

rhea france

NEWSLETTER

Janvier 2026



MEILLEURS VŒUX 2026

Chers clients,

Toute l'équipe Rheavendors France vous adresse ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année. Que 2026 soit synonyme de réussite, de développement et de belles opportunités pour vos activités.

Nous tenions également à vous remercier sincèrement pour la confiance que vous nous accordez au quotidien. Votre fidélité et vos retours nous poussent chaque jour à aller plus loin, à innover et à vous accompagner avec des solutions toujours plus adaptées à vos enjeux terrain.

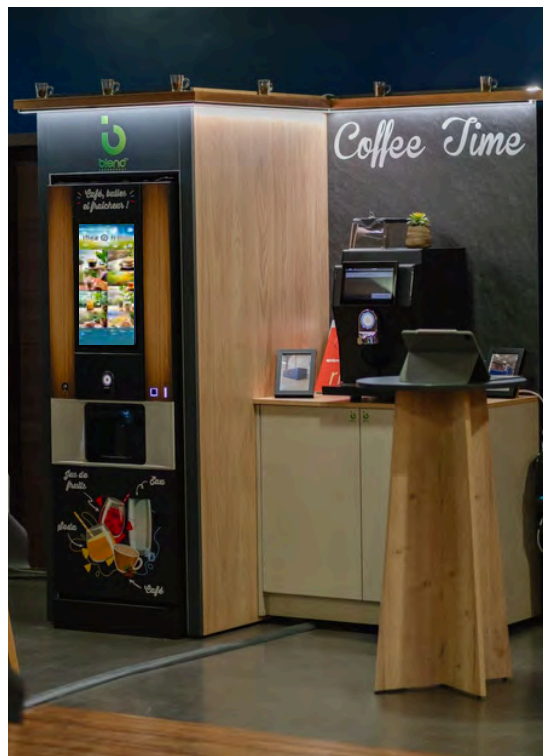
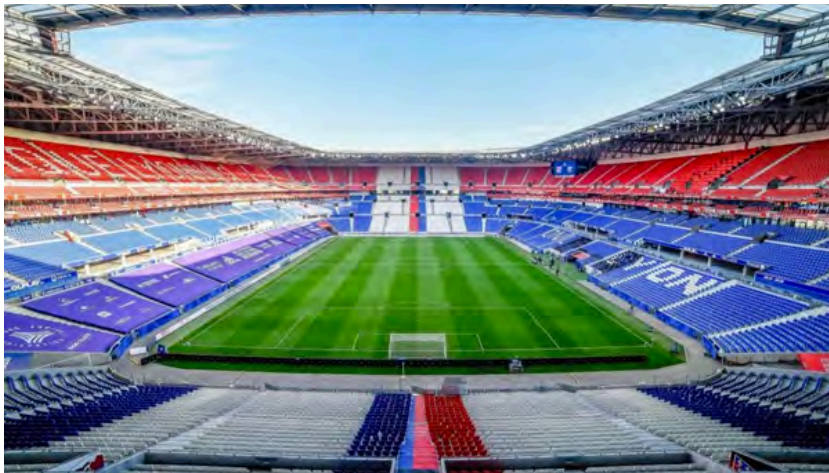
Merci de faire partie de l'aventure Rheavendors.

*Pour bien commencer l'année, ce numéro de notre newsletter vous propose un tour d'horizon complet de nos actualités et nouveautés : retour sur notre **participation au salon LIDIS** avec nos machines phares, un hommage à **Patricia Bouniol** qui part à la retraite après 26 années au sein de l'équipe, et enfin notre recette du mois, le **Milkshake Vanille**, préparé directement sur la rhFS1 Touch Hot&Cold pour séduire vos clients avec des boissons fraîches, gourmandes et tendances.*

Nous vous souhaitons une très bonne lecture et espérons que cette newsletter vous apportera idées, solutions et inspirations pour développer votre activité tout au long de l'année.

LIDIS 2026 : Performance, innovation et solutions responsables au cœur du Groupama Stadium

Nous avons eu le plaisir de participer au **salon LIDIS**, qui s'est tenu le 8 janvier au **Groupama Stadium de Lyon**, un lieu à la fois prestigieux et spacieux, parfaitement adapté pour accueillir un événement d'une telle envergure. La journée a été marquée par une affluence exceptionnelle, témoignant de l'intérêt grandissant pour les solutions de distribution automatique, et l'organisation de LIDIS a été parfaite, permettant des échanges fluides et constructifs avec l'ensemble des visiteurs. Ce salon a été une excellente occasion de présenter nos machines et solutions et de partager notre vision d'une distribution plus performante, rentable et responsable.



rhTT1 Platinum : le haut de gamme flexible qui s'adapte à chaque environnement

Présentée au salon LIDIS au Groupama Stadium, la rhTT1 Platinum a attiré l'attention par son haut niveau de performance et son design premium, offrant une expérience café complète et raffinée.

