



Rhéavendors, plein feux sur la Luxe X2 Premium

Certains voient aujourd'hui Rhéavendors comme un des principaux intervenants de l'offre boissons chaudes. Avec la Luce X2 Premium c'est en expert que ce dernier nous revient

centrée sur la mise en avant d'une offre boissons chaudes de qualité susceptible de développer les ventes non seulement au travers d'une offre et d'une qualité de réalisation irréprochable mais également en proposant de nouvelles boissons avec une déclinaison façon coffeeshop. En effet Luce X Premium intègre aujourd'hui la possibilité de réaliser les fameuses boissons aromatisées qui sont aujourd'hui le fer de lance des salons de café à partir d'une offre de deux bag in box de sirop aromatisé déclinable au gré des parfums sélectionnés. Non seulement Luce X Premium capitalise sur l'offre traditionnelle vending via les déclinaisons solubles ou café grain avec son groupe café mais elle s'ouvre aux boissons gourmandes grâce à son kit sirop. Une approche qui du reste n'a pas échappé à Nestlé Professionnel qui sur la base de ce modèle, a présenté son offre plug & play au salon de la distribution automatique avec deux sirops aromatisés distincts à savoir la vanille et le caramel : les professionnels peuvent de fait étendre leur carte de boissons avec des déclinaisons café et cappuccino vanille de même que café et cappuccino caramel. Et pour apporter plus de cohérence Rhéavendors a doté sa Luce X Premium d'une double gobeletteuse (gobelet du 15 au 30 cl, plastique et/ou carton) afin de pouvoir différencier les contenants et coller à la tendance boissons gourmandes telles que proposées en coffee shop à savoir sur des gobelets cartons de contenance plus importante.

Mais l'innovation ne s'arrête pas à la

simple déclinaison de nouvelles boissons. En effet l'autre axe de développement de Rhéavendors concerne les modes interactifs et les outils communicants. En effet le constructeur de Caronno Pertusella a également décliné des solutions de ce type au sein de son automate avec une offre Luce X2. Ce dernier embarque une approche interactive complète qui le rend non seulement communiquant mais également interactif pour le consommateur final. L'automate est doté d'un écran touchscreen (tactile) de 22 pouces HD dans lequel le soft est manufacturé et livré avec l'automate de sorte qu'il est directement exploitable par un professionnel, sans intervention d'un prestataire externe (SSI, IT). De fait Luce X2 Touch TV offre une plateforme d'exploitation interactive et conviviale aux gestionnaires, associée à une télémétrie native permettant une prise en main simple et un management centralisé online et/off line. Pour cela Rhéavendors a fourni en package quatre logiciels qui permettent à distance ou sur site de personnaliser l'interface graphique qui doit être mise en avant permettant de personnaliser les différentes fonctions de la machine (prix, recettes...) mais également et surtout de gérer des fichiers multimédia pour son propre compte ou celui du client donneur d'ordre. Parallèlement il est possible de collecter et d'éditer les statistiques nécessaires au suivi de l'exploitation. Cette double approche a d'ailleurs valu à Rhéavendors de recevoir le Vend'Or 2012 attribué par la rédaction du magazine LMDA. ■

La Luce n'est a priori pas un nouveau modèle quant on parle de Rhéavendors. Et pourtant le fabricant a eu l'intelligence de faire évoluer son automate et le doter des « plus » qui aujourd'hui sont au cœur des tendances du marché. Et ce dernier de bien en expliciter la cible en baptisant cette nouvelle offre Luce X Premium. Car cette nouvelle Luce est aujourd'hui