

# Rhea, mirando hacia el futuro en busca de una mejor experiencia para el consumidor

La empresa italiana cree que la evolución del vending será una evolución transfronteriza, de nuevas experiencias de consumo capaces de incrementar la calidad en 360° y de expandirse a nuevos mercados

Desde su fundación, Rhea siempre ha destacado por ser pionera a la hora de combinar el potencial de las nuevas tecnologías con los nuevos hábitos de consumo. Para la compañía, la evolución del sector del vending está estrictamente relacionada con la revolución digital, la cual ha forzado cambios importantes en la sociedad y las empresas. El propósito del vending no se basa única y exclusivamente en satisfacer la necesidad de disponibilidad 24 horas al día, los 7 días de la semana, sino en ofrecer calidad y valor. Las máquinas expendedoras se convierten en una herramienta estratégica para construir una nueva experiencia donde la innovación y el diseño entran en juego a partes iguales, con un nivel de personalización cada vez mayor.

Hoy en día, podemos tomar un café de una máquina tan bueno como el que podemos disfrutar en



De izquierda a derecha, Andrea Pozzolini, Cristina Stabilini, Stefano Macchi (de pie) y Giorgio Vignati.

un bar, o tenemos la opción de degustar un plato de lasaña tan sabrosa como la que se obtiene en un restaurante a través de un simple clic.

Por este motivo, Rhea cree que la evolución del vending será una evolución transfronteriza, de nuevas experiencias de consumo capaces de incrementar la calidad en 360° y de expandirse a nuevos mer-

**“Las máquinas expendedoras se convierten en una herramienta estratégica para construir una nueva experiencia donde la innovación y el diseño entran en juego a partes iguales, con un nivel de personalización cada vez mayor”**

cados. Básicamente, junto con la innovación tecnológica, se está produciendo un cambio aún más fundamental: la evolución de la relación hombre-má-

quina. Los límites definidos por la definición clásica de vending a la que estábamos acostumbrados ya no existen, y esto abre nuevos y diversificados es-



cenarios, apuntan desde la firma italiana.

La automatización es una revolución cultural, social y tecnológica, especialmente cuando hacemos referencia al mundo de la alimentación y las bebidas. Automatizar la distribución ya no significa disminuir la calidad del producto; ahora las innovaciones tecnológicas nos permiten com-

binar automatización y calidad con disponibilidad 24 horas al día, 7 días a la semana.

Esto supone un reto para el sector que requiere un replanteamiento de los modelos de negocio y una nueva forma de concebir la innovación y la experiencia del consumidor. Y Rhea está al lado de sus clientes para ganar este desafío ■

Más información:

**rheavendors**   
españa



Máquina de edición limitada del 60 aniversario de Rhea.



## SOBRE RHEA

Rhea Vendors Group, fundada por Aldo Doglioni Majer en 1960, es uno de los principales fabricantes mundiales de máquinas de vending, ampliamente personalizables. Exce-lencia 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 filiales en 9 países extranjeros, 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.



## CONCEPTO DE BAR INTELIGENTE (SMART BAR CONCEPT)

El sector HoReCa vive un momento de transformación provocado tanto por la revolución digital como por un cambio en los comportamientos de los consumidores, los cuales se han visto acelerados por los efectos de la pandemia. Ponien-

do la vista en la experiencia de países tecnológicamente avanzados en los que la automatización juega un papel importante, como China y Japón, el sector HoReCa tiene la oportunidad de innovar, mejorando el nivel de servicio a los clientes y

aumentando la rentabilidad gracias a las máquinas automáticas. Desde el concepto *laRhea goes Coffee Shop* lanzado en 2018, Rhea propone ahora Smart Bar, una nueva solución y un nuevo servicio capaz de sostener el negocio y me-

jorar la oferta de los bares. Esto sucede a través de la automatización, entendida como parte de un proceso de renovación que no socava la esencia de la barra, sino que la integra y la hace más utilizable.

Las máquinas automáticas integran el trabajo del *bartender*, apoyan al personal, que luego puede hacerse cargo de otras actividades y servicios para los clientes; la presencia de múltiples rincones para ofrecer no solo café sino también otros muchos productos para satisfacer los diferentes gustos, garantiza la distancia entre las personas y aumenta el número de clientes a los que se puede atender. Gracias a las máquinas interactivas y conectadas, los pedidos y los pagos se pueden realizar a través de la aplicación.

Rhea también pone a disposición un servicio completo: las máquinas conectadas se pueden gestionar de forma remota por telemetría, garantizando así la reducción de costes y la máxima velocidad de mantenimiento. Además, gracias a sus socios diseñadores, Rhea puede ayudar a reformular los espacios y la estética del bar para garantizar las mejores experiencias de consumo en términos de calidad y diseño de los productos. Gracias a las máquinas automáticas, el propietario del bar tiene la posibilidad de aspirar a convertirse en un micromercado introduciendo nuevos productos complementarios en su proceso de venta. Con Smart Bar, las máquinas Rhea se convierten en la base de un nuevo modelo de negocio que busca nuevos hábitos de consumo y aumenta la rentabilidad del local.