PERFORMANCE ET DESIGN PREMIUM

La rhTT1 Platinum incarne le **haut de gamme** de Rheavendors, alliant robustesse et esthétique moderne pour valoriser le point de vente et séduire les utilisateurs exigeants.

ÉCRAN TACTILE 10" PERSONNALISABLE

Son écran tactile permet de consulter facilement la carte des boissons et de proposer un menu clair et attractif. L'interface est entièrement personnalisable, avec diffusion possible d'images, de vidéos et de messages promotionnels, pour enrichir l'expérience consommateur.

GROUPE VARIFLEX POUR UN EXPRESSO PARFAIT

Équipée du groupe **Variflex**, la machine ajuste automatiquement la mouture et la pression pour chaque type de café, garantissant une extraction précise et constante, du café court et intense aux recettes plus allongées.

TECHNOLOGIES VARITHERM ET SPEEDMIX

Grâce à **Varitherm** et **Speedmix**, la rhTT1 Platinum assure une température optimale et un mélange homogène pour toutes les boissons, avec une crème onctueuse sur les cafés gourmands et une qualité constante à chaque service.

UNE CAPACITÉ CAFÉ ADAPTABLE À CHAQUE ENVIRONNEMENT

Disponible en **version 1,2 kg de café en grains**, la rhTT1 Platinum peut également être équipée d'un **kit étendu jusqu'à 3 kg**, offrant une grande autonomie et une parfaite adaptation aux sites à fréquentation variable. Une machine pensée pour s'ajuster aux contraintes de chaque environnement d'exploitation.

UNE OFFRE CHAUDE COMPLÈTE ET DIFFÉRENCIANTE

Grâce au **module thé**, la rhTT1 Platinum permet de proposer une carte de thés variée, répondant aux attentes des consommateurs en quête d'alternatives au café. Cette extension enrichit l'offre de boissons chaudes et renforce l'attractivité du point de vente.

UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN AVEC LE MEUBLE UNIBASE V4

Associée au meuble **UNIBASE V4**, la rhTT1 Platinum s'intègre dans une offre clé en main, esthétique et fonctionnelle. Ce meuble accueille la machine, ses modules et un kit autonome de 20 litres. Il optimise l'espace et valorise l'ensemble du service sur site.



Le duo CAFFE EUROPA Touch + LZ SIDE SNACK : la solution complète pour boissons et encas sur un même emplacement

Egalement présenté au salon LIDIS au Groupama Stadium, le duo CAFFE EUROPA TOUCH & LZ SIDE SNACK a séduit les visiteurs par sa combinaison unique de performance, flexibilité et design élégant. Il offre une expérience moderne et pratique pour tous les sites, en associant la qualité des boissons chaudes à la simplicité d'accès aux encas, le tout sur un espace réduit.

SOLUTION MILIEU DE GAMME À FORT POTENTIEL

La CAFFE EUROPA Touch s'impose comme **une solution milieu de gamme** à fort potentiel commercial, conçue pour développer les ventes sur une grande diversité de sites.

ÉCRAN TACTILE 15" FAÇON BORNE DE COMMANDE

Son **écran tactile 15" HD**, pensé comme une véritable borne de commande, valorise l'offre en affichant une carte boissons claire, attractive et entièrement personnalisable. La gestion de cet écran tactile est identique à celle de la rhFS1 Touch, facilitant la prise en main, l'uniformisation des installations et le déploiement rapide sur plusieurs sites. Cette interface moderne stimule l'acte d'achat et renforce la perception qualitative du service proposé.

PERFORMANCE ET QUALITÉ GARANTIES

Actuellement disponible en version expresso, la CAFFE EUROPA Touch est équipée du **groupe Variflex**, un groupe d'infusion à dose et pression variables qui garantit une extraction maîtrisée pour chaque recette, du café court et intense aux boissons plus allongées. Elle intègre également les technologies **Varitherm** et **Speedmix**, assurant une qualité de boisson constante, une rapidité de préparation optimale et une fiabilité adaptée à une exploitation intensive.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET CONSOMMATION DURABLE

La machine dispose d'une **cellule de détection** de contenant, autorisant la consommation en mug, tasse ou verre réutilisable, répondant aux enjeux environnementaux et à la réduction des déchets.

LZ SNACK PILOTÉ PAR LA MACHINE

Associée au **LZ SIDE SNACK**, la CAFFE EUROPA Touch devient un **véritable centre de profit**. Le système de paiement de la machine pilote le snack, qui fonctionne en mode slave, évitant l'acquisition d'un second système de paiement et limitant l'investissement initial. L'écran tactile centralise l'accès à un menu complet boissons et encas, transformant un seul emplacement en point de vente à forte valeur ajoutée et favorise les ventes additionnelles. Cette configuration optimise l'espace, augmente le panier moyen et capte davantage de moments de consommation, pour un **chiffre d'affaires renforcé et une rentabilité durable**.



