

ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO

Padiglione 12; Stand E08/F09

ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO propone una vasta gamma di referenze dedicate al Vending che rispondono alle esigenze dei consumatori sempre più attenti al proprio benessere e all'ambiente. L'azienda veneta esporrà al Venditalia 2024 le principali referenze dedicate al mondo del fuori casa.

Nel segmento delle acque minerali San Benedetto sarà presente, in diverse declinazioni di gusto, con i formati **0,5L e 0,33L in PET** e in **lattina 0,33L sleek** con una nuova grafica e con nuance di tendenza. Ad accompagnarli ci sarà il formato da 0,5L di Ecogreen, la Linea di Acqua Minerale "CO2 Impatto Zero" perché compensa il 100% delle emissioni di CO2 e.

Protagonisti nella sezione acque minerali saranno anche i brand di Effervescenti Naturali: **Acqua di Nepi** e **Cutolo Rionero Fonte Atella** che nasce dal Vulture. San Benedetto esporrà anche la referenza **Libera**, nel formato 0,5L, ideale nei momenti di sport e svago grazie alla pratica bottiglia Squeezable e all'innovativo Tappo Sport, semplice da aprire con una sola mano. Presente anche il **Thè freddo** con un'ampia gamma di referenze in svariati formati – dal pratico 0,5L PET, allo 0,33L PET fino alle lattine da 0,33L – che comprende il **Thè San Benedetto Classico**, lo **Zero** e il **Deteinato** nei gusti pesca e limone.

Verrà presentata inoltre, anche la linea **Thè Specialità** nel pratico formato "on the go" 0,40L PET nei gusti Fico D'India, Verde Matcha e Verde Matcha Zero. Nel segmento bevande a base frutta, presente **Succoso Zero** leggero e gustoso, zero zuccheri aggiunti, nel formato "on the go" da 0,40L PET.

Per il comparto delle acque addizionate le referenze **SKINCARE** – nel formato da 0,22L, l'integratore alimentare in acqua minerale naturale con Collagene, Zinco

e Acido Ialuronico – e **Aquavitamin**, la linea di bevande analcoliche con vitamine in acqua minerale disponibile nel formato da 0,40L in quattro gusti freschi e dissetanti, con quattro diverse aree funzionali: **BEAUTY-YOU** al gusto frutti rossi, un alleato per l'idratazione e la tonicità della pelle; **BRAIN-UP**, al gusto kiwi/mela/melograno, per ritrovare vitalità e concentrazione; **D-FENCE** al gusto limone, un aiuto per mantenere in forma le difese naturali; **C-POWER** al gusto arancia, una pausa rinfrescante per ritrovare energia. Si aggiunge la recente novità **San Benedetto Aquaprotein**, la bevanda ad alto contenuto di Proteine più Zinco e Magnesio al gusto mela e lemongrass, nel pratico formato "on the go" da 0,40L PET.

Inoltre, saranno presenti anche le **Bibite Gassate San Benedetto Zero**: zero zuccheri aggiunti, dedicate a chi non vuole rinunciare al piacere di una buona bibita gassata. Disponibili nel formato lattina sleek 0,33L e single serve 0,25L PET, **Passione Italiana** a base di succo di prima spremitura nel formato da 0,40L PET. Inoltre, in esclusiva **San Benedetto Avena**, la nuova linea di bevande a base di avena, aromatizzate e gustose. Naturalmente prive di lattosio, 100% vegetale e zero zuccheri aggiunti. Quattro proposte buone e gustose associate a quattro funzioni specifiche: Caffè e nocciola, Nocciola e Mou, Arachide e Cocco. Presente anche la categoria degli Energy Drink con due proposte uniche e fortemente innovative: **San Benedetto Energy Super Boost** – a base di ingredienti energizzanti come caffeina, taurina e vitamine del gruppo B – e **San Benedetto Fruit&Power** con tutto il buono della frutta in acqua minerale naturale e l'energia di caffeina e taurina, zero zuccheri aggiunti. Da oggi disponibile anche nella versione Dark Edition, gustoso e deciso.



ALBA TRAMEZZINI

Padiglione 8; Stand G02/G08

ALBA TRAMEZZINI si presenta al **Venditalia 2024** di Milano con un ventaglio di novità per il canale Vending.

L'azienda tarantina, specializzata nella produzione di panificati farciti dal 1978, propone una serie di prodotti da consumare freddi o riscaldabili, macchinabili in spirale singola o doppia.

La prima grande novità riguarda il **restyling** di tutta la gamma dei tramezzini farciti che da quest'anno si arricchisce di nuovi formati e nuove ricette, tutte sotto l'iconico marchio **"Duetto"**. Il **tramezzino** singolo da **85 gr** con la crosta, infatti, entra a far parte della linea **Duetto**, insieme ad una grande novità 2024, il tramezzino a 3 strati **Venezzino** da 110gr che si presenta con una doppia farcitura e un pane ancora più morbido senza crosta.

Confermato il classico tramezzino doppio in vaschetta **Duetto** da **150gr**, con 10 gusti per tutte le esigenze.

Completano la gamma **Duetto**, "il tramezzino perfetto", le **co-branding Rovagnati** e **Rio Mare**, le ricette **stagionali** in edizione limitata e gli astucci per le ricette **Gourmet** da 160 gr.

Un prodotto che ha riscosso molto successo e su cui Alba Tramezzini continua a puntare è sicuramente **Sandwich PRO**. Al Bresaola rucola e Grana Padano (previsto anche da 75 gr per spirale singola) e al salmone e carote, già lanciati nel 2023, se ne aggiunge uno nuovo da 150 gr con Arrosto di pollo e uovo sodo.

Sempre per posizionamento in spirale singola sono molteplici i prodotti che Alba Tramezzini propone per una pausa veloce al distributore automatico: focacce, panini, tarallini, salamini ecc. In totale quasi 20 referenze, tra cui un nuovissimo panino "buono e fresco" con 20 giorni di shelf-life, come appena fatto.

Confermata la linea dei famosi **panini microondabili** pronti in soli 2 minuti: la gamma degli hamburger e delle pucce vestite da una **confezione** innovativa e **brevettata** che permette la cottura "crispy" del prodotto.



ARISTEA

Padiglione 8; Stand K37

Gli scenari di oggi, tra riscaldamento globale, conflitti e fabbisogno energetico lanciano sfide importanti a tutte le componenti della società e del mondo produttivo.

ARISTEA, con la dinamicità e lo spirito di innovazione che la contraddistinguono, si impegna costantemente per farsi trovare pronta e per fornire al mercato risposte adeguate. Lo testimoniano gli importanti investimenti che negli anni scorsi hanno dato vita al moderno complesso industriale localizzato a Contursi (SA) dove l'azienda si avvale delle più avanzate tecnologie nel campo dell'estrusione e della termoformatura del PET. Qui è stata realizzata una **gamma di prodotti eco-sostenibili contenenti plastica riciclata da post consumo (R-PET), conformi al Regolamento UE 1616/2022**, che hanno ottenuto il marchio di conformità ecologica "Plastica Seconda Vita" (PSV Food Contact) dell'IPPR (Istituto per la Promozione delle Plastiche da Riciclo), attraverso gli audit di certificazione eseguiti dall'IIP (Istituto Italiano Plastici).

Inoltre, per allinearsi alle mutevoli disposizioni legislative e alle rinnovate e più esigenti sensibilità del mercato, Aristea ha aperto un nuovo stabilimento produttivo, **investen-**



do in impianti per la realizzazione di prodotti in cartoncino certificati FSC che garantiscono la sostenibilità della filiera della materia prima a partire dalla gestione delle foreste. In aggiunta, vi è la verifica di ATICELCA, che attesta la riciclabilità della carta. Una scelta, questa, che ha consentito all'azienda di arricchire la propria gamma di prodotti per il Vending con due referenze: una in **cartoncino bio-compostabile** – che può essere smaltita sia nella carta che nell'organico e che ha ottenuto la certificazione **OK COMPOST del TUV AUSTRIA** – e una in cartoncino politenato che può essere smaltita nella carta.

Tuttavia, nonostante il successo riscosso con i prodotti in cartoncino, Aristea ha sempre sottolineato l'importanza del riciclo dei prodotti in polistirene. In questa ottica si colloca la novità principale del 2024: la nascita di un **nuovo bicchiere, chiamato Econic, destinato al mondo del Vending sul cui corpo viene**

messa in risalto proprio l'importanza della sostenibilità del prodotto, costituito da materiale riciclabile al 100%. Il bicchiere, in foto, è il risultato di approfonditi studi di design che gli conferiscono personalità ed immediata riconoscibilità sul mercato, ma soprattutto garantiscono la funzionalità dei bicchieri nei diversi d.a. presenti sul mercato, andando incontro alle esigenze dei clienti.

Le scelte effettuate per operare in maniera sostenibile non riguardano solo i prodotti; di recente, infatti, Aristea si è dotata anche di un **importante impianto fotovoltaico** che la rende indipendente energeticamente. Di pari passo, nell'ottica della modernizzazione e dell'efficientamento energetico, tutti i nuovi macchinari acquistati sono conformi alla normativa nota come **"Industria 4.0"**.

Aristea, oggi come in passato, ha investito ingenti risorse nel settore del Vending non solo per fornire ai clienti prodotti innovativi nel design e nei materiali ma anche offrire una serie servizi che diano maggiori garanzie, dalla produzione al consumo. L'azienda, infatti, aggiunge un plusvalore dato da una serie di accorgimenti presi nelle fasi di carico e trasporto che fanno sì che il cliente benefici della puntualità e della efficienza delle consegne. Ciò è di vitale importanza soprattutto per i piccoli operatori che, avendo poco spazio a disposizione nei loro magazzini, chiedono l'approvvigionamento di minori quantità ma con una certa frequenza. La gamma completa dei prodotti Aristea è visibile su www.aristeaspa.it.



ATEL - REPA

Padiglione 8; Stand D30/E29



Con un vasto portafoglio che include i brand più importanti del settore e uno stock di ricambi in costante crescita, REPA si impegna a soddisfare appieno le esigenze di clienti e partner OEM.

Tobias Lange, Group Director Vending REPA, sottolinea l'attenzione costante nel fornire un servizio a 360 gradi: *“La nostra missione è offrire soluzioni complete. Garantiamo ai nostri clienti uno stock sempre disponibile di ricambi vending dei marchi più importanti a livello europeo e extraeuropeo e ci prendiamo cura della gestione totale del portafoglio di ricambi originali dei produttori che scelgono di collaborare con noi”*.

Marchi leader del settore come de **Jong DUKE, Rheavendors e Crane** hanno già scelto REPA come partner di fiducia e nuove sinergie sono in arrivo nei prossimi mesi.

Obiettivo chiave per REPA è espandere ulteriormente la gamma di prodotti per soddisfare tutte le esigenze del mercato del Vending. Il primo

passo in questa direzione sarà la nuova offerta di sistemi di pagamento, che verrà lanciata nelle prossime settimane e presentata ufficialmente in occasione di Venditalia.

Il catalogo includerà una selezione di articoli di importanti marchi nel mondo del Vending come **Coges, CPI, Nayax, Paytec e Roesler**, con l'obiettivo di ampliare ulteriormente il portafoglio di prodotti nel tempo.

Guardando al futuro, Tobias Lange riflette sull'evoluzione delle partnership che hanno contribuito ad offrire ai clienti una gamma di ricambi originali sempre più completa: *“Il nostro piano per il 2024 è consolidare le partnership esistenti e svilupparne di nuove. Collaborazioni più strette con aziende come CPI e nuove partnership con Paytec e Nayax sono solo l'inizio. La nostra gamma di prodotti continuerà a crescere per soddisfare sempre meglio le esigenze dei nostri clienti. Venditalia sarà un'ottima occasione per presentare i nostri progetti e consolidare quelli già avviati”*.



Tobias Lange

La priorità di REPA resta la soddisfazione del cliente. *“Siamo costantemente impegnati a garantire la spedizione dei pezzi giusti in modo rapido ed efficiente, grazie ai nostri sistemi automatizzati e alla collaborazione con società di trasporto affidabili. Il team di assistenza tecnica è altamente competente e sempre disponibile ad aiutare i clienti a trovare esattamente ciò di cui hanno bisogno”*, aggiunge Tobias Lange.



BARILLA

Padiglione (Hall) 12; Stand G20

Nata come azienda familiare oltre 145 anni fa, **BARILLA** è oggi il principale produttore di pasta italiana al mondo. Con esperienza e competenze uniche, Barilla aiuta tutti i professionisti dell'Ho.Re.Ca. ad ampliare e migliorare la propria offerta per i consumi nel Fuori Casa. La proposta di prodotti e soluzioni **Barilla for Professionals** è oggi declinata in varie categorie merceologiche di pasta e bakery adatte a ristoranti, hotel, bar, catene di ristorazione e naturalmente al Vending. In particolare per questo settore Barilla for Professionals ha sviluppato un'ampia offerta di snack dolci e salati portando i suoi Brand storici e leader nelle rispettive categorie – come **Ringo, Baiocchi, Pan di Stelle e Gran Pavesi** – al successo di vendite anche nelle vetrine della Distribuzione Automatica.

