

Innovazione in tempo di crisi: la ricetta di **Bianchi Vending Group**

Il fabbricante bergamasco consolida e sviluppa la sua linea di macchine ma investe anche nel lungo periodo con concept e soluzioni d'avanguardia



Innovazione. Una parola che per Bianchi Vending Group non è un mantra da ripetere all'infinito per provare ad esorcizzare la generale recessione economica in atto. È, semmai, la **leva concreta di crescita e sviluppo** perseguita tutti i giorni con competenza, entusiasmo ed un pizzico di sana "follia" per affrontare e sconfiggere una crisi che ormai sta ammorbandando anche il Vending e, in particolare, il gruppo merceologico dei fabbricanti. Il **2012** è stato vissuto da Bianchi studiando e proponendo alla platea dei gestori italiani ed internazionali delle **macchine solide ed altamente performanti**, caratteristiche che da sempre contraddistinguono la produzione dell'azienda bergamasca, punto di riferimento per migliaia di operatori in tutto il mondo. La **grande fles-**

sibilità e l'accurata conoscenza delle esigenze della propria clientela hanno spinto Bianchi Vending a proporre – oltre alla consolidata gamma di distributori del caldo, freddo e snack, che hanno subito nell'anno in corso un importante **relooking** – delle soluzioni che, prevedessero **sinergie di ricerca&sviluppo con alcuni tra i maggiori operatori mondiali del food**.

Sia al **Venditalia di Milano** che al più recente **Vending Paris** di fine ottobre, Bianchi Vending Group ha esposto diversi concept di modelli che sanno **abbinare perfettamente un design futuristico a funzionalità tecniche d'avanguardia**. Caratteristiche queste che, una volta testate e ritenute idonee per la loro commercializzazione, avranno tutte le carte in regole per aprire



Il modello VISTA L con modulo



I modelli LEI400 PP e BVM 972 con il nuovo design

ai gestori nuove modalità di vendita. “**Bianchi** – spiega la **dottorssa Pascale Capelle, Group Marketing Manager di BVG** – nel suo proporsi al mondo della *Distribuzione Automatica*, ha voluto sempre dimostrarsi innovativa e pragmatica al tempo stesso, affiancando ad una linea di macchine solida, moderna e di elevata qualità, con soluzioni totalmente nuove, prodotti innovativi per permettere al gestore di differenziarsi dalla concorrenza in termini di offerta”.

NUOVE PERFORMANCE PER LA LINEA CALDO, FREDDO, SNACK

Il 2012 è stato l'anno del lancio della **nuova gamma spirali Vista** declinata nelle versioni L (183 cm), M (163cm) e S (tabletop). La gamma – che nasce in versioni slave – esprime grande flessibilità e modularità di configurazione. Infatti, può essere abbinata o ad una macchina del caldo oppure, per funzionare in modo indipendente, potrà essere abbinata al nuovo Modulo Master che può **alloggiare tutti i sistemi di pagamento** e, su richiesta, un schermo LCD 7” per immagini ed informazioni prodotti.

La gamma table-top ha visto il lancio della **nuova Lei 200 e della Gaia con modulo latte fresco**. Infine, nella linea caldo ha subito un **importante restyling la famiglia di prodotti “Lei”** nelle versioni 400 e 600 bicchieri, con l'introduzione della **porta piatta** che offre grandi opportunità di personalizzazione in modo semplice.

VENDING PARIS 2012: I CONCEPT DI BIANCHI

La fiera tenutasi a Porte de Versailles dal 24 al 26 ottobre (e di cui forniremo un ampio reportage sul numero di dicembre di VM ndr) è stata l'occasione utilizzata da Bianchi per illustrare alcuni **concept** destinati a quei **gestori lungimiranti** che vorranno investire in macchine dall'ampia prospettiva.

LEI 700 TOUCH&GO: Bianchi Touch&Go è una tecnologia all'avanguardia con un'interfaccia intelligente touch screen. La macchina è dotata di un vero spazio di comunicazione interattivo che permette di:

- visualizzare tutti i prodotti in modo attrattivo,
- mostrare le caratteristiche del prodotto (informazioni nutrizionali),
- comunicare i brand dei prodotti,
- promuovere la vendita dei prodotti (promozioni) e diffondere video.

La funzione di menu assume, con la Touch&Go, il suo pieno significato, potendo gestire fino a 3 macchine della gamma Bianchi in abbinata (caldo + freddo o ambiente) e, soprattutto, dare l'opportunità di comunicare al consumatore, in modo interattivo, tutte le informazioni relativi al prodotto, le promozioni e i menu con funzioni di cross selling già integrate.

Il sistema consente la personalizzazione dell'interfaccia utente con il Software WinTouch.

Touch&Go è disponibile per i modelli LEI 700 e LEI2 Cups, presentata al Vending Paris in **forma personalizzata all'interno dello stand ed in partnership con Kraft Foods**.