La rhFS1 Touch Hot&Cold : la machine qui allie boissons chaudes et froides, performance, flexibilité et respect de l'environnement sur un même point de distribution.

Lors du salon LIDIS, la rhFS1 Touch Hot&Cold a marqué les esprits par son approche innovante, combinant sur un seul équipement une offre complète de boissons chaudes et froides. Une solution moderne et responsable, parfaitement en phase avec les nouveaux usages de consommation.

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES SUR UN MÊME POINT DE VENTE

La rhFS1 Touch Hot&Cold se distingue par sa capacité à proposer une carte de boissons chaudes traditionnelles et une carte de boissons froides sur un même point de distribution.

BOISSONS FROIDES INNOVANTES

Elle permet de réaliser des sodas à base de sirop et des boissons tendances à base de poudre, comme le matcha, les boissons protéinées ou le thé menthe glacé. Elle est même capable de produire des boissons pétillantes !

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET CONSOMMATION DURABLE

La machine dispose d'une **cellule de détection** de contenant, autorisant la consommation en mug, gourde ou verre réutilisable, répondant aux enjeux environnementaux et à la réduction des déchets. Cette polyvalence permet de répondre à tous les besoins en boissons, même sur des espaces réduits, sans dépendre d'un snack à côté.

ÉCRAN TACTILE FAÇON BORNE DE COMMANDE

Pensé comme une borne de commande, l'**écran tactile 21,5" HD**, facilite l'accès à l'ensemble de l'offre boissons grâce à une navigation fluide et intuitive, comparable à celle d'une borne de VAE.

Personnalisable à 100 %, il diffuse images et vidéos pour renforcer l'impact visuel et l'expérience utilisateur.

La configuration de l'écran permet en outre de créer des offres menu afin d'optimiser le panier moyen.

PERFORMANCE ET QUALITÉ GARANTIES

La version Espresso est dotée d'un groupe **Variflex**, qui ajuste automatiquement la mouture et la pression pour chaque type de café, garantissant une extraction parfaite et une qualité constante. Associé aux technologies **Varitherm** et **Speedmix**, cela assure une température optimale et un mélange homogène des boissons, qu'elles soient chaudes ou froides. Sa rapidité de préparation, sa fiabilité et sa maintenance simplifiée assurent une rentabilité maximale et un fonctionnement optimal au quotidien.



Patricia Bouniol : 26 ans d'engagement et une retraite bien méritée

Ce mois-ci, **Patricia Bouniol** quitte officiellement Rheavendors pour entamer une nouvelle étape : sa retraite, **après 26 années d'ancienneté** au sein de l'entreprise. Une carrière exemplaire qui fait d'elle une véritable experte de la distribution automatique, connaissant ce métier sur le bout des doigts. À ses débuts, Patricia travaillait aux côtés de M. et Mme Conreur, fondateurs de Diavendors France, où elle était en charge de la gestion des achats de machines auprès du fournisseur Rheavendors Group. Quelques années plus tard, lorsque Diavendors France est devenue une filiale du groupe Rheavendors, Patricia a continué de gravir les échelons, accumulant une expérience précieuse qui l'a conduite au poste de responsable de l'administration des ventes, qu'elle maîtrise parfaitement aujourd'hui. Toujours souriante et d'humeur égale, Patricia a su se montrer au service des clients et a été une collègue exemplaire, rayonnante et élégante, apportant quotidiennement sa bonne humeur au sein de l'équipe. Après toutes ces années, elle laisse sa place à Lucie Andrade, formée à ses côtés pendant trois ans, assurant une transition en douceur.



« Après 26 ans d'activité au sein de Rheavendors je tenais à saluer et remercier tous mes clients pour leur confiance et nos collaborations enrichissantes. Ces échanges ont été au fil du temps une grande source de satisfaction professionnelle et humaine. Je quitte la société avec de très bons souvenirs. »

Patricia



La recette du mois

LE MILKSHAKE VANILLE

Pour finir en douceur, laissez-vous tenter par notre recette du mois : le Milkshake Vanille, préparé directement sur la rhFSI Touch Hot&Cold sans aucune manipulation. La machine se charge de tout, offrant à vos clients finaux une boisson fraîche, gourmande et tendance, même sur un distributeur automatique.

Grâce à ce type de recette inspirée des coffee shops, vous pouvez élargir vos cibles tout en proposant une boisson premium, vendue à un prix plus élevé et générant une marge plus attractive.

SALON SNACK SHOW



Paris Porte de Versailles



1 & 2/04/2026

Demandez une invitation gratuite pour venir nous voir sur notre stand!

HOTLINE



A noter le nouveau numéro de la hotline technique
04 76 09 92 14

POUR FACILITER VOS RECHERCHES ET DEMANDES



NOTRE CATALOGUE



NOS CONTACTS



WWW.RHEAVENDORS.FR