Questi Brand saranno anche i protagonisti nello stand di Barilla for Professionals



professionals alla prossima fiera Venditalia, con l'annuncio di importanti innovazioni e novità che contribuiranno ulteriormente alla crescita di tutto il settore del Vending.

Nello specifico, sarà presentata agli operatori una **nuova Merenda Pan di Stelle**, per una pausa golosa e nutriente con la perfetta armonia tra crema al latte e morbido pan cacao, nel nuovo formato adatto al Vending vendibile singolarmente.

Saranno svelati, poi, in anteprima i nuovi **Snack Salati a marchio Gran Pavesi**, in un mix di croccantezza e gusti che stimoleranno sempre più gli acquisti di impulso della categoria.

Born as a family business over 145 years ago, Barilla is today the world's leading producer of Italian pasta. With unique experience and expertise, Barilla helps all Ho.Re.Ca. Professionals to expand and improve their offer for out-of-home consumption. The proposal of Barilla for Professionals products and solutions is today expanded in various product categories of pasta and bakery suitable for restaurants, hotels, bars, catering chains and of course vending too.

In particular for this sector, Barilla for Professionals has developed a wide range of Sweet and Savory Snacks, bringing its historic and leading brands in their respective categories, such as Ringo, Baiocchi, Pan di Stelle and Gran Pavesi, to the sales success also in the windows of Automatic Distribution.

And these brands will also be the protagonists at the Barilla for Professionals stand at the next Venditalia 2024 Fair, with the announcement of important innovations and news that will further contribute to the growth of the entire vending sector.

In particular, operators will be presented with a new Pan di Stelle Soft Snack, for a delicious and nutritious break with the perfect harmony between milk cream and soft cocoa bread, in the new format suitable for vending to be sold individually!

And then the new Savory Snacks with the Gran Pavesi brand will be unveiled in preview, in a mix of crunchiness and flavours that will stimulate more and more impulse purchases of the category.

We look forward to seeing you to discover all the news at Pavilion 12 Stand G20.

BIANCHI INDUSTRY

Padiglione 12; Stand E28/G31

Una gamma di soluzioni sempre più ampia, diversificata, tecnologica e flessibile per dare una vera risposta alle richieste del mercato di oggi. Idee chiarissime in casa **BIANCHI INDUSTRY** alla vigilia del grande appuntamento di Venditalia 2024: il gruppo bergamasco sarà presente a Fieramilano Rho con un'offerta di prodotto profondamente rinnovata e ripensata, con l'obiettivo dichiarato di coprire tutte le fasce di mercato e di soddisfare così al massimo le esigenze dei clienti.

Il cambiamento nel mondo del Vending, del resto, è in atto. Emergono nuove preferenze, nuovi gusti e nuovi desideri dei consumatori a cui i player del settore, oggi, devono essere in grado di adeguarsi in tempi rapidi. Ciò grazie a macchine più intelligenti, interconnesse e modulari, capaci di offrire una vasta scelta di prodotti di alta qualità e servizi aggiuntivi "stuzzicanti" come la personalizzazione delle bevande e non solo.

Da questo punto di vista Bianchi può dire di essere proiettata al futuro già da diverso tempo. A Venditalia 2024, infatti, saranno protagoniste le **Phygital Solutions - Intuity e Agily** per le bevande calde, **Flessy** per snack e bevande fredde - ovvero i distributori di ultima generazione targati Bianchi Vending. Con una "anima" digitale in costante evoluzione e lo sviluppo di nuovi strumenti e piattaforme, queste macchine promettono di portare davvero i visitatori della fiera nella prossima era del Vending in cui gli operatori possono lavorare in modo più semplice, veloce e perfino "creativo", mentre i consumatori finali hanno l'opportunità di godere di un'esperienza d'acquisto sempre più coinvolgente e appagante, all'insegna della interattività, della multimedialità e delle possibilità di scelta.



Bianchi Industry

Oltre alle Phygital Solutions, Bianchi Industry svelerà in anteprima a Venditalia 2024 una nuovissima linea concepita per completare la proposta Vending e table top con soluzioni accessibili ad un target ampio e dotate di tutte le caratteristiche e le funzionalità essenziali per vincere la sfida dell'innovazione e restare al passo con le ultime evoluzioni del mercato: si tratta delle **Essential Solutions**, macchine caratterizzate da un design sobrio e minimalista e da un comparto digitale d'avanguardia.

Come detto, i confini del mercato si allargano all'orizzonte, ecco perché Bianchi Industry sta investendo anche per ampliare la propria presenza nel segmento delle Coffee Solutions per l'ufficio e la ristorazione professionale. In questo contesto si inserisce la nascita di nuovi modelli come **Desia**: con un nome ispirato alla parola "desiderio", questa soluzione superautomatica propone un concetto di design di alto valore combinato ad un'esperienza digitale più ricca ed intuitiva. Anch'essa presente a Venditalia 2024, Desia rappresenta il primo passo della transizione Phygital che nel prossimo futuro coinvolgerà le table-top di Bianchi.

 **Bianchi Vending**

INTUITY



AGILY



FLESSY



DESIGN
TOUR BREAK

BLUPURA

Padiglione 12; Stand E36/F35

BLUPURA, leader italiano nella produzione di refrigeratori d'acqua ecosostenibili, presenterà a Venditalia 2024 una vasta gamma di prodotti innovativi, frutto del suo impegno continuo in ricerca e sviluppo per soddisfare le crescenti esigenze del Vending.

Tra le novità spicca sicuramente **Blutron**, la primissima linea di filtri per acqua potabile a marchio **Blupura**, composta da diverse tipologie di filtrazione per ogni esigenza, ognuna pronta a garantire acqua di qualità microbiologicamente pura. Tutti i filtri Blutron sono prodotti 100% Made in Italy e sottoposti a rigorosi controlli organolettici, microscopici e di performance, utilizzando i migliori carboni attivi vegetali. Questo nuovo prodotto, lanciato solo da qualche mese, è il risultato della filosofia di **Blupura** che punta alla massima qualità dell'acqua da bere, grazie a scelte senza compromessi a livello di materiali e componentistica. Venditalia sarà l'occasione per presentare già una nuova versione, **Blutron Action**, il sistema di filtrazione ideale per distributori automatici di bevande, macchine del caffè e forni a vapore professionali. Equipaggiato con la tecnologia Blupura Carbon Block da 0.5 micron e resina a scambio ionico ad alta efficienza, Blutron Action 4.4K, grazie a un by-pass in-

tegrato regolabile su 4 livelli, è specificamente progettato per ridurre la durezza temporanea dell'acqua; oltre a ridurre la formazione di calcare, il cloro e le impurità, proteggendo gli impianti, il filtro è dotato di uno stadio filtrante a carboni attivi addizionato d'argento con funzione batteriostatica.

Parlando di erogatori, una delle ultime aggiunte è **Rebel**. Progettato per soddisfare le esigenze più diverse e specifiche, offrendo la possibilità di erogare acqua estremamente calda ed estremamente fredda, Rebel si adatta a ogni ambiente, dal ristorante all'ufficio, grazie a tecnologie avanzate integrate nel prodotto. Il raffreddamento è affidato a un banco di ghiaccio di nuova generazione, specificamente progettato per questo prodotto, mentre la caldaia Super Hot assicura una temperatura dell'acqua calda fino a 98°C. Al suo interno trova spazio il filtro Blutron Micro 7K o Blutron Shield 7K per acqua fredda e Blutron Ionic 0.4K per acqua calda nella versione Super Hot, mentre nella versione Fizz, il filtro per acqua fredda si affianca alla bombola di CO2. Già disponibile ed ordinabile nella versione da 30 lt/h, a Venditalia verrà presentata la sua evoluzione: una capacità di 60 lt/h per rispondere alle esigenze di strutture più ampie.

Non mancherà inoltre **Blu2Go**, la soluzione progettata per il Vending e gli spazi pubblici, che incarna l'impegno di Blupura verso la sostenibilità ambientale: si tratta infatti di una water vending machine di ultima generazione, che oltre a erogare fino a 4 tipi di acqua in bicchiere di carta riciclabile o borraccia, dà anche la possibilità di igienizzare la propria borraccia o di acquistarne una nuova. Blu2Go ha recentemente ottenuto il **Brevetto Europeo**, confermando la sua innovazione e unicità nel mercato: un prodotto che ha tutte le caratteristiche per poter abbattere sensibilmente il carbon footprint delle aziende.

Infine, non possiamo dimenticare di menzionare **IoT Link**, il dispositivo



Blupura che permette di collegare in rete tutti gli erogatori d'acqua esistenti, a prescindere dal marchio o dalla data di fabbricazione, trasformandone la gestione e il monitoraggio. Uno strumento essenziale per ottimizzare l'efficienza operativa, migliorare l'esperienza complessiva del cliente finale, nonché abbattere le emissioni ottimizzando gli interventi d'assistenza.



BRITA ITALIA

Padiglione 8; Stand L37

BRITA presenterà al Venditalia 2024 il rivoluzionario sistema **Purity C iQ**. L'innovativo sistema filtrante intelligente e connettivo assicura la massima qualità dell'acqua in uscita dalla macchina espresso. Un partner sempre attivo che elimina gli interventi manuali.

Purity C iQ è il **sistema filtrante sempre attivo**, che dall'installazione all'esaurimento della cartuccia effettua monitoraggi continui in entrata, regolando automaticamente le impostazioni e il bypass per fornire in ogni momento la stessa qualità dell'acqua in uscita; inoltre facilita lo spurgo.

Lo compongono la **testata smart Purity C iQ**, che monitora l'acqua e interviene al fine di fornire costantemente la stessa qualità in uscita, la cartuccia **Purity C iQ**, il portale **Brita Purity iQ** e l'app di servizio **Purity C iQ**.

Non sono più necessarie analisi manuali dell'acqua e impostazione (e periodica verifica) del bypass: fa tutto il sistema **Purity C iQ**, che semplifica anche l'installazione e riduce gli errori nel prevenire la formazione di calcare sulle attrezzature. La testata si collega anche al portale **Brita iQ** dove si possono visualizzare le informazioni a colpo d'occhio e da cui



è possibile modificare l'impostazione di una o più testate del filtro **Purity C iQ** da remoto.

Un sistema che porta numerosi vantaggi: dalla riduzione del rischio di depositi con maggiore affidabilità della macchina espresso, alla qualità costante in tazza che soddisfa al meglio il cliente fino ad arrivare a una gestione degli impianti semplice ed efficiente.



CAFFÈ BORBONE

Padiglione 12; Stand G28/30

Il set-up di questa nuova edizione di Venditalia racconta la storia **CAFFÈ BORBONE** che, nato nel 1999 come attività di torrefazione e confezionamento di caffè, si è affermato come uno dei principali produttori di riferimento nel caffè monoporzionato in cialde e capsule compatibili. Caffè Borbone è stato la prima azienda in Italia a proporre agli appassionati di caffè la cialda compostabile che, smaltita nell'umido, può essere utilizzata per la produzione di compost. Successivamente è stata la prima azienda a produrre un involucro riciclabile nella raccolta della carta e subito dopo ha lanciato la capsula compostabile in biopolimero con il top in carta filtro. Un percorso che attraversa la tradizione secolare dell'espresso napoletano puntando a innovazione e sostenibilità, sempre con la massima attenzione alla qualità dei prodotti per garantire a tutti esperienze di consumo fuori e dentro casa semplici e autentiche, come il rito del caffè.

Caffè Borbone sarà presente a Venditalia con la linea Vending che comprende quattro miscele di caffè in grani: **Miscela Blu**, **Miscela Rossa**, **Miscela Top** e **Dek**. Diverse per gusto e intensità, si prestano ad essere consumate in diversi momenti di una giornata lavorativa dando alle persone la possibilità di scegliere una pausa



caffè come più gradiscono. Caffè Borbone interpreta così la tendenza del settore verso esperienze sempre più personalizzabili, proprio per andare incontro a gusti e abitudini differenti che, pur cambiando nel corso del tempo, rispondono a un'unica e primaria necessità, un buon caffè. L'azienda napoletana mostrerà anche alcune delle ultime novità di successo, lanciate sul mercato tra il 2023 e i primi mesi del 2024. Per chi ancora non l'avesse provata, Venditalia 2024 sarà l'occasione giusta per scoprire **Moka Ciao**, la moka ideata da Caffè Borbone che supporta il sistema a cialde, tra i più sostenibili per l'ambiente. Grazie alla praticità della cialda compostabile che non lascia residui, in soli tre minuti Moka Ciao eroga uno, due o tre caffè dal sapore corposo, equilibrato o delicato in base all'acqua da dosare secondo i livelli segnalati all'interno della caldaia.