I modelli LEI SA e GAIA FreshMilk

B.ESPRESSO: il nuovo concetto nasce per poter usare il **caffè macinato nei segmenti OCS e Ho.Re.Ca**. Utilizzando un packaging dedicato e realizzato grazie a **speciali cartucce** confezionate in atmosfera controllata con gas inerte (di dimensioni variabili da 200, 500, 1 Kg) si possono erogare due, tre o quattro diverse miscele di caffè e monitorare i dati sensibili quali la data di scadenza del prodotto, il numero di erogazioni, l'identificazione del prodotto. Il tutto grazie ad un sistema “intelligente” e brevettato. Infine, altra caratteristica del sistema è la **minore necessità di manutenzione** grazie all'eliminazione del macina caffè. Il concetto B.espresso è flessibile e può essere integrato in tutta la gamma di macchine prodotte da Bianchi Vending Group, come: LEI 200, LEI SA, GAIA, LEI 700, ecc.

LEI 2CUPS: distributore automatico di bevande calde e fredde con **doppio sgancia bicchieri**, con capacità da 900 a 1200 bicchieri, fino a 36 selezioni programmabili, configurabili sia come selezioni, sia come preselezioni. Diversi accessori: gruppo freddo per bevande tipo caffè frappé e kit per fare bevande tipo cappuccino con lo sci-



Il modello LEI Touch & GO abbinato con la LEI 2CUPS



Il modello DUO premiato al Vending Paris 2012

roppo di caramello sia caldo che freddo. Sistema di **regolazione automatica della macinatura** che garantisce, al variare dell'umidità e della temperatura, costante qualità del prodotto erogato nel tempo.

DUO: innovativo distributore di bevande multiple, un **"due in uno"** che combina caffè espresso/bevande calde e acqua fredda, naturale e frizzante. Predisposto con **sistema di purificazione a lampada UV** che garantisce i più alti livelli di qualità dell'acqua erogata. Ulteriori caratteristiche di differenziazione sono l'**ergonomia ed il design**. Duo è dotata di vari accessori per un servizio completo di qualità. La pulsantiera tattile LCD 7" offre uno vero spazio comunicativo interattivo che permette di diffondere video o messaggi, di cambiare le icone e di personalizzare il menu in maniera semplice. Sul fianco del lato acqua è disponibile, di serie, un **vassoio removibile per trasporto bevande**, e, mentre, sul fianco del lato caffè, è disponibile in opzione un vassoio basculante. Due prestigiosi riconoscimenti hanno contraddistinto la presenza di DUO al Vending Paris 2012. Il concept di Bianchi è stato selezionato per figurare all'interno della **Vending Canteen**, lo spazio espositivo della fiera in cui hanno trovato posto le modalità più originali e funzionali di ristorazione. Inoltre, ha vinto il **premio dell'innovazione durante l'evento "Vend'Or2012"**, organizzato dalla rivista francese LMDA.

l'aspetto tecnico

MACCHINE PIÙ SICURE PER I CONSUMATORI DI CAFFÈ

I costruttori italiani aderenti ad **Assofoodtec/Ucimac**, l'associazione di categoria che raggruppa le maggiori aziende italiane produttrici di macchine professionali per caffè, hanno deciso di dotarsi di uno **standard** capace di valutare sia le macchine di nuova produzione che quelle già in uso.

Un pool di esperti aziendali, forti del patrimonio di conoscenza delle problematiche legate alla progettazione e all'utilizzo delle macchine, hanno così definito, in stretta collaborazione con UNI, la **norma UNI 11460** che regola – per la prima volta in Italia – le metodologie di prova e i **limiti di migrazione di piombo e nichel negli apparecchi destinati alla preparazione e alla distribuzione di bevande calde**.

Determinanti per lo studio e la stesura della nuova norma – entrata in vigore alla **fine di settembre** – sono stati anche i risultati emersi da uno studio, condotto da un importante istituto internazionale, sul rischio tossicologico derivante dal rilascio di **metalli pesanti** nelle bevande calde.

Le aziende associate Assofoodtec/Ucimac, sulla base dei principi di qualità e sicurezza da sempre applicati nella realizzazione dei loro prodotti, hanno ritenuto fosse necessario approfondire sforzi e risorse per tutelare il **consumatore** da possibili rischi derivanti da macchine costruite con materiali inadatti al contatto con gli alimenti. La nuova norma UNI 11460 potrà essere inoltre una utile base per una futura norma europea.

"Vedere riconosciuti, anche in forma ufficiale, i principi di correttezza costruttiva da sempre applicati alle proprie produzioni – afferma Pietro Osnato, Presidente di Assofoodtec/Ucimac – è un risultato estremamente significativo per le aziende associate. L'auspicio è che la norma possa rappresentare per le autorità preposte alla sorveglianza del mercato un utile strumento di verifica, ai fini della salvaguardia della salute del consumatore, e per il mercato una linea di demarcazione tra produzioni ingannevoli e produzioni attente al rispetto delle norme".

