

qui n'a pas échappé à Rheavendors qui de fait a voulu matérialiser cette nécessité en recréant une start-up en lieu et place de son stand. De fait les matériels ont été installés en immersion. Une manière simple et peut être des plus logiques pour que les opérateurs venant visiter l'espace Rheavendors puissent eux aussi matérialiser de quelle manière valoriser leur service et créer de la valeur. A noter la présentation de la Xs Grande Premium VHO, la dernière-née de la ligne de Dispensers Rheavendors. Un dispenser café et boissons gourmandes autour d'une offre café fraîchement moulu et une carte de boissons. L'offre produits est accessible via une dalle tactile permettant de naviguer et de faire ses choix mais aussi d'obtenir les informations quant à la composition des produits, la liste des allergènes.... La XS Premium est équipée du groupe Variflex à chambre variable permettant de travailler la gamme des cafés, de l'espresso au double Espresso en passant par le café américain. Plus encore, elle est équipée du système de chauffe à induction Variterm qui permet de définir la bonne température pour chaque ingrédient et travailler les recettes dans les règles de l'art tout en générant des économies d'énergie.

à base d'eau. Associée à une gamme de sirops premium (Monin, DA Vinci...) il est aussi possible d'offrir un nouveau service, service qui peut se prodiguer au gobelet et venir remplacer la bouteille PET qui a de moins en moins bonne presse auprès des décideurs.

RHEAVENDORS FRANCE EN MODE START-UP

La société a beaucoup surpris les visiteurs du salon de Paris dans la mesure où l'ensemble du stand dédié aux solutions de la marque a été pensé et déployé comme une breakroom de start-up. Sofas, jeux d'arcades, babyfoot...table de massage tout avait été pensé pour plonger les visiteurs dans un environnement de start-up de même que les décors. Une initiative qui a permis de plonger et placer ces derniers dans la tendance du moment. En effet à l'heure du Bien-Être et de la Qualité de vie au Travail (QVT), bon nombre d'entreprises redévoient leur environnement de travail via une réorganisation des lieux de vie. Le space planning, recréer des espaces dédiés à la pause, des espaces de travail plus ou moins ouverts pour des réunions, mais aussi des espaces de travail plus confinés rythmés par des lieux de convivialité. La distribution automatique doit désormais s'en accommoder et savoir s'intégrer au mieux en reprenant ce concept. Une logique

Mais l'autre innovation sur le stand Rheavendors fut la mise en avant d'une offre combo associant les boissons chaudes d'un dispenser café à un module AquaCool qui quant à lui décline 5 variantes autour de la boisson fraîche avec de l'eau tempérée, de l'eau rafraîchie, de l'eau pétillante et de l'eau aromatisée. Une logique qui permet d'offrir en complément de l'OCS (Office Coffee Service) un OWS (Office Water Service) via une solution de désalinisation sur l'eau mais également de l'eau aromatisée via bag in box ou bouteille de sirop. Une approche qui permet en alternative à l'offre fontaine trop souvent vulgarisée d'obtenir une nouvelle création de valeur avec des offres premium valorisées via un vrai dispenser table top, une gamme de boissons