Tra le novità, anche **Miscela Light** con il 50% di caffeina in meno rispetto alla Miscela Blu e la Linea Creme senza glutine e senza lattosio negli originali brick da 550g annunciata con **Crema Fredda Caffè**, il primo dessert da frigo a base di caffè per uso domestico, disponibile anche nella versione Hot e al gusto Baileys™, a cui nel mese di febbraio di quest'anno si è aggiunta **Crema Ciok**, la cioccolata già pronta da gustare calda o fredda lanciata. Infine, grazie a Caffè Borbone, i visitatori di Venditalia 2024 potranno varcare i confini nazionali per arrivare all'origine della filiera, nei distretti di Ibanda e Bushenyi nel sud-ovest dell'Uganda dove, nel 2022, in collaborazione con Ofi, l'azienda ha avviato **Mwany Women and Youth Project**, un progetto di durata quinquennale che mira a creare specifiche attività di formazione e di inclusione finanziaria per i produttori locali, giovani e donne tra i 23 e i 59 anni che lavorano nelle piantagioni di caffè, con l'obiettivo di combattere la precarietà e l'esodo rurale che affliggono pesantemente queste aree.

CERES

Padiglione 12; Stand E39

CERES S.P.A. sarà presente a Venditalia 2024 con uno stand ricco di novità, a partire da **Lemonsoda Twist**, primo lancio del 2024 ed estensione del **Mother Brand Lemonsoda** nel segmento delle Gazzose, con una reinterpretazione sorprendentemente leggera e rinfrescante e un tocco di limone e zero zuccheri. Il nuovo Brand sarà sostenuto da una importante campagna di comunicazione e da un piano di promozione a 360° che raggiungeranno il culmine con l'arrivo dell'estate.

Accanto alla novità Lemonsoda Twist, spazio anche a tutta la linea "core" del mondo **Terme di Crodo**, con **Lemonsoda**, **Oransoda**, **Lemonsoda Mojito** e **Lemonsoda Chinotto** disponibili nel formato lattina 33cl standard e sleek, simbolo di tradizione e qualità nel panorama delle bevande analcoliche, da sempre in acqua minerale delle **Fonti di Crodo** e con succo di limoni ed arance 100% siciliani. Per Lemonsoda disponibile anche la variante in bottiglia PET da 45cl, altra novità del 2024 per un brand che ha da anni un occhio particolare all'innovazione senza però perdere di vista le tradizionali qualità che hanno contraddistinto i suoi 90 anni di storia: la prima ricetta risale, infatti, proprio al 1934.

Presenza importante anche nella categoria Energy Drink, mercato in fortissima crescita negli ultimi anni, con una doppia proposizione. Oltre a **Lemonsoda Energy** – brand presente nel mercato dal 2021 con un ventaglio di gusti base

frutta e tutto il portato di Lemonsoda trasferito nel mondo delle bevande funzionali – sarà presente anche **Crazy Tiger**, marchio francese di grande successo introdotto in Italia in formato bottiglia PET da 500ml, gusto **Original** e il 50% di zuccheri in meno rispetto alla media di categoria. La praticità della bottiglia richiudibile risulta particolarmente funzionale per un consumo on the go e quindi è perfetta per il mondo della Distribuzione Automatica.

L'ampio ventaglio di soft drink ed energy drink si completa con le birre Ceres e Faxe in un portfolio multibeverage sempre più ricco e variegato per Ceres – parte del gruppo danese **Royal Unibrew** – con una costante attenzione ai trend di mercato e di consumo.



COGES

Padiglione 8; Stand F10/G09

COGES prende parte a Venditalia 2024 per introdurre una soluzione di telemetria e pagamento che promette di ridefinire gli standard di monitoraggio e gestione dei distributori automatici.

La **nuova piattaforma di telemetria**, frutto della sinergia tra Coges ed il leader di settore **Vendon**, rappresenta un passo avanti significativo per il mondo del Vending. Basata su tecnologie all'avanguardia e sostenuta da anni di esperienza

nel campo della Distribuzione Automatica, questa soluzione promette di offrire al gestore un'integrazione completa e immediata tra il sistema di pagamento e il servizio di connettività.

Tra le caratteristiche salienti della piattaforma vi è la capacità di monitorare in tempo reale lo stato dei distributori automatici e lo stock dei prodotti, consentendo agli operatori di gestire e ottimizzare le loro attività in modo più efficiente ed efficace.

Inoltre, la piattaforma offre una suite completa di strumenti analitici che consentono di analizzare i dati raccolti e di trarre informazioni preziose per migliorare le proprie strategie di gestione. Con funzionalità di previsione e reporting avanzati, la nuova piattaforma di telemetria di Coges si propone di ottimizzare la gestione dei distributori automatici e di massimizzare il rendimento degli investimenti.

Durante Venditalia 2024, **Coges e Vendon** organizzeranno dimostrazioni dal vivo della nuova piattaforma di telemetria, offrendo agli operatori dell'industria la possibilità di sperimentare di persona le sue avanzate potenzialità. Il team di esperti di Coges sarà disponibile per discutere le caratteristiche della soluzione, rispondere alle domande degli interessati e fornire ulteriori dettagli sulla sua implementazione e integrazione nei sistemi esistenti.

Accanto alla piattaforma di telemetria, Coges presenterà le ultime novità della sua gamma di sistemi di pagamento cashless per il Vending, tra le quali il nuovo sistema **Engine Connect**. Engine Connect è un sistema di pagamento per il Vending multistandard, dotato di tutte le principali funzionalità che hanno reso famoso Coges Engine: tra queste la gestione di 200 linee prezzo, tabelle prezzi e fasce orarie differenziate, bonus completi di ricarica e vendita gratuita, LOCK ID e gestione della cauzione.

Engine Connect può anche essere dotato di modulo Bluetooth per la gestione del pagamento tramite smartphone con **Pay4Vend** e può essere impostato per la gestione del credito su cloud con possibilità di ricarica remota. Ciò che lo distingue dal suo predecessore è il modulo di connettività 4G integrato, che consente al sistema di pagamento una connessione remota ancora più semplice e rapida, senza bisogno di installare moduli di telemetria aggiuntivi.



COVIM

Padiglione (Hall) 8; Stand G28/H19

COVIM, In qualità di leader nel mercato del caffè in grani per il Vending e punto di riferimento nel settore del monoporzionato, si conferma tra i principali attori di Venditalia.

Per la prima volta, la torrefazione genovese inaugurerà un nuovo capitolo della sua storia con **l'innovativo rebranding e il nuovo packaging system**, diretta espressione del nuovo linguaggio visivo Covim.

Un esempio emblematico del nuovo packaging sarà il **nuovo formato da 500 grammi** di caffè in grani delle iconiche miscele **Covim Orocrema** e **Granbar**, entrambe con certificazione CSQA. Sarà esposto all'interno dello stand insieme all'intera gamma di prodotti che ha ricevuto la certificazione DTP-114, molto richiesta negli appalti pubblici.

Covim presenterà anche tutte le novità riguardanti i principali sistemi compatibili dedicati al canale Vending, con in primo piano le capsule autoprotette Covim compatibili con il sistema Lavazza® Blue®* e le capsule compatibili Lavazza® Firma*, che vanno ad implementare una gamma di offerta sui sistemi espresso monoporzione sempre più comple-



ta e con un altissimo profilo qualitativo.

Non mancheranno le nuove proposte del sistema proprietario **Superba®**, che si arricchisce di due miscele monorigine e di nuove referenze solubili.

**Il marchio non è di proprietà di Covim né di società ad essa collegate.*

COVIM, as a leader in the market of coffee beans for vending and a reference point in the single-serving sector, is confirmed as one of the main players of Venditalia, the most important international vending event, scheduled from 15 to 18 May 2024.

For the first time at Venditalia, the coffee roasting company from Genoa will be inaugurating a new chapter in its history with its **innovative rebranding** and the new packa-

ging system, a direct expression of Covim's new visual language.

An emblematic example of the new packaging will be the **new 500-gram format of coffee beans of the iconic Covim Orocrema and Granbar blends**, both with CSQA certification. It will be on display at the stand together with the entire range of products that have received **DTP-114 certification**, much in demand in public tenders.

Covim will also be presenting all the novelties concerning the main **compatible systems** dedicated to the **vending channel**, with in the foreground Covim self-protected capsules compatible with the Lavazza® Blue®* system and Lavazza® Firma®* compatible capsules, which go to implement a range of offerings on single-serving espresso systems that is increasingly complete and with a very high quality profile.

There will also be new proposals from the proprietary **Superba®** system, which is enriched with two single-origin blends and new soluble references.

**The brand name is not owned by Covim or its affiliated companies*



DISPENSA ZANIBONI

Padiglione 12; Stand G32/G40

DISPENSA ZANIBONI sarà presente anche a questa edizione del Venditalia.

La fiera del Vending è diventata un appuntamento irrinunciabile per l'azienda di Parma. Fin dalla nascita della società i fratelli Zaniboni hanno fatto di questo evento un appuntamento fondamentale per incontrare i propri clienti e per presentare l'assortimento sempre più vasto. La proposta sarà focalizzata sul marchio **ZANIBONI SNACK** e sulla gamma sviluppata a proprio nome sempre mirata alle esigenze del canale.

Seguendo la propria strategia di un'offerta legata ai vari momenti di consumo che il Vending può soddisfare, l'azienda ha lanciato nell'ultimo anno diversi prodotti su diverse linee.

Linea dolce

- ✓ **DOBLE**: due biscotti al cacao con doppia farcitura alla crema di latte.
- ✓ **DONUTS**: la ciambella ricoperta e farcita, per questo appetitosa e nello stesso tempo morbida. Cotta al forno e non fritta per una maggiore digeribilità.
- ✓ **IL TORTINO GOLOSO**: morbida pasta al cacao con ripieno di cioccolato.
- ✓ **COKO BELLO**: barretta di cocco ricoperto di cioccolato al latte. Certificato senza glutine anche per coloro che soffrono di celiachia.
- ✓ **IL DOLCETTO**: un pasticcino con doppio strato di pan di Spagna farcito di crema di latte, un cuore di albicocca ricoperto al cioccolato.

Linea OK SNACK per il gusto salato

Arachidi tostate, arachidi ricoperte al gusto classico e barbecue e mais tostato. Un assortimento che si affianca alla linea di frutta secca naturale "IL BENE DELLA FRUTTA". Il packaging nuovo ha trovato un grande apprezzamento anche fra gli addetti ai lavori della pubblicità ricevendo la nomination al prestigioso premio Media Key Award di Venezia.

Linea Benessere

Dispensa Zaniboni sta sviluppando una proposta di articoli che rispondano alle richieste dei consumatori che pongono il tema della salute al centro delle proprie scelte



alimentari, attenti alle intolleranze e agli eccessi, consapevoli che una sana alimentazione è utile al benessere psicofisico.

Prodotti senza glutine

Tutta la linea barrette di Dispensa Zaniboni è certificata o dichiarata "Senza Glutine".

GRANOLA: le barrette di cereali certificate "senza glutine" con la spiga barrata. Alla base di questo prodotto una composizione di fiocchi di riso e mais declinata in due gusti: cacao e frutta.

NUTS: le barrette morbide di frutta secca (oltre il 50% di frutta) certificate "senza glutine". Un assortimento che si sta ampliando sempre di più con nuovi gusti.

CRO!: la linea dei croccanti classici (mandorle-arachidi-sesamo- frutti rossi) dichiarati senza glutine.

OK PROTEIN/FIT SPO

Dispensa Zaniboni propone NUTS&PROTEIN, con il proprio marchio, e la linea in esclusiva FIT SPO, azienda specializzata nella produzione di snack proteici e tecnici anche per atleti agonisti. Queste referenze saranno presenti in fiera con una gamma piuttosto vasta di barrette e snack dal contenuto proteico fino al 50%.

Linea Energy Drink

Particolarmente innovativa la proposta sulle bevande energetiche. **MAGNESIUM&POTASSIUM** e **MAGNESIUM&VITAMINS**, alternative alle bibite con caffeina e taurina così popolari ma allo stesso tempo con un utilizzo consigliato limitato. Si tratta di bevande funzionali ad una ricarica fisica e mentale. Senza glutine e nel caso di Magnesium&Potassium anche senza zuccheri (solo 4 kilocalorie).

Venditalia sarà un momento di incontro importante per presentare anche gli ultimi prodotti lanciati; novità che vengono costantemente comunicate ogni mese tramite newsletter a tutta la clientela.

Sarà soprattutto un momento di confronto ideale per cogliere idee, nuove richieste e necessità da parte di un mondo come quello del Vending che è in costante evoluzione.



ENGINKO

Padiglione 12; Stand K28/K30

Quando ci si affaccia al mondo **enginko®** si percepisce un fervore interessante fatto di idee, ricerca, intuizioni innovative e creatività. Un team di ingegneri giovani e dinamici elabora ogni giorno nuove soluzioni, ma ciò che non si può ignorare è che da sempre questa azienda storica – specializzata nello sviluppo di sistemi cashless ad alta sicurezza **Mifare®** – ha posto l'eliminazione del contante al centro della propria mission.

Tra i suoi recenti successi spicca l'**implementazione di Satsipay®** sui distributori tradizionali: un'iniziativa che ha segnato un punto di svolta nel settore del Vending.