### Máquina de leche fresca de RheaVendors

Rhea, comprometida con enriquecer la experiencia del consumidor y ofrecer la más alta calidad en taza, ha lanzado recientemente una nueva máquina de leche fresca que permite ofrecer capuchinos y bebidas con leche fresca fría y caliente. Además, siguiendo las nuevas tendencias de estilo de vida, el equipo incluso puede utilizar leches no lácteas para preparar un capuchino vegano o latte macchiato, elaborado a partir de recetas fruto de la colaboración con campeones italianos del *latte art* como Matteo Beluffi.

Una de las características más innovadoras de la nueva máquina de leche fresca Rhea es el uso de la tecnología de inducción Varitherm, que calienta al vapor la leche fresca. El sistema no inyecta vapor en la leche, ya que el calentamiento es indirecto, por lo que las bebidas no se diluyen. Asimismo, ahorra energía porque el vapor es generado

Rhea propone ahora Smart Bar, una nueva solución y un nuevo servicio capaz de sostener el negocio y mejorar la oferta de los bares.

por el mismo calor que se usa para preparar la bebida. La máquina de leche fresca Rhea posibilita preparar bebidas con tres niveles diferentes de espuma, ajustables según las preferencias de los clientes. El mantenimiento, la higiene y la seguridad de la máquina de leche fresca están garantizados por un ciclo de enjuague automático que se puede configurar después de cada dispensación o cada 2 minutos y por un ciclo de desinfección diario automático.

Recordar que la máquina de leche fresca de RheaVendors ganó el premio 2021 *Vending & Automated Services Award (VASA)* que reconoce los productos más innovadores en el sector de vending como la mejor solución tecnológica en la categoría de dispositivos técnicos.

Máquina de leche fresca Rhea. Con Smart Bar, las máquinas Rhea se convierten en la base de un nuevo modelo de negocio que busca nuevos hábitos de consumo y aumenta la rentabilidad del local.



## MEJORANDO EL COMEDOR TRADICIONAL A TRAVÉS DE LA AUTOMATIZACIÓN

La automatización del servicio de comedor y restauración de la empresa en general representa la evolución del vending automático, consolidando su papel crucial en la sociedad actual. Mientras que en Italia, Rhea está trabajando con algunos socios en Mind (Distrito de Innovación de Milán) para contribuir a la experimentación con nuevos modelos de consumo, en Alemania ha lanzado MrLunch, una innovadora solución piloto de comedor para empresas que ofrece a los empleados una amplia gama de comidas preparadas y bebidas distribuidas por máquinas expendedoras. Desde los primeros platos hasta el café, MrLunch es un comedor abierto las 24 horas diseñado para satisfacer las exigencias modernas de las pausas para comer de las empresas, teniendo en cuenta los diferentes turnos, el distanciamiento social y la necesidad de optimizar la gestión y los costes del comedor. Se basa en una idea de FreshFood24 -una empresa alemana que gestiona servicios de catering para empresas, eventos y gimnasios-, en colaboración con RheaVendors Servomat -filial alemana de RheaVendors Group, uno de los mayores productores de máquinas expendedoras personalizadas del mundo-, y el conocido productor de café alemán Miluxor. Un menú de platos frescos, deliciosos y saludables empaquetados con materiales completamente sostenibles que los empleados pueden pre-ordenar, recoger, pagar y consumir en cualquier momento y sin la ayuda del personal del comedor. Las comidas, coci-



nadas y entregadas por la división Lunch4you de FreshFood24, se ponen a disposición de los empleados de la empresa a través de las máquinas expendedoras creadas específicamente por Rhea, las cuales también dispensan café, bebidas y snacks para crear un menú completo. Un proceso de transformación del comedor de la empresa posibilitado por la innovación tecnológica y acelerado en los últimos meses por las nuevas exigencias pospandémicas de las compañías que implican una gestión complicada del personal tanto presencial como desde casa, y tiempos de acceso al comedor diversificados que hacen que la gestión eficiente de los procesos y costes del comedor tradicional de la empresa sean más difíciles.

MrLunch es una innovadora solución piloto de comedor automático para empresas que ofrece a los empleados una amplia gama de comidas preparadas y bebidas distribuidas por máquinas expendedoras.



MrLunch es un ejemplo de cómo la automatización puede aportar innovaciones al mundo de la restauración, garantizando la misma calidad que una cocina *in situ* y, al mismo tiempo, cumpliendo con los nuevos requisitos de consumo de alimentos de la empresa.

RheaVendors España, filial española de RheaVendors Group, también gracias a sus dos instalaciones -la central ubicada en Madrid y una delegación en Barcelona-, tiene el papel crucial de difundir los valores de la empresa y garantizar un servicio completo al cliente a nivel local.



Solución de agua y café Rhea CoCo.