant un seau pour les eaux usées, un seau pour le marc usagé et un kit eau autonome, mais aussi un placard muni de trois étagères qui permet de stocker des produits d'entretien et des accessoires additionnels sur place. Enfin le coffee corner avec deux options comme le dos en plexi personnalisable et un comptoir, peut même se transformer en coffee bar à placer en îlot central. Le meuble est du reste livré monté et équipé de roulettes de manière à être déplacé facilement. A noter enfin que le concept respecte les normes d'accessibilité des personnes à mobilité réduite : sélections, réglages, sucre, paiement et retour monnaie. Pour les professionnels de la DA habitués à décliner une offre automatique, c'est l'occasion de venir compléter leur offres Vending avec un « concept » dédié répondant aux nouvelles habitudes de consommations. C'est dans cet esprit que Rheavendors France a conçu et pensé un corner coffee d'une efficacité redoutable.



Groupe à chambre variable / Pression ajustable par sélection / 2 chambres d'infusion : 5 à 9gr ou 8 à 14gr

Le nouveau groupe café qui équipe désormais l'ensemble des offres table top de Rheavendors entend devenir une des références de la catégorie. Avec son système de chambre variable, il permet d'adapter les réglages à chaque spécificité de boissons... Un pari pris qui semble faire mouche.

## Variflex... l'atout espresso de Rheavendors

Le rendu de l'expresso est aujourd'hui un étalon gage de qualité chez bon nombre de professionnels du vending comme de l'Horeca. Et pour cause, c'est l'outil de valorisation de l'offre tant auprès des consommateurs que des exploitants issus du monde du CHR. Aujourd'hui l'offre boissons chaudes ne se limite plus simplement à l'expresso stricto sensu : les cappuccinos, latte machiatto, double espressos, côtoient les américanos et autres mokaccinos. Si bien que le groupe café grain doit pouvoir restituer une qualité d'extraction irréprochable dans la réalisation de chaque recette. C'est avec cette contrainte que Rheavendors a conçu et développé le Groupe Variflex. Une appellation mûrement réfléchie dans la

mesure où « Variflex » résume à lui seul son ambition : être flexible et s'adapter à la variation des recettes fabriquées. Le Variflex associe des pièces métalliques et plastique afin de réaliser un espresso dans les règles de l'art au sein d'un distributeur freestanding. Sa particularité tient au fait que le volume de sa chambre d'infusion s'adapte automatiquement à la quantité de café moulu qu'il reçoit. Plus encore, cette logique de compression variable s'articule autour de deux chambres pouvant accueillir de 5 à 9 gr pour le Vending et de 8/14 gr pour les versions table top Horeca où la double sortie café est un impératif incontournable. Chaque cycle est réalisé en une vingtaine

de secondes sachant que Rheavendors a tenu à développer une qualité tant visuelle que technique avec ce groupe. A titre d'exemple, il réalise à chaque cycle une pré-infusion de 2 secondes avant d'infuser réellement la pastille de café fraîchement moulue. Techniquement il se monte et se démonte sans outils et se veut avant tout simple d'entretien : un rinçage par an et un démontage par cycle de 30 000 consommations avec de plus la possibilité de réaliser un dégrasage via une pastille. A noter qu'une lamelle caoutchouc vient raser la grille métallique à chaque éjection de la pastille de marc ce qui assure une qualité de café à chaque tasse et une infusion sans résidu.