Successivamente, **enginko®** ha lanciato sul mercato **sakurTRA®**, un'applicazione privata sicura e affidabile dedicata alla virtualizzazione del denaro presente sulle chiavette e al pagamento tramite carte di credito. Una vera rivoluzione che si distingue per affidabilità e sicurezza, come tutti i prodotti e servizi offerti da **enginko®** molti dei quali hanno la capacità di adattarsi ai contesti più eterogenei e futuristici.

L'azienda non conosce limiti nella gestione del credito e oggi introduce sul mercato **PoSTRA®**, un lettore PoS universale di nuova generazione che utilizza i circuiti delle principali carte di credito, anche in modalità **Tap&Go®** contactless.

Tra le ultime novità spicca, inoltre, **ulTRA®USB**, una testa di lettura innovativa che, insieme a **Marte®LAN** (un'interfaccia che gestisce alla perfezione la comunicazione tra distributore, cliente, gestore e banche), offre soluzioni applicative

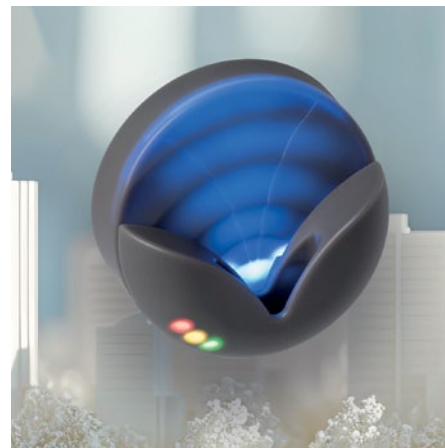


ampie e versatili, adatte a una vasta gamma di settori, dal Vending alla gestione di sistemi di attivazione.

In questa edizione di Venditalia, inoltre, gli addetti ai lavori potranno apprezzare in diretta le funzionalità offerte da **octoPAS®**, un portale che fornisce un controllo completo e in tempo reale del parco distributori. Grazie a **octoPAS®** è possibile monitorare gli incassi, verificare la funzionalità dei distributori, condurre analisi statistiche e attività di marketing, nonché interfacciarsi direttamente con gestionali di terze parti. Ma le innovazioni non si fermano qui.

L'esperienza consolidata dell'azienda nell'ambito dell'IoT si traduce in soluzioni che possono migliorare l'attività dei gestori con semplici devices: dal monitoraggio della catena del freddo, alla gestione dei cestini porta rifiuti, dal controllo dei consumi elettrici alla gestione remota di qualsiasi distributore automatico.

C'è un'ultima cosa che incuriosirà i visitatori di Venditalia che passeranno a trovare **Enginko®**: si dice che quel **Marte®** possa far recapitare un tramezzino nel cuore della notte. Sarà davvero possibile? Lo si scoprirà a Venditalia 2024.



EPTA - IARP

Padiglione (Hall) 8; Stand H22/K19

Con il nuovo concetto Look Inside, il brand mira a rivoluzionare le modalità di interazione con le soluzioni **IARP**, coinvolgendo attivamente i consumatori che, incuriositi dalle vetrine e dal loro contenuto, sono incentivati a compiere un passo in avanti, alla scoperta di un nuovo mondo di freschezza.

Iarp, coniugando un mix unico di tecnologie avanzate e sostenibili con un approccio innovativo, si pone l'obiettivo di guidare il progresso nei segmenti Food&Beverage e Ho.Re.Ca., per elevare l'esperienza complessiva degli Operatori ad un nuovo livello di soddisfazione.

Sostenibilità, digitalizzazione e customer intimacy, capisaldi al cuore del nuovo concept di Iarp, trovano espressione concreta nello sviluppo di soluzioni sempre più efficienti, versatili e tecnologicamente avanzate.

- ✓ **Sostenibilità:** significa offrire plug-in a basso consumo energetico per una gestione più responsabile delle risorse, nel pieno rispetto dei principi dell'Ecodesign e del paradigma dell'economia circolare make-use-recycle.
- ✓ **Digitalizzazione:** rendere smart tutti i modelli plug-in, grazie a LineON di EptaService, una piattaforma di diagnostica digitale accessibile da tutti i device. Una transizione a beneficio di una superiore efficienza operativa nel tempo e che permette di geolocalizzare i banchi e generare report, trasformando l'innovazione in un efficace strumento a supporto delle vendite degli Operatori.
- ✓ **Customer Intimacy:** consolidare relazioni durature con i clienti, dove un ascolto attivo del mercato apre la strada a sinergiche collaborazioni per personalizzare soluzioni esistenti o svilupparne di inedite, oltre a proporre un innovativo marketplace online che ne semplifica il processo di acquisto.

Proiettando lo sguardo verso il futuro, Iarp si pone in qualità di pioniere nel ridefinire il panorama del Food&Beverage e dell'Ho.Re.Ca, affinché sia sempre più sostenibile, efficiente e all'avanguardia.



Iarp's new concept Look Inside aims to revolutionise the interaction with its solutions by actively engaging consumers who, intrigued by the showcases and their content, are encouraged to take a step forward, discovering a new world of freshness.

Iarp combines a unique mix of advanced and sustainable technologies with an innovative approach. Aimed at leading progress in the Food & Beverage and Ho.Re.Ca. industries, it elevates the overall experience of Operators to a new level of satisfaction.

Sustainability, digitisation and customer intimacy are cornerstones at the heart of Iarp's new concept and find concrete expression in the development of increasingly efficient, versatile, and technologically advanced solutions.

- ✓ **Sustainability:** offering plug-ins with low energy consumption for a more responsible resource management, fully respecting the principles of Ecodesign and the make-use-recycle circular economy paradigm.
- ✓ **Digitisation:** converting all Iarp models into smart systems, thanks to the LineON solution by EptaService, a digital diagnostic platform accessible from all devices. A transition for superior operational efficiency over time and the ability to geolocate plug-ins and generate reports, turning innovation into an effective tool to support Operators' sales.
- ✓ **Customer Intimacy:** consolidating lasting relationships with Customers, where active analysis of market trends paves the way for synergistic collaborations to personalise existing solutions or develop new ones, as well as proposing an innovative E-commerce system that simplifies the purchasing process.

Looking ahead, Iarp positions itself as a pioneer in redefining the Food & Beverage and Ho.Re.Ca. landscape, to make it more avant-garde, increasingly sustainable and efficient.

EUROSNACK - FORNO DAMIANI

Padiglione (Hall) 8; Stand D38/E37

FORNO DAMIANI, in occasione della fiera Venditalia 2024, firma la nuova linea **BIOLOGICA "Premium"** con il brand **Biosnack**:

- ✓ Le **Schiacciatelle**, arricchite da **Curcuma e Zenzero e con stuzzicanti semi di Zucca e Girasole**, "I Semi della Salute". Sapore unico. Adatte ad una dieta vegana e Halal e con una forte impronta salustica.
- ✓ I **Taralli ai Cereali con Farro e Grano Saraceno "Fonte di Fibre"**, arricchiti dai Semi di Lino e Finocchio, "I Semi della Salute", che conferiscono al prodotto una gradevolezza straordinaria, un sapore originale e stuzzicante.

Il tutto senza vino (no Solfiti) e senza lievito (certificati iVegan e Halal) ...e con una forte impronta salustica: "...e fa pure bene!".

FORNO DAMIANI launches the new "Premium" **ORGANIC** range under brand name Biosnack.

Schiacciatelle, enriched with turmeric and ginger, with appetizing Pumpkin and Sunflower seeds "The Seeds of Health". An extraordinary unique flavour. Suitable for Vegans and Halal certified... and "they are also good for your health!"

Multigrain Taralli with spelt and buckwheat "Source of Fibre", are enriched with flax and fennel seeds "The Seeds of Health", which give the product a unique and appetizing taste (...one leads to another!).

WITHOUT WINE (no Sulfiti) and **WITHOUT YEAST** (iVegan and Halal certified) ... and "they are also good for your health!"



GRUPPO EVOCA

Padiglione (Hall) 8; Stand E20/F19

Il **GRUPPO EVOCA** si sta preparando ad accogliere i visitatori di Venditalia 2024. Un appuntamento imperdibile per la filiera della Distribuzione Automatica e del consumo out-of-home.

Quest'anno **Evoca** proporrà agli operatori di settore di intraprendere un viaggio dentro il mondo Vending, superandone i confini tradizionali e vivendo un'entusiasmante avventura. Le novità dei principali brand del Gruppo diventeranno le imperdibili tappe di un percorso in cui l'innovazione si integra con la tradizione, dove il design si mette al servizio della user experience, per approdare a soluzioni evolute e rispettose dell'ambiente, grazie a un approccio industriale sostenibile. In un viaggio che si rispetti le sorprese non mancano, e quelle di Evoca renderanno indimenticabile questa edizione di Venditalia.

EVOCA GROUP is back for Venditalia 2024, the most important international event in automatic distribution. Evoca Group is getting ready to welcome visitors to Venditalia 2024, which will be held from 15 to 18 May at Fieramilano Rho. It's an unmissable event for the automatic distribution and out-of-home consumption sectors.

This year Evoca will invite you to join us on a journey into the world of vending, which is overcoming its traditional boundaries in an exciting new adventure. The new products introduced by the Group's main brands will come to be seen as significant milestones along a path in which innovation and tradition are integrated; where design is placed at the service of the user experience, and where advanced, environmentally friendly solutions are achieved, thanks to a sustainable industrial approach.

EVOCA

G R O U P

vending
magazine

DAL 1977 LA VETRINA DEL VENDING IN ITALIA



"INVESTIRE NELLA PUBBLICITÀ IN TEMPO DI CRISI È COME COSTRUIRSI LE ALI MENTRE GLI ALTRI PRECIPITANO"

(Steve Jobs)

FABIAN

Padiglione 12; Stand E40/F39

FABIAN rinnova la sua presenza a Venditalia, la più importante manifestazione fieristica dedicata alla Distribuzione Automatica. Nuova location, nuovo stand e nuovi prodotti che sapranno soddisfare la pausa in ogni momento della giornata.

RESTYLING GAMMA 100G

La prima novità che verrà presentata durante i quattro giorni di manifestazione riguarda il rinnovo dei prodotti da 100g, in particolare delle **linee Morbidoni, Rusticelle e Brioches Salate**, con la rivisitazione di alcune ricette in coerenza con le nuove preferenze dei consumatori e con un restyling totale del packaging, più moderno e accattivante con maggiore spazio dedicato alla grafica e alle immagini degli ingredienti.

L'attuale pellicola trasparente lascerà spazio a un sacchetto flowpack in grado avvolgere meglio il prodotto e renderlo perfetto per gli spazi dei distributori automatici. L'elemento principale rimane il pane artigianale, sfornato ogni giorno nello stabilimento di Torbole Casaglia (BS) da maestri fornai e farcito con cura a mano in camera bianca, rispettando altissimi standard di igiene e sicurezza.

LINEA TRAMEZZINI

Ampio risalto verrà dato anche alla gamma tramezzini che diventa sempre più ampia e profonda con referenze che spaziano dagli 80 ai 150 grammi. Partendo dallo spuntino fino ad arrivare al pranzo, Fabian riesce a soddisfare tutti i gusti a ogni ora della giornata.

Diversi sono anche i formati: dal tramezzino singolo, al doppio, passando per il triplo fino ad arrivare al veneziano, fortemente apprezzato in Veneto. Da sempre attenta a intercettare nuovi trend e con forti investimenti in campo di R&D, Fabian ha recentemente presentato una **linea di tramezzini ad Alto Contenuto Proteico e Senza Lattosio** che comprende tre referenze di 150g e una di 80g appositamente studiate per le spirali dei distributori automatici.

PARTNERSHIP CON CITTERIO

Prosegue a gonfie vele anche la collaborazione con Citterio, marchio leader nel comparto Snack abbinati con Salumi, che anche quest'anno sceglie Fabian come rivenditore ufficiale della **linea "Gli Irresistibili"** in esclusiva per il canale della Distribuzione Automatica. Il massimo del gusto in formato tascabile.



NOVITÀ 2024

Venditalia sarà il palcoscenico perfetto anche per presentare in anteprima due novità assolute per Fabian: una **gamma di prodotti con conservazione ambiente** – pensata da portare in borsa o nello zaino per un break “on the go” – e una linea di **referenze freschissime con shelf life di circa 15 giorni**. Prodotti artigianali sfornati internamente per soddisfare da una parte una pausa sfiziosa ogni volta che la fame “chiama” e dall'altra il gusto di consumare un panino fresco come appena fatto.

PIATTI PRONTI

L'offerta Fabian comprende anche una selezione di piatti pronti in pochi minuti permettendo così ai gestori di offrire il pranzo fuori casa in tutti i luoghi in cui il distributore automatico possa essere affiancato da un forno a microonde. Una selezione di primi e secondi piatti della tradizione italiana pronti in soli 3 minuti.

