



COMUNICADO DE PRENSA

Rheavendors Apliven participa en Hostelco&Alimentaria aportando innovación, calidad y diseño a la industria de la alimentación y las bebidas

Rheavendors Apliven invita a los visitantes a una nueva experiencia de CAFÉ en el stand C451 - Pabellón 7

Barcelona, xx de marzo de 2022- Rheavendors Apliven parte del Grupo Rhea Vendors, uno de los mayores productores italianos de máquinas expendedoras personalizadas del mundo - asistirá a Hostelco&Alimentaria, La Feria Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service que tendrá lugar en Barcelona los próximos 4 a 7 de abril.

Los nuevos hábitos de consumo obligan a la hostelería a servir a sus clientes con soluciones que se ajusten a los gustos de cada uno y se adapten al lugar de consumo. Rheavendors Apliven mostrará en su stand conceptos pensados precisamente para ofrecer una amplia variedad de productos de alimentación y bebidas de calidad y diversas. Los coffee corners utilizan recetas, elaboradas en colaboración con expertos internacionales en café y diseñadores de alimentos, que van desde las más tradicionales hasta las que satisfacen las nuevas tendencias o necesidades dietéticas como por ejemplo un capuchino o un latte macchiato vegano. Una calidad en taza garantizada por la última tecnología implementada en las soluciones Rhea, con especial atención a la sostenibilidad. Como ejemplo, las máquinas de Rhea están equipadas con la tecnología patentada de inducción "Varitherm" para el calentamiento del agua, que garantiza un ahorro en el consumo de energía de más del 80% en comparación con el sistema tradicional de caldera.

Soluciones que destacan por la calidad y el diseño típicos del Made in Italy y que han sido estudiadas para aportar innovación a los sectores HoReCa y Hotellerie:

- ***La cultura del café más allá de las fronteras***

Nuestra experiencia nos ha enseñado que la máquina es una herramienta que debe dar la posibilidad de modular su oferta atendiendo a los diferentes gustos y hábitos del mercado al que se dirige.

La tecnología patentada de *Variplus* nos permite preparar bebidas a base de café de acuerdo con los gustos locales, adaptándolas a una amplia gama de recetas internacionales. Nuestra solución

única está presente en la máquina *laRhea V+ grande premium*, equipada con tecnología V+, y nuestro módulo de leche fresca rhMM1.v+, que garantizan una alta calidad en la taza.

- **CoCo** No solo café.

Al combinar una de las máquinas *COOL* con el modelo *laRhea V+ eC* o *rhea Business Line eC*, la combinación *CoCo* puede satisfacer un conjunto cada vez más amplio de solicitudes y necesidades. Los consumidores siempre podrán elegir entre espresso, cappuccino, café cortado, moccacino o café con leche, y nuestras máquinas siempre garantizarán la máxima calidad.

La solución *CoCo* amplía aún más esta libertad de elección: 12 recetas calientes y 4 bebidas frías a base de agua.

- **Instant Quality**

Ya sea en una sala de desayunos concurrida o en una oficina abarrotada, una máquina instantánea permite entregar el café de la más alta calidad rápidamente, combinando velocidad y conveniencia. Con la *rhea Business Line*, ya no tendrá que elegir entre café molido e instantáneo.

Gracias a la innovadora tecnología de preparación, estas máquinas pueden dispensar tanto bebidas a base de café soluble como molido, ofreciendo así una gran variedad de especialidades internacionales: desde el *espresso italiano hasta café ToGo*, normal o descafeinado... y en todas las combinaciones posibles

- **Hotel Boutique: una nueva experiencia retail**

Nuestra solución de Hotel Boutique está diseñada para brindarle la mejor experiencia retail 24/7.

Una alta capacidad para una gran variedad de aplicaciones, es lo que le permite diversificar su oferta: en la hall de un hotel, tiendas de conveniencia, comercios o SPA.

Las máquinas pueden alcanzar una capacidad de 1680 artículos, para un servicio de venta completo y siempre disponible

"El sector HoReCa se encuentra en un momento de transformación provocado tanto por la revolución digital como por un cambio en los comportamientos de los consumidores. El sector HoReCa tiene la oportunidad de innovar, mejorar el nivel de servicio a los clientes y aumentar la rentabilidad gracias a las máquinas automáticas con rincones de refresco donde las máquinas automáticas y conectadas proporcionan una oferta más amplia y de mayor calidad." César Ouro, CEO Rheavendors Apliven.

Rhea Vendors Group, fundada por Aldo Doglioni Majer en 1960, es uno de los principales fabricantes mundiales de máquinas de vending, ampliamente personalizable. Excelencia del Made in Italy, Rhea destaca desde hace sesenta años por su gran presencia internacional, el diseño de altísimo nivel y la tecnología de vanguardia. Con sede y producción en la provincia italiana de Varese, además de 9 filiales extranjeras, Rhea tiene el honor de difundir la cultura del café en más de 90 países de todo el mundo.

En los últimos veinte años, bajo la dirección de Carlo Doglioni Majer, hijo del fundador y reconocido intelectual y director artístico del teatro de la ópera, Rhea ha sentado las bases para una importante transformación: de fabricante de máquinas de vending a precursor del uso de estas máquinas en los sectores de hostelería, micro market y out of home, confirmando su vocación de intérprete y pionero de un mercado en continua evolución. Situadas entre el mundo digital y el físico, las nuevas propuestas de Rhea revolucionan el concepto de hospitalidad y la oferta al consumidor tanto en el ámbito empresarial como en el residencial, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de las personas.

Web: rheavendors.com LinkedIn: [Rhea Vendors Group](#) Instagram: [Rhea Vendors Group](#) Facebook: [Rhea Vendors](#)
LinkedIn [Rheavendorsapliven](#) Instagram [Rheavendorsapliven](#) Facebook: [Rheavendorsapliven](#)

Para obtener información:

Rhea Vendors Group

Michela Re Dionigi

Marketing y comunicación

Tel. 02 96655 305

mredionigi@rheavendors.com

ROCK communications

Gabinete de prensa

Alessia Cuppini - 393.9028868

Manuela Roccato - 335.6417846

Gina Sorce - 348.3173604

rhea@rock-communications.it