UNO SNACK PER OGNI BREAK

Fabian intende così posizionarsi come un fornitore artigianale, certificato e affidabile per tutti gli operatori del Vending; un partner ideale, con un'offerta talmente ampia e profonda da riuscire a soddisfare in maniera eccellente sia le piccole attività indipendenti sia i grandi Gruppi.



FAS INTERNATIONAL

Padiglione 12; Stand G42/K47

Manca poco a Venditalia 2024 e **FAS INTERNATIONAL** si prepara a presentare le ultime novità in ottica **RETAIL-TECH**, la direzione strategica che da anni l'azienda persegue con determinazione, con il fine di offrire ai propri clienti soluzioni uniche e innovative, in grado di ampliare le opportunità di business, ottimizzare i processi di gestione e nello stesso tempo renderli più sostenibili.

Partiamo proprio dalla sostenibilità, da sempre altra sfida centrale nella vision FAS. A Venditalia 2024 saranno presenti le nuove **FAS 900 Excellence in classe C** e **FAS 900 Cashback in classe energetica B**, risultato di un importante lavoro di industrializzazione ed ingegnerizzazione che dà valore alla scelta tecnologica di utilizzare gruppi refrigeranti con CO2.

A evolvere è l'intera gamma **FAS di soluzioni Cashback**, sia in termini di efficienza energetica che di offerta. Nata nel 2022 e accolta subito con successo, questa linea di distributori è stata concepita per collocare i prodotti in vetrina al centro dell'esperienza d'acquisto e favorire i pagamenti digitali come App, Carte Bancarie o Sistemi Cashless. L'installazione si semplifica e la vetrina diventa elemento essenziale e protagonista, occupando completamente il fronte macchina. Plus e benefit? L'interazione con touch da 10" è più agevole e veloce; aumenta lo spazio



disponibile per inserire sistemi di pagamento Cashless, come i lettori di carta di credito; cresce il numero di lettori compatibili.

A Venditalia 2024 sarà possibile testarli con la **nuova FAS Cashback 12 selezioni** che va ad affiancare la versione con 10 spirali: il massimo della capienza unita al massimo dell'interazione digitale. Esposta al salone anche la nuova **FAS 12 selezioni Full View**: alleata perfetta di ogni macchina FAS, più capiente e sviluppata con un'attenzione particolare al design e alla user experience. Novità anche nel mondo Outdoor FAS con **SKUDO IP24**. Modello particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche antivandaliche, la nuova configurazione permette a SKUDO di adattarsi perfettamente ai luoghi esposti a eventi atmosferici. La certificazione IP24 garantisce infatti resistenza alla pioggia e ad ogni corpo solido di dimensioni maggiori di 2.5 mm. Il punto vendita conquista così nuovi spazi e nuove opportunità: la grande vetrina di SKUDO e il sistema touch consentono un'esperienza Retail-Tech sicura, anche in posizione strada.

Nel segmento bevande calde nascono **Mia S** e **Lidia S**, due nuove versioni degli attuali modelli di punta FAS: cresce la produttività grazie a una rinnovata capacità dei contenitori solubili e della colonna bicchieri. Viene introdotta la possibilità di regolare la macinatura in modo automatico, per un caffè di massima qualità; la nuova doppia aspirazione e le elettrovalvole in PPS assicurano affidabilità e semplicità di manutenzione. Una nuova colorazione connota con personalità il design, valorizzando il Tablet da 13" e l'interazione frictionless.

Si rinnova anche la gamma delivery con **SW 24system**. Questo sistema è studiato per snellire il processo di gestione della prenotazione rendendola semplice ed efficiente e trasformando così l'identità delle vending machine dal punto vendita al punto di ritiro. Combinato alle nuove **Easy6000 Di-**



ning e **Easy LOCKER**, le rende le soluzioni ideali per offrire una mensa "virtualizzata" con prenotazione dei pasti e delivery. Ancora più opportunità e più efficienza per gli operatori del Vending e della ristorazione collettiva.

I vantaggi del **RETAIL-TECH** arrivano a coinvolgere anche il settore non food con la nuova **Easy6000 HUB**: per la prima volta il SW è stato adattato alla gestione di prodotti generici e la macchina, grazie ai suoi 10 dischi, offre una capacità senza eguali in meno di un metro quadro.



FLO

Padiglione 8; Stand D08/E01

FLO, leader nel settore del packaging alimentare e della Distribuzione Automatica, ha lanciato sul mercato **R-Hybrid**, un bicchiere per il Vending innovativo e all'avanguardia. Questo prodotto, realizzato secondo lo stesso concetto del suo predecessore Hybrid, garantisce un minor impatto ambientale rispetto al classico bicchiere vending in polistirolo e rappresenta un importante punto di svolta nella D.A. in quanto è il primo ad essere realizzato con una percentuale di plastica riciclata. È completamente riciclabile e totalmente sicuro per i consumatori.

Nato nel 2012 con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, il concetto di **Hybrid** consiste nel sostituire parte del polistirolo vergine con un mix di sali minerali che ne abbattano le emissioni di CO2. Nel corso del decennio, Hybrid è stato oggetto di ulteriori operazioni di Ecodesign che hanno portato all'ideazione di una nuova forma, quella della **linea SC di Flo**, che garantisce le stesse performance della serie L ma con un peso ridotto. Infine, dal 2023 Hybrid è diventato R-Hybrid, il primo bicchiere realizzato con plastica riciclata da post consumo.

R-Hybrid è un prodotto termoformato caratterizzato da una struttura multistrato tipo sandwich, denominata ABA. Al suo interno contiene r-PS, ovvero polistirene da post-consumo riciclato meccanicamente, mentre lo strato esterno di PS vergine funge da barriera funzionale, garantendo e preservando la qualità del prodotto. Questa innovazione nel campo del Food Packaging promuove un sistema di riciclo più virtuoso e un efficiente riutilizzo delle risorse. R-Hybrid, infatti, è a sua volta riciclabile,



contribuendo così a un approccio sostenibile nell'industria del packaging alimentare.

*“Nel 2023, grazie alla commercializzazione dei bicchieri Hybrid, siamo riusciti a ridurre le emissioni di CO2 di ben 5.207 tonnellate – commenta **Lorenzo Bassi, Direttore Vendite per il Packaging Alimentare e la Distribuzione Auto-***

***matica del Gruppo FLO** – . Con l'introduzione di R-Hybrid miriamo a migliorare ulteriormente questo significativo traguardo, supportati anche dal crescente interesse del mercato verso la sostenibilità ambientale. Infatti, già nel 2023, le vendite di Hybrid e R-Hybrid corrispondevano a circa il 25% delle vendite totali di bicchieri per la Distribuzione Automatica. Il nostro obiettivo per il 2024 è convertire il 100% dei bicchieri Hybrid in R-Hybrid, continuando ad impegnarci per l'innovazione e la tutela dell'ambiente”.*

Non solo, R-Hybrid facilita finalmente il riutilizzo del polistirolo rigido nei contenitori per alimenti e promuove l'idea di un **riciclo “cup-to-cup”**, supportato ad esempio da iniziative di recupero come il progetto RiVending.

Nato dalla collaborazione tra Gruppo FLO, Corepla e Confida, **RiVending** è un'iniziativa che mira a promuovere il riciclo e il recupero dei bicchieri e delle palette in plastica utilizzati nei distributori automatici, con l'obiettivo di creare un'economia circolare efficiente nel settore. Il progetto trasforma i bicchieri usati in nuovi prodotti, contribuendo così a un programma “zero rifiuti”, in cui la plastica utilizzata viene completamente riciclata e reintrodotta nel ciclo produttivo.



GALBUSERA

Padiglione 12; Stand L26

GALBUSERA, azienda italiana del segmento salutistico dei prodotti da forno, ha da sempre come obiettivo quello di creare prodotti buoni cercando di soddisfare le esigenze di ogni consumatore.

Attenta alla nutrizione, Galbusera utilizza materie prime selezionate e di prima qualità – come per esempio farine di “Tipo 2” poco raffinate e integrali al 100% e olio di girasole alto oleico – senza ricorrere all’uso di olio di palma, conservanti e coloranti.

Il nuovo territorio di posizionamento **“Galbusera Nutre la tua voglia di stare Bene, ogni Giorno”** sintetizza le diverse anime che il brand ha nel suo DNA: autenticità e genuinità, attenzione alla salute e capacità esplorativa che le hanno permesso di essere pioniera in ambito salutistico e di creare prodotti unici nel panorama bakery. L’ampiezza del portafoglio permette di proporre Galbusera come perfetto “alleato” in un ampio progetto di benessere, sia in una sua interpretazione più funzionale che in una più progettuale, permettendo ad ognuno di personalizzare le proprie scelte di alimentazione equilibrata con gusto.

Galbusera è costantemente proiettata all’innovazione e allo sviluppo di nuovi prodotti per seguire i trend del mercato e anche il 2024 prevede una grande novità con **l’entrata dell’azienda nel mercato delle Barrette**. Nascono, infatti, le **Galbusera Biscobarrette** che, combinando l’expertise di Galbusera nel mondo Bakery, da sempre riconosciuta dal consumatore, e le tendenze più attuali del mercato, propongono il giusto equilibrio tra gusto e benessere. Le nuove barrette Galbusera unisco-



no la tradizione di una base biscotto con la modernità dei cereali croccanti, abbinando a fibre e proteine il tocco del cioccolato fondente per un gioco di consistenze e un gusto unico.

Il target di riferimento è un consumatore moderno e attento alle novità, che cerca prodotti appaganti ma che vuole mantenersi in forma attraverso l’alimentazione e ama sperimentare senza rinunciare al gusto.

Galbusera lancia le barrette in due gusti, pensati per target differenti. Da una parte la **variante ricca di proteine (23% di proteine) e di fibre con mirtilli rossi, soia, nocciole e fiocchi d’avena** per la persona più attenta all’aspetto funzionale. Dall’altra, la **variante con cereali, cioccolato extra fondente e fiocchi d’avena** per un benessere più goloso senza rinunciare a fibre e cereali, ricco di grassi insaturi: un prodotto che ammicca agli snack più ricchi senza rinunciare al benessere di fibre e cereali.

La nuova gamma di snack appaga un pubblico che desidera mantenersi in forma attraverso l’alimentazione e che vuole sperimentare modernità e varietà.



GENERAL VENDING

Padiglione 12; Stand F22/G23

Anche quest'anno **GENERAL VENDING** sarà una delle aziende protagoniste a Venditalia, il più importante evento della Distribuzione Automatica a livello mondiale.

Tra i prodotti esposti vi sarà la gamma **Luxury**, la linea completa di caffè in grani e bevande solubili distribuita in esclusiva da General Vending, con tante novità studiate appositamente per arricchire l'offerta dedicata alle esigenze dei gestori e renderla ancora più variegata, completa e conveniente.

Un focus particolare sarà dedicato alle ultime linee di prodotti Lavazza destinate ai negozi specializzati nel-



la vendita di cialde e capsule e agli e-commerce, per offrire qualità ed eccellenza ad ogni punto vendita.

Sarà inoltre possibile toccare con mano le soluzioni di pagamento senza contanti realizzate per gli operatori di distributori automatici da **Nayax**, azienda specializzata nella fornitura di sistemi operativi completi e piattaforme di pagamento per i rivenditori.

Inoltre, in fiera ci saranno delle importanti novità riguardanti la **piattaforma digitale di General Vending**, che sta rivoluzionando completamente la gestione tradizionale degli ordini, e il sito istituzionale dell'azienda che verrà totalmente rivisitato e pienamente integrato con la piattaforma.



GHEZ

Padiglione 8; Stand D17

GHEZ nasce nel 2021 dall'esperienza più che trentennale dei suoi soci fondatori nella produzione di elettrovalvole.

A oggi Ghez fornisce una vasta platea di produttori nel settore del Vending, del caffè e del professionale.

Nel catalogo di Ghez è presente un vasto assortimento di **elettrovalvole a 2 o 3 vie, manifold e componenti compatibili e adattabili ad ogni macchina del Vending.**

Le elettrovalvole Ghez che verranno presentate al Venditalia hanno tutte le caratteristiche tecniche imprescindibili del prodotto insieme ai seguenti punti di forza:

- ✓ Alta competitività nel rapporto qualità/prezzo;
- ✓ Interamente Made in Italy, garanzia di qualità ed efficienza;
- ✓ Saldature realizzate con macchi-

ne di ultima generazione per una migliore durata.

Ghez è centro di sviluppo per nuovi prodotti. Infatti, grazie al continuo lavoro di ricerca e sviluppo di nuovi

prodotti e nuove applicazioni, Ghez presenterà in fiera Venditalia a Rho (MI) le nuove **pompe a vibrazione e i nuovi manifold a basso contenuto di piombo (CW510L) e totalmente in assenza di piombo (CW509L).**

L'obiettivo di Ghez e del suo staff è di partecipare da assoluti protagonisti al Venditalia 2024, presentando al meglio la qualità della sua filosofia, sia produttiva che a livello di rispetto per l'ambiente.

Infatti, Ghez, fin dalla sua costituzione, è sempre stata attenta alle tematiche ambientali e tutta la sua produzione è improntata alla salvaguardia dell'ambiente con l'utilizzo di prodotti emulsionanti non inquinanti e attraverso la riduzione dell'utilizzo, per quanto possibile, di plastiche.



GHEZ



GPE VENDORS

Pad. 8; Stand G10/G18/H09



GPE è lieta di annunciare il lancio della **nuova scheda elettronica con display 10"** che verrà inserita di serie su tutti i modelli dell'intera gamma. Si tratta di una scelta innovativa che consentirà di scegliere fra tante nuove funzioni per rendere i suoi distributori ancora più affidabili, versatili ed efficienti.

Sarà, infatti, possibile caricare foto e video pubblicitari e l'immagine e la descrizione di ogni singolo prodotto da erogare; optare per la vendita multipla di prodotti (E-shop carrello); avere l'opportunità, tramite telemetria e Wi-Fi, di controllare e configurare da remoto l'apparecchio. Tutto questo di serie sull'intera gamma e senza costi aggiuntivi.

Nuova nata in GPE è la **GPE16**, modello compatto dalla linea pulita ed elegante, di dimensioni contenute e quindi ideale per piccoli ambienti ed uffici. La sua altezza, inoltre, la rende perfetta da abbinare ad una macchina di caffè in capsule.

Da sempre centrali per GPE sono i temi dell'ambiente e della sostenibilità che hanno portato allo sviluppo di una linea di distributori di acqua microfiltrata che si completa oggi con il modello **GPE Sorgent** studiato per la vendita di acqua alla spina rendendola in questo modo un bene fruibile ovunque, in maniera sana e pura, soprattutto in quelle postazioni in cui è sconsigliato appoggiarsi alla rete idrica. Sarà sufficiente caricare dei classici bocconi all'interno del distributore (max. 9 da 18 litri ciascuno) e il d.a. penserà poi a tutto il resto garantendo più di 300 erogazioni.

Grande interesse continuano a suscitare le macchine per gelati e surgelati, settore in cui GPE ricopre un ruolo da protagonista grazie anche alle collaborazioni con partner come Nestlé e Algida Unilever. A Venditalia si potranno, quindi, ammirare i **modelli Frozen Master e Frozen Maxi Store** la soluzione perfetta per vendite sotto zero.



Non potrà certo mancare il cuore pulsante della gamma GPE: l'ormai consolidata linea per refrigerati che si presenta ora completa di nuovi dispositivi per interfacciarsi in maniera telematica.

Ultimo, non certo per importanza, è il modello **GPE XL** concepito per erogare prodotti voluminosi. Tutto d'ora in poi potrà essere venduto tramite i distributori GPE, perché ogni distributore in GPE nasce dall'ascolto del cliente e delle sue esigenze. Questo è il segreto del successo di questo marchio e della sua resistenza nel tempo.

KQ

Padiglione 8; Stand K47

Le storiche soluzioni di pagamento **ELKEY** si presentano per la prima volta a Venditalia sotto l'identità aziendale **KQ**.

KQ S.p.A. è una realtà che, con le sue innovazioni, spazia trasversalmente offrendo soluzioni di pagamento in qualsiasi forma e in qualunque formato: lo farà a Venditalia, esponendo novità tecnologiche che rivoluzioneranno tanto il mondo dei gestori quanto quello dei consumatori finali. Saranno quattro le soluzioni innovative presentate a Venditalia:

1. Il nuovo **BUBBLE EXTRA**

Lo storico sistema di pagamento **BUBBLE** si innova con un dispositivo di connettività **EXTRA** che permette di mantenere il parco installato ma di innovare profondamente le possibilità applicative. **BUBBLE EXTRA** consente di effettuare pagamenti e servizi anche su un d.a. non connesso alla rete utilizzando lo smartphone dell'utente e del gestore. Può ovviamente anche essere configurato per essere connesso e quindi mettere a disposizione tutte le funzionalità tipiche dei pagamenti online, dei corrispettivi elettronici e di programmazione.

2. L'ampliamento dei servizi erogabili tramite le vending machines (bollette, ricariche, gift, e couponing) in partnership con **NCR**.

KQ partner certificato NCR, presenta l'integrazione del modulo **WIN EPTS di NCR** nei sistemi di pagamento vending. Questo significa inserire nel distributore, oltre che tutte le forme di pagamento tradizionali o "alter-



native", anche i servizi a valore aggiunto come la possibilità di pagare bollette, fare ricariche, e innescare meccanismi di tipo "marketing" come la spendibilità di coupon legati a promozioni realizzate dalle aziende produttrici.

3. Le novità del buono pasto **BP360 Vending**

Con l'esperienza ventennale nel mondo dei buoni pasto, KQ continua a sviluppare processi innovativi di spendibilità dei buoni, anticipando le esigenze del mercato e adattandosi alle richieste dei clienti. I buoni possono essere spesi in modalità OTP (One Time Password) senza necessità di un POS adibito alla lettura delle tessere oppure tramite POS Android che, oltre al buono pasto, permette altre forme e formati di pagamento.

4. **QUICKY** cashless per eventi

Con alle spalle la riuscita di eventi internazionali dedicati al mondo automobilistico e al mondo fumettistico, la società si offre come partner a cui affidare le transazioni in eventi mediante supporti cashless. Che sia un braccialetto o che sia un card a cui è associato il proprio e-wallet, KQ propone soluzioni veloci, intuitive e sicure allo scopo di aumentare il transato, di digitalizzare il pagamento e di ridurre le problematiche relative alla circolazione di denaro contante in loco. Gli ambiti di applicazione sono svariati tanto da spaziare da manifestazioni musicali a parchi tematici, senza tralasciare il mondo della movida.



RIVOLUZIONE LE TUE VENDING MACHINES

bubble extra

la chiave dei pagamenti veloci

MARS ITALIA

Padiglione 12; Stand F04/G03

MARS S.P.A. ITALIA, consociata italiana del **Gruppo Mars Incorporated**, multinazionale americana tra i leader mondiali nel settore alimentare, è un'azienda agile, smart e sempre all'avanguardia. La sua struttura dinamica le permette un approccio innovativo che si rispecchia anche nella strategia con cui lancia e promuove i propri prodotti, attraverso l'utilizzo di diversi canali di vendita e grande forza comunicativa mirata ai target specifici al fine di creare più sorrisi e gentilezza nel mondo che "vogliamo domani".

Per rispondere sempre di più alle nuove esigenze delle persone e regalare momenti di leggerezza ovunque e in qualunque momento, Mars punta su una **strategia di Vending** altamente innovativa e in grado di offrire nuove modalità di consumo



ancora più personalizzate. Mars, nel mondo della Distribuzione Automatica, collabora a stretto contatto con i principali fornitori e clienti con l'obiettivo di creare valore condiviso al fine di garantire alle persone un servizio flessibile ed efficace.

In Italia, Mars offre infatti un ampio

assortimento di snack al cioccolato con i brand consolidati e iconici come **M&M'S**, **Snickers**, **Mars**, **Twix** e **Bounty**.

La pausa golosa non può dimenticare le **caramelle Skittles**, che si presentano con una texture unica "dure fuori e morbide dentro" e un packaging divertente e colorato: un arcobaleno di colori da gustare da soli o in compagnia.

Le nuove abitudini dei consumatori, attenti alla salute e al benessere ma senza rinunciare al gusto, sono al primo posto per Mars: è così che nasce **BE-KIND**, snack naturale, nutriente e buono, con tutto l'apporto nutrizionale della frutta secca. Disponibile anche nel formato da 30gr, con sole 150kcal è la soluzione per chi vuole regalarsi uno snack leggero con tutto il gusto del naturale. Nella versione **Protein** poi, con 12 gr di proteine, rappresenta lo spuntino perfetto per tutti gli sportivi. Le necessità dei consumatori sono il focus primario per Mars ed è anche grazie ai suoi clienti che riesce a incontrarle e anticiparle.

Ma non solo. Mars lancerà a breve nel mercato delle barrette proteiche due ulteriori novità: gli iconici marchi Mars e Snickers faranno infatti il loro debutto anche in Italia nella versione "protein". Una new entry che molti consumatori chiedevano da tempo sui social, dopo essere entrati in contatto con le stesse proposizioni all'estero. Si tratta di **Mars Protein** – barretta con il -40% di zuccheri rispetto alla barretta "capostipite" Mars e con 10g di proteine – e **Snickers Protein**, barretta con il -30% di zuccheri verso il classico Snickers e con 10g di proteine. L'offerta si rivolge a coloro che vengono identificati come "lifestyle protein seaker", cioè coloro che cercano il proprio benessere attraverso l'alimentazione e apprezzano un bilanciamento tra gusto e apporto nutrizionale.

Le novità saranno sul mercato a partire da settembre e saranno sostenute nel lancio da un piano di investimenti media dedicato.

piena di gusto.

niente da nascondere.

- Ingredienti 100% naturali
- Ingrediente N° 1 frutta secca
- 100% proteine vegetali
- Senza glutine

METOCUP

Padiglione (Hall) 8; stand E17

METOCUP produce bicchieri di carta e palettine in legno per distributori automatici.

Metocup è unico nel mondo a produrre sia bicchieri di carta automatici che palettine automatiche. Azienda specializzata in prodotti Vending, opera nel settore dal 1998.

Metocup aderisce rigorosamente ai propri principi etici senza scendere mai a compromessi.

Per avere successo, il prodotto per il Vending deve funzionare perfettamente nel distributore automatico attraverso una produzione di alta qualità. Questo è il principio fondamentale di Metocup.

Metocup produce utilizzando solo energia rinnovabile. Dal 1° Settembre 2021, Metocup usa, nella fabbrica di Istanbul, energia rinnovabile nella produzione di bicchieri di carta per distributori automatici e palettine in legno, con emissioni zero di carbonio in produzione.

Metocup Group è un'organizzazione con un'elevata sensibilità ambientale. Metocup utilizza già da molti anni solo energia elettrica nella produzione e non ha mai usato combustibili fossili. Per rendere il mondo un luogo più vivibile, Metocup ha fatto un ulteriore passo avanti e ha stretto un accordo per avvalersi di energia interamente rinnovabile. L'utilizzo da parte di Metocup di energia rinnovabile è stato convalidato dal **certificato internazionale I-REC**. Metocup sta lavorando con sensibilità am-

METOCUP[®]
 master of vending

bientale per creare un mondo vivibile e "green" per le prossime generazioni. Non utilizza alberi provenienti da foreste per la produzione di palettine in legno, ma solo pioppi che arrivano dalle apposite coltivazioni.

METOCUP produces paper cups and wooden stirrers for vending machines.

Metocup is unique in the world in producing both automatic paper cups and automatic stirrers.

We're a Company specialised in Vending products and we've been operating in the industry since 1998.

Metocup is a manufacturing company that strictly adheres to its principles without ever compromising.

To be successful, the vending product must work perfectly in the vending machine, through high-quality manufacturing. This is the fundamental principle of Metocup.

Metocup produces using only renewable energy.

Metocup uses renewable energy in the production of paper cups for vending machines and wooden stirrers, with zero carbon emissions in production since 2021.

Metocup Group is an organization with high environmental sensitivity.



Metocup has already been using only electricity in production for many years and has never used fossil fuels. To make our world a more livable place, Metocup has gone one step further and made an agreement to use entirely renewable energy.

Metocup's use of renewable energy has been validated by the international I-REC certificate.

Metocup is working with environmental sensitivity to create a livable and "green" world for the next generations.

We do not use trees from forests for the production of wooden stirrers.

We only use poplar trees grown in dedicated cultivations.

Dall'Italia, il **rivoluzionario sistema sotto vuoto spinto** che ottimizza il processo di lavorazione del caffè

Il sistema sotto vuoto spinto sviluppato da BMM Technology consente di ottimizzare l'intero processo di trasformazione del caffè, dalla macinatura all'alimentazione dei silos, dalla fase di degasaggio alla conservazione del prodotto finito, alla fase terminale relativa al trasporto verso qualsiasi tipo di confezionamento.







L'ottimizzazione dell'intero processo tiene in considerazione diversi fattori fondamentali per i professionisti dell'industria:

- Garanzia in termini di ripetibilità di processo;
- Ridotti consumi di energia elettrica;
- Ridotti consumi di azoto nei processi di degasaggio, conservazione e trasporto;
- Garanzia di non ossidazione del prodotto;
- Assenza di contaminazione tra miscele diverse all'interno dell'impianto.

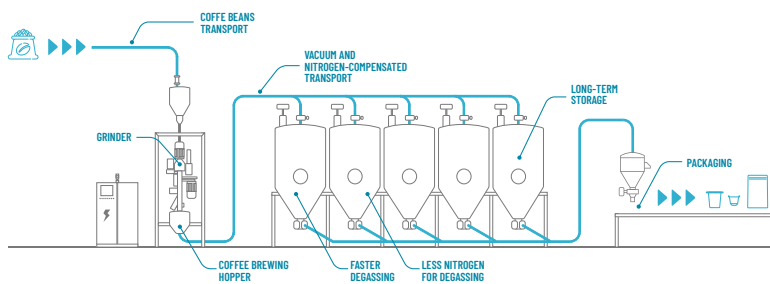
Il sistema innovativo sviluppato dall'azienda italiana, introduce una nuova era nel settore della lavorazione del caffè, proponendo soluzioni all'avanguardia che garantiscono una qualità superiore del prodotto finale. La tecnologia sotto vuoto spinto è progettata per massimizzare l'efficienza di produzione, ridurre gli sprechi energetici



TECHNOLOGY

-  Minimal energy consumption
-  Faster degassing
-  Fewer silos used and less space needed
-  Zero maintenance costs
-  Less nitrogen for degassing
-  Zero nitrogen for storage

FROM ITALY, THE REVOLUTIONARY HIGH VACUUM SYSTEM THAT OPTIMISES COFFEE PROCESSING



e garantire un caffè dall'aroma incontaminato e dalla freschezza prolungata.

Il sistema di degasaggio BMM, essenziale per preservare le qualità organolettiche del caffè, garantisce una riduzione sensibile dei tempi di attesa necessari all'estrazione di anidride carbonica (degasaggio) rilasciata dal prodotto macinato che provocherebbe alterazioni nel confezionamento finale. La rimozione dell'ossigeno previene l'ossidazione e mantiene intatta l'aroma e il sapore della miscela di caffè. Questo sistema non solo migliora la qualità del prodotto finito ma allunga anche la sua vita commerciale, offrendo ai consumatori un caffè sempre fresco anche dopo mesi dalla produzione.



L'efficienza energetica è un altro dei pilastri

fondamentali per l'industria del caffè. Il sistema avanzato di BMM Technology consente una significativa riduzione dei consumi energetici, con un impatto positivo sia in termini economici sia ambientali. La sostenibilità, dunque, si posiziona al centro di questa innovazione, rispecchiando l'importanza crescente che questo tema riveste nell'industria alimentare e delle bevande.

La personalizzazione del processo è un ulteriore vantaggio offerto dal sistema sotto vuoto spinto. Ogni produttore può dimensionare l'impianto e regolare le impostazioni in base alle proprie esigenze specifiche, garantendo la massima flessibilità operativa e adeguandosi a diverse varietà di caffè. Questo aspetto è fondamentale in un mercato sempre più orientato verso la specializzazione e la ricerca di prodotti di nicchia.

I sistemi BMM rappresentano un esempio eccellente di made in Italy e di come l'innovazione tecnologica possa essere utilizzata per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. La combinazione di queste soluzioni tecnologiche avanzate apre nuove possibilità per i torrefattori, che possono ora contare su un partner affidabile per affrontare le sfide del futuro, migliorando al contempo la redditività e la sostenibilità dei propri processi produttivi.

BMM Technology segna un passo importante in questa direzione, promettendo di rivoluzionare il modo in cui il caffè viene lavorato, conservato e apprezzato in tutto il mondo.

www.bmm-technology.com



NI.SI.

Padiglione 8; Stand G30



NI.SI. ritorna puntualmente a Venditalia, questa volta nel centro espositivo di Rho che, ad avviso dell'azienda comasca, è molto più funzionale rispetto alla precedente location.

NI.SI. offrirà, come sempre, agli operatori del settore del Vending una vasta gamma di prodotti: dalle **palette automatiche** a quelle manuali e in particolare il suo articolo di punta, la **palette incartata con personalizzazione**.

Le palette di legno di NI.SI. sono igienizzate con raggi UVC per offrire una maggiore sicurezza ai propri clienti.



PRONTOFOODS

Padiglione 12; Stand K21/K23



PRONTOFOODS, con il proprio marchio Ristora, offre ai gestori del Vending e ai consumatori finali una vasta gamma di prodotti istantanei – tè, camomilla, cioccolato, latte, caffè, cappuccino, orzo e la linea biologica – ora anche in capsule.

Come novità per il Venditalia 2024, è prevista la presentazione, in anteprima, di **una linea di prodotti che possono soddisfare i nuovi requisiti di sostenibilità legati ai Criteri Ambientali Minimi (CAM)**.

Esperienza, tecnologia, qualità, servizio, competitività e comunicazione: un mix vincente per le grandi sfide del futuro che Prontofoods affronterà, come sempre, da leader di mercato nella Distribuzione Automatica.



PAYMENT TECHNOLOGIES - PAYTEC

Padiglione 8; Stand F30/G29

Nel mondo dinamico del Vending l'evoluzione è costante, anche quando si parla di sistemi di pagamento. **PAYTEC**, sempre in prima linea nell'innovazione, è entusiasta di presentare a Venditalia 2024 una serie di novità che promettono di riscrivere le "regole del gioco" nel settore dei pagamenti per il Vending.

Da Tradizionale a Digitale: una panoramica delle innovazioni Paytec

Iniziamo dai sistemi di pagamento con contante, che rappresentano tuttora una quota molto importante del settore: finché esisterà il denaro contante, le persone saranno felici di usarlo per comprare un caffè o uno spuntino. Man mano che ci si abitua ad una tecnologia veloce e intuitiva, però, anche i sistemi cash devono soddisfare requisiti sempre più stringenti in termini di affidabilità e semplicità di utilizzo sia per il consumatore che per l'operatore. Paytec risponde con alcuni nuovi prodotti che soddisfano questi criteri.

Da pochi mesi sono disponibili due nuovi modelli di validatori di monete che lavorano in MDB, compatibili con tutti i master principali disponibili sul mercato: **FOX MDB** (installazione interna) e **CV3516 MDB** (installazione frontale, es. tabletop) che si uniscono ai consolidati **CV2406** e **CV3516** per offrire un'esperienza senza eguali in termini di affidabilità e precisione.

Sempre in ambito cash, sarà presentata **Falcon** – un'importante evoluzione della gamma di gettoniere rendiresto a 4 tubi – e **Platinum**, un nuovo lettore di banconote che accetta anche banconote da 50€ e 100€, elevando ulteriormente il livello di comodità e efficienza.

Anche il POS si evolve

Sul fronte dei sistemi digitali, Paytec già offre sia l'app **OPTO**, per pagamenti tramite smartphone, che il POS Vendotek per la lettura di car-



te di credito. Entrambe le soluzioni sono connesse a dei portali che mettono a disposizione del gestore un'ampia quantità di dati relativi alle vendite, per massimizzare il controllo sul parco macchine e sugli incassi in modo semplice e conveniente.

La gamma dei pagamenti digitali viene ora arricchita con un nuovo terminale per il pagamento con carta di credito ancora più versatile, con un ampio range di funzionalità personalizzabili in base alle esigenze e abitudini proprie del gestore e dei suoi utenti.

Link6000: basta un modulo per aggiungere connettività

Il controllo e la connettività dei sistemi sono da tempo uno dei concetti chiave per un Vending di successo. Il mercato già offre una miriade di soluzioni che variano ampiamente per funzionalità, sicurezza, facilità d'uso e costi. Ora Paytec presenta

Link6000, un nuovo modulo che permette di rendere connessi i sistemi di pagamento Paytec già installati, in modo davvero semplice e conveniente.

La chiavetta digitale

Un'altra importante novità Paytec riguarda la chiavetta, pilastro del pagamento cashless nel Vending, finora indistricabilmente legata all'immagine della monetina.

La chiave **PIT2** ora si evolve ed entra anch'essa nel mondo digitale: uno sviluppo che promette di mantenere la convenienza di sempre, introducendo contemporaneamente nuove possibilità rivoluzionarie.

Con una vasta gamma di innovazioni che abbracciano sia il mondo digitale che quello tradizionale, Paytec invita i visitatori di Venditalia 2024 a scoprire come le sue soluzioni possono trasformare l'esperienza di vendita automatica, rendendola più intuitiva, sicura e conveniente.

PERFETTI VAN MELLE ITALIA

Padiglione 8; Stand K08-L01



PERFETTI VAN MELLE è tra le prime aziende al mondo nel settore confectionery: i brand **Mentos, Chupa Chups, Alpenliebe, Frisk, Vivident, Fruittella, Big Babol, Trident** sono apprezzati da milioni di consumatori nei cinque continenti. In Italia si aggiungono marchi molto noti come **Golia, Vigorsol, Brooklyn, Go-leador, Daygum.**

La mission di “Innovative Treats. Better Future” è realizzare prodotti innovativi che gratificano i consumatori, con l’obiettivo di uno sviluppo sostenibile, per un futuro migliore per il pianeta e le persone.

Da oltre 20 anni Perfetti Van Melle è presente nella Distribuzione Automatica con una divisione dedicata al canale e coglierà l’occasione della fiera Venditalia per lanciare alcune interessanti novità:

- ✓ **Big Babol**, il bubble gum ufficiale di NBA in Italia, propone un nuovo chewing gum morbido, ripieno, al gusto cola e senza glutine. Il formato barattolo da 90g, realizzato insieme a NBA, è ottimale per condividere il prodotto con gli amici.
- ✓ Il simpatico lollipop Chupa Chups **MELODY POPS**, dall’originale forma a fischiello, che unisce alla bontà



del gusto fragola anche il divertimento del gioco. In un pratico formato bipack. Ma le novità firmate Chupa Chups non finiscono qui. In fiera sarà presentata anche un’innovazione davvero “incredibile”...

Di recente inoltre sono entrati a far parte della famiglia Perfetti due nuovi partner commerciali, che saranno presentati durante la fiera:

- ✓ **Cereal King**, azienda pugliese nata dalla passione e dall’amore per la tradizione enogastronomica della regione, che racchiude i propri valori e lo spirito di innovazione nell’iconico brand **Mr Scrokko**, una linea di savory snack, cotti in forno e non fritti, che comprende una diversificazione di prodotti, dal tradizionale tarallo pugliese, all’irresistibile crush, friabile e dalla forma appiattita, realizzato in otto diversi originali gusti.
- ✓ **Bottoli**, un’eccellenza del Made in Italy che, dal lontano 1959, è presente sul mercato nel settore dei Panificati e Sostitutivi del Pane. Bottoli offre una gamma completa di prodotti adatti ad ogni esigenza: dalla storica Schiacciatina – disponibile nel gusto classico e in svariati gusti sfiziosi con aromi naturali, oltre che nella versione focaccia con lievito madre – all’innovativa linea High Protein, snack ideali per il pre e post-workout, perfetti per chi vuole ricaricare le energie, per chi segue un regime alimentare sano e ricco di proteine, ma anche per tutti coloro che sono attenti al benessere.



REKICO CAFFÈ

Padiglione (Hall) 8; Stand F02/G01

REKICO CAFFÈ (www.rekico.com) rappresenta da oltre 25 anni un punto di riferimento nel mercato italiano ed estero per tutti coloro che vogliono puntare sull'eccellenza della qualità e del servizio nella distribuzione dell'Espresso Italiano.

La vasta gamma di prodotti comprende **miscele attentamente selezionate e artigianalmente tostate** per garantire un gusto autentico ad ogni tazza. Dalle miscele classiche alle creazioni gourmet, fino alle tisane e ai prodotti solubili, Rekico Caffè offre una varietà di opzioni per soddisfare ogni palato.

Presso lo stand di Rekico si potranno scoprire le ultime novità dell'assortimento, degustare **le diverse miscele in grani e monoporzionato** e incontrare il team esperto dell'azienda, pronto a fornire consulenze personalizzate per valorizzare l'esperienza del caffè.

Inoltre i visitatori avranno l'opportunità di provare le **innovative macchine da caffè**, progettate per garantire una preparazione del caffè rapida, efficiente e sempre perfetta. Grazie alla tecnologia all'avanguardia e al design elegante, sono ideali per soddisfare le esigenze in ogni contesto professionale.

Rekico svelerà in anteprima assoluta le sue nuove proposte per il canale della Distribuzione Automatica, frutto di continua ricerca e sperimentazione.

REKICO CAFFÈ (www.rekico.com) has been a benchmark in the Italian and international market for over 25 years for those aiming for excellence in quality and service in distributing Espresso Italiano. The wide range of products includes blends, meticulously selected and artisanally roasted to ensure an authentic taste in every cup. From classic blends to gourmet creations, and even herbal teas and soluble products, Rekico Caffè offers a variety of options to satisfy every palate.

At the Rekico booth, visitors can discover the latest news of the assortment, taste different blends in beans and single-serve formats, and meet

the experienced team, ready to provide personalized consultations to enhance the coffee experience. Additionally, visitors will have the opportunity to try the innovative coffee machines, designed to ensure quick, efficient, and perfect coffee preparation. With cutting-edge technology and elegant design, they are ideal for meeting the needs in any professional setting.

Rekico will also unveil its new proposals for the vending channel, a result of continuous research and experimentation, in an exclusive preview.



MACCHINA AURORA

LA TUA PAUSA CAFFÈ ESSENZIALE E SOSTENIBILE, A CASA O IN UFFICIO. PER CIALDE IN CARTA FILTRO.



PRATICA
Veloce e pronta all'uso



ROBUSTA
Realizzata in metallo, peso 7kg



DESIGN
Linee moderne ed essenziali



MADE IN ITALY



SOSTENIBILE
Utilizza cialde in carta filtro compostabile



VERSATILE
Adatta sia a casa che in ufficio



COMPATTA
Dimensioni (cm): 14 x 29 x 31h



INTUITIVA
Grazie ai 2 tasti a led posti sulla parte superiore e alla leva laterale per l'inserimento della cialda

LA NOSTRA GAMMA CIALDE, IN CARTA FILTRO COMPOSTABILE



SANDENVENDO GMBH - ITALIAN BRANCH

Padiglione 8; Stand K01/K07

SANDENVENDO ha implementato una serie di azioni eco-friendly per raggiungere l'obiettivo **NET ZERO** entro il 2030. Dalla piantumazione di oltre 2.000 alberi in un'area protetta vicino al suo stabilimento di produzione nel Nord Italia per compensare le emissioni di CO2, allo sviluppo di una nuova unità di raffreddamento a espansione diretta per ridurre al minimo l'impatto ambientale dei suoi distributori automatici, l'azienda non mostra segni di rallentamento in questo ambito.

La priorità di SandenVendo? Elevare l'esperienza dei suoi clienti con soluzioni ad alta efficienza energetica e contribuire a creare un futuro più verde per tutti.

Nel 2017, SandenVendo ha lanciato la prima macchina alimentata da R290, un refrigerante naturale ed ecologico applicato in modo sicuro ai distributori automatici grazie a un doppio circuito combinato con il glicole: un risultato eccezionale in conformità con il nuovo regolamento europeo sul divieto dei gas fluorurati in vigore.

La nuova unità di raffreddamento a espansione diretta eleva la categoria energetica UE dei distributori automatici di SandenVendo da D a C, mentre il modello **G-Snack Budget** sarà la prima macchina nel suo settore di mercato ad entrare in classe B. Durante l'imminente Venditalia 2024, SandenVendo esporrà alcune



novità, tra le quali una versione aggiornata modelli della linea Outdoor. La nuova versione Outdoor delle nostre macchine **G-Snack** e **G-Drink** è dotata di una protezione premium anti-pioggia e anti-vandalismo, un vetro riscaldato che impedisce la formazione di condensa e una funzione anti-congelamento con controllo della temperatura per consentire il funzionamento della macchina in condizioni climatiche inferiori allo zero.

SandenVendo non teme le temperature polari: ecco **G-Frozen**, il nuovo modello creato per soddisfare le esigenze dei consumatori moderni sempre in movimento.

Oltre al gelato c'è di più. G-Frozen, grazie alla sua capacità di raggiungere temperature fino a -25 °C, permette di conservare pasti pronti di ogni tipo: perfetto per essere installato in uffici, centri commerciali e mense scolastiche.

Poiché la tendenza degli shop 24 ore continua a crescere, SandenVendo ha sviluppato una soluzione che consente di gestire fino a quattro distributori automatici con un solo pannello di controllo, il **BRAIN**.

Il nuovo **Multi Module Vendor (MMV)** è la prima soluzione modu-



lare che semplifica le operazioni dei clienti grazie a un pannello touch da 18,5 pollici di facile utilizzo installato sul **BRAIN**.

L'opzione non è limitata al solo **BRAIN**: qualsiasi macchina master dotata di display **TOUCH** può diventare l'unità principale, ampliando ulteriormente le possibilità di moduli collegati.

Combinando un G-Drink con un Locker pieno di prodotti ingombranti e una Evolution per i prodotti freschi si potrà dare vita a un minimarket completo aperto 24 ore su 24, 7 giorni su 7.



SINISI

Padiglione (Hall) 12; Stand H40

SINISI è un'azienda agroalimentare a conduzione familiare fondata da Michele Sinisi, successivamente affiancato dal figlio Francesco. Insieme sono riusciti ad unire l'antico metodo famigliare con l'innovazione dei processi produttivi, posizionando l'azienda sui mercati nazionali ed internazionali.

La nuova frontiera del Vending è stata aperta da **Francesco Sinisi**,

che riveste anche il ruolo di direttore commerciale dell'azienda. L'idea dello snack monodose di frutta secca è nata per sensibilizzare il consumatore verso uno stile di vita più sano, portandolo a sostituire il classico snack salato con uno di frutta secca. L'obiettivo è proprio diffondere la percezione della frutta secca come snack per eccellenza, facendola diventare un'ottima alternativa alle

patatine e ad altri snack poco salutari.

Sinisi sarà presente al Venditalia 2024 con delle novità nella sua gamma prodotti.

Verrà presentata, infatti, la nuova linea "**PARTI SNACK**" composta da snack monodose di frutta secca. L'innovazione risiede proprio nel packaging:

- ✓ Studiato per la **spirale singola** per ottimizzare gli spazi della macchina;
- ✓ **Packaging** di un materiale insolito per la frutta secca ma molto comune negli snack;
- ✓ Utilizzo di **colori sgargianti** per attirare l'attenzione del consumatore con informazioni chiare e facilmente individuabili.

SINISI is a family-run agribusiness founded by Michele Sinisi, later joined by his son Francesco. Together they manage to combine the old family method with the innovation of production processes, positioning the company on national and international markets.

The new vending frontier was opened by Francesco Sinisi, as well as commercial director of the homonymous company. The idea of the single-dose snack of dried fruit was born to sensitize the consumer to a healthier lifestyle, leading him to replace the classic salty snack with one of dried fruits. The goal is to bring the perception of dried fruit as a snack par excellence, making it an excellent alternative to chips and other unhealthy snacks

Sinisi will be present at Venditalia in Milan with new products in its range.

It will present the new line "**PARTI SNACK**" consisting of single-dose snacks of dried fruit. The innovation lies in the packaging:

- ✓ Designed for single spiral to optimize machine spaces;
- ✓ Packaging of an unusual material for dried fruit but very common in snacks;
- ✓ Use bright colors to attract consumer attention with clear and easily identifiable information.



FORNACELCORRATIVE.IT

ENERGIA A TUTTE LE ORE



VENDITALIA
HALL 12 - STAND H40

www.sinisisrl.it f @

SISTEMI VENDING

Padiglione 8; Stand C27

SISTEMI VENDING è un'azienda giovane con una vasta conoscenza del mondo del Vending: dai classici distributori automatici, alle lavanderie, agli autolavaggi, al mondo delle macchine OCS.

È in grado di offrire soluzioni efficaci e semplici come app gestionale con invio dei corrispettivi, sistemi di pagamento con app e/o tag e molto altro ancora.

L'obiettivo è di rendere semplice tutto ciò che può risultare difficile e/o complesso nel Vending; infatti uno degli aspetti caratteristici dell'azienda è l'assistenza tempestiva al cliente.

I prodotti di punta di Sistemi Vending sono:

- ✓ **Ziwi**, applicazione gestionale e di invio di corrispettivi telematici verso l'Agenzia delle Entrate. Permette di inviare i corrispettivi sia per i master senza porta di comunicazione, sia per i master che ce l'hanno.

L'applicazione si presenta molto

semplice ed intuitiva: basterà selezionare la postazione ed effettuare lo scarico/invio dei dati e in base alla caratteristica del master si effettuerà l'invio. Se manuale, verrà aperta una piccola tabella da compilare riempiendo i campi del venduto e dell'incassato; se con porta, permette di scaricare i dati attraverso il proprio rilevatore IrDA. È compatibile infatti con tutti i maggiori dispositivi di rilevazione IrDA presenti nel Vending.

Attraverso la piattaforma web, accedendo con i propri dati, è possibile creare nuove postazioni clienti/distributori, censire nuovi master, generare i QR Code e importare le casse direttamente dall'Agenzia delle Entrate, qualora fossero già registrate. È, inoltre, possibile avere traccia di ogni singolo invio verso il singolo master o più master, con rispettiva postazione cliente e distributore, riportando molteplici dati utili per la propria contabilità. È disponibile anche il modulo di magazzino e contabilità per coloro che vogliono avere una soluzione gestionale completa.

- ✓ **Stitch**, un rilevatore IrDA simile ad una penna usb. Oltre a essere molto comodo, poiché di dimensioni contenute, è anche semplice da utilizzare: basta dargli alimentazione tramite cavo OTG fornito nella confezione e selezionarlo come piattaforma di scarico attraverso la propria app di invio di corrispettivi.



SISTEMI VENDING INTEGRATED VENDING SOLUTIONS

VENDITALIA The Vending Expo | PAD. 8 STAND C27



- ✓ **Js** è un sistema Executive, che permette pagamenti in modalità cashless con chiavi Mifare o Tag di ultima generazione e carta di credito ed è accessibile anche via App tramite Bluetooth. Gestisce periferiche MDB, quali Rendresto e Lettori di banconote, e supporta la modalità standard e Price Holding del protocollo Executive. In Price holding gestisce fino a 4 prezzi per ogni fascia, che possono arrivare sino a 220, per un totale di 880 prezzi gestiti. Permette anche la comunicazione bidirezionale dei dati da e verso il distributore automatico. È compatibile con i requisiti Industria 4.0. Da remoto si può cambiare la configurazione del sistema, i prezzi, ecc., includendo tutto quello che solitamente si fa direttamente sulle macchine, e quindi in presenza, tramite interfaccia.
- ✓ **Js Pay** è l'App dedicata ai clienti della propria gestione. Permette di consumare dal distributore mediante un credito presente nel borsellino dell'app che viene creato nel momento in cui ci si collega al sistema. Il borsellino può essere caricato tramite le monete o tramite carta.



SPINEL

Padiglione 8; Stand F20/G23

Alla base del DNA di **SPINEL** si trovano innovazione e ricerca continua che permettono di cogliere le sfide del mercato proponendo macchine da caffè espresso di altissima qualità per il settore OCS e Ho.Re.Ca.

L'azienda, tra i principali player del mercato, ha da sempre creduto nell'importanza di offrire un prodotto per monoporzionato in grado di far sentire anche la persona meno esperta un ottimo barista, sia in un luogo familiare ed accogliente, sia in una sala ricevimenti.

Con questo spirito, accanto alla sua già ricca gamma, Spinel sarà presente a Venditalia e punterà i riflettori su Ciao, Pinocchio, Mycube e Coffee Tower.

CIAO ha ampliato il suo bacino di utenza, rendendosi disponibile anche per l'uso dei formati a capsula A Modo Mio*, Firma* e Nespresso Professional* compatibili.

PINOCCHIO, in veste nuova, frutto di aggiornamenti tecnici e rivisitazioni estetiche sarà presente anche nella versione per capsule Dolce Gusto*. Compatta ma soprattutto personalizzabile per rispondere ad ogni singola esigenza del cliente.

MYCUBE: Elemento che contraddistingue MY CUBE è l'accesso frontale alla tanica dell'acqua mediante uno sportello sul quale sono anche posizionate la lancia acqua e vapore. Tale scelta progettuale rende MY CUBE molto compatta e ideale per essere posizionata in luoghi con limitato spazio di installazione.

Nonostante le ridotte dimensioni rispetto ad una macchina tradizionale da banco, MYCUBE offre soluzioni tecnologiche che soddisfano chi ricerca prestazioni elevate ma allo stesso tempo è attento alla facilità di utilizzo e alla personalizzazione dell'esperienza sensoriale.

COFFEE TOWER è un gioiello "cucito su misura" per i coffee lover in quanto capace di offrire ogni giorno esperienze sensoriali uniche. Nuovo concetto estetico e funzionale, alleggerita del superfluo, linee essenziali, gruppi caffè a vista che si erigono come colonne portanti garantendo maggiore spazio di dialogo tra barista e cliente che partecipa al momento dell'estrazione del caffè espresso.

Prodotta da mani esperte seguendo le specifiche richieste del cliente, con rifiniture personalizzabili nei colori e nei materiali, come il legno di ulivo per rendere omaggio alla Puglia, Coffee Tower si adatta perfettamente ad ogni contesto. Incassata nel bancone bar o semplicemente poggiata sui suoi piedini, esprime sempre al meglio la sua eleganza.

** I marchio A Modo Mio, Firma, Nespresso Professional e Dolce Gusto non appartengono a Spinel srl né ad aziende ad essa collegate*



UNIVERSO VENDING

Padiglione (Hall) 12; Stand K31

UNIVERSO VENDING aspetta tutti gli operatori della Distribuzione Automatica a Venditalia allo stand K31 nel padiglione 12, per illustrare al mercato i servizi offerti nel mondo dei ricambi per distributori automatici.

L'ampia disponibilità di **prodotti multimarca**, ricambi e sistemi di pagamento – provenienti direttamente dalle case costruttrici – e i servizi di consulenza personalizzata nella gestione dei magazzini ricambi, rendono Universo Vending una realtà unica nel settore della Distribuzione Automatica.

Grazie a Universo Vending esperienza e innovazione si coniugano per fornire un servizio su misura ai gestori.

Universo Vending is waiting you at Venditalia exhibition – STAND K31, HALL 12 – to show you our services for the world of vending machines spare parts. The wide range of spare parts and payment systems of the most important brands in the vending market and our experience combined to innovation, make Universo Vending your ideal partner in the world of vending.

