



TORINO, ITALIA, 1895

LAVAZZA À VENDING PARIS 2017 : QUALITÉ, INNOVATION ET DESIGN POUR UN ESPRESSO D'EXCELLENCE

Paris, mars 2017 – L'expertise consolidée au cours des plus de 120 années d'expérimentation continue sur le café et l'avant-garde dans les systèmes automatiques : ce sont les traits distinctifs de Lavazza qui seront mis en valeur lors de sa participation au rendez-vous de la quinzième édition de Vending Paris, du 15 au 17 mars, au pavillon 5.1 du parc des expositions Porte de Versailles.

À travers sa présence au salon Vending Paris, **Lavazza renouvelle son engagement à l'égard du Vending/OCS, un segment sur lequel elle occupe une position de leader et qu'elle a contribué à développer avec ses innovations depuis 1989.** Aujourd'hui, plus de 2,5 millions de machines appartenant aux systèmes Lavazza se trouvent disséminées aux quatre coins du monde. Une famille de machines qui s'est dernièrement élargie, avec l'arrivée du système **Firma qui sera à l'honneur lors du Vending Paris. Firma fera ainsi son entrée sur le marché français avec un relookage complet de la gamme et pas moins de 4 nouveaux modèles compacts, performants et au design entièrement Made in Italy qui seront présentés en super avant-première**, pour ceux qui veulent pouvoir profiter de l'excellence du café Lavazza dans les bureaux de toutes les dimensions. La valeur ajoutée de l'offre produit de l'entreprise turinoise dérive par ailleurs de la vocation des machines multi-beverage également pour les boissons à base de lait, mais aussi des capsules spéciales auto-protégées en mesure de préserver tout l'arôme du café.

Le stand Lavazza proposera par ailleurs aux professionnels du secteur un voyage à la découverte des domaines de goût **Aromatique, Équilibré et Intense**, à travers les **mélanges de la gamme Grains Expert destinés à l'OCS/Vending. Cette dernière se présente avec une nouvelle appellation, des références certifiées par l'ONG Rainforest Alliance et un habillage exclusif** qui souligne l'approche Premium de Lavazza sur ce canal.

Les visiteurs seront accompagnés le long de ce voyage par les experts du **Training Center Lavazza**, la structure qui, depuis 1979, se consacre à la formation et à l'innovation des produits et qui représente aujourd'hui un réseau capillaire avec plus de 50 filiales répartis dans le monde entier, quotidiennement engagés dans la diffusion et la préservation de la culture du café. C'est au Training Center encore que naissent de nouvelles recettes originales à base de café. Fruits de ses activités de recherche continue et d'expérimentation produit, ces recettes sont souvent mises au point en collaboration avec les chefs les plus reconnus de la haute gastronomie internationale.

Dans son stand (D35 du pavillon 5.1), Lavazza présentera aux opérateurs de la distribution automatique son offre complète de plus en plus riche en propositions innovantes pour répondre à toutes les exigences des professionnels du secteur, avec la garantie d'une entreprise leader qui a su répandre dans le monde l'excellence de l'authentique espresso italien.

Les principales nouveautés de produit qui seront présentées au salon sont les suivantes :

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



LF MEDIUM ET LF MEDIUM MILK

Machine OCS du système à capsules « Firma » au design compact et moderne, alliant des performances élevées et une grande facilité d'utilisation grâce à son écran tactile qui, dans la version standard, permet de sélectionner jusqu'à 4 boissons prééglées (Espresso, Espresso lungo, Espresso corto et dosage libre) et pas moins de 6 dans la version Lait (avec latte et cappuccino). Disponible sur le marché à partir du mois d'octobre.

LF SMALL

La solution parfaite pour les petites communautés, encore plus compacte mais tout aussi hi-tech, avec un écran tactile qui permet de sélectionner 3 différents types de café (Espresso, Espresso lungo et dosage libre). Disponible sur le marché à partir du mois d'octobre.

LF SUPER COMPACT

La plus compacte de la gamme : elle se faufile partout et permet de ne pas renoncer à un café de qualité (Espresso ou dosage désiré), même dans les locaux les plus petits. Disponible sur le marché à partir du mois de novembre.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



NOUVELLES MÉLANGES FIRMA :

La gamme du système à capsules Firma s'enrichit avec l'arrivée de « *Espresso Gustoso* » et « *Espresso Vivace* » (ce dernier 100% Arabica et certifié Rainforest Alliance), ainsi qu'une série de cafés allongés pour le canal étranger, qui propose les mêmes goûts et le même résultat parfait en tasse que dans la gamme espresso, mais dans des versions plus allongées.



MINIVENDING :

la nouvelle machine de table semi-automatique aux dimensions réduites et aux caractéristiques exclusives est la solution idéale pour les petites et moyennes surfaces.

L'offre plus consistante en matière de services, dont la préparation de boissons à base d'espresso, et la possibilité de supporter les principaux systèmes de paiement répondent à l'exigence de sécurité de la part des opérateurs tout en optimisant le rendement du site.



LB 2600 :

Conçue pour tous ceux qui veulent savourer, tranquillement depuis leur bureau, toutes les spécialités proposées dans les bars, des cappuccinos onctueux aux délicieux chocolats chauds, avec une machine qui allie un aspect professionnel et d'excellentes prestations. Une modalité d'extraction innovante et les capsules individuelles hermétiques sont la garantie d'un authentique espresso italien, à tout moment et en tout lieu : crémeux, aromatique, impeccable.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



NOUVELLE GAMME GRAINS VENDING EXPERT :

Grâce à son art renommé de maître mélangeur, Lavazza a sélectionné les grains de meilleure qualité et préparé huit mélanges de café Premium spécialement conçus pour offrir un extraordinaire résultat en tasse dans les machines Beans to cup ou Vending. Trois domaines de goût : **Aromatique** (avec les références « Aroma Top » certifiée Rainforest Alliance, « Aroma Più » et la nouvelle « Aroma Classico », un mélange extraordinaire 100% Arabica), **Équilibré** (« Crema Classica », « Crema e Aroma » et le nouveau mélange « Crema Ricca », un café durable certifié UTZ, et **Intense** (« Gusto Pieno » et « Gusto Forte »). Après un début à Venditalia 2016, ils seront présentés au Vending Paris avec un nouveau packaging élégant et exclusif.

LES SYSTÈMES LAVAZZA POUR LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Pour conserver jour après jour sa position de leader du secteur, Lavazza apporte des réponses rapides aux évolutions du marché à travers une collaboration toujours plus étroite avec les sociétés de gestion, un réseau de vente et à un marketing dédiés, mais aussi grâce aux plus de 50 Training Center répartis sur les 5 continents qui offrent des cours de formation pour les professionnels du secteur. Grâce aux systèmes Firma, Espresso Point et BLUE, le binôme machine/capsule est la garantie d'un espresso toujours parfait pour toutes les occasions et en tout lieu.

- **LAVAZZA FIRMA** est le fruit de l'expérience ultra-centenaire de l'entreprise dans le monde du café, associée à l'unicité du style italien. Design et efficacité, élégance et qualité, modernité et tradition, telles sont les valeurs du Made in Italy. Firma est donc l'expression de la vocation de Lavazza à l'égard des consommateurs qui sont les véritables acteurs de l'expérience café et ce, également dans le monde de la Distribution Automatique. C'est pour cette raison que, au-delà de la substance, Lavazza a pensé à la forme de son nouveau système, avec des machines au design séduisant et des étuis de capsules conçus pour les consommateurs, grâce aux emballages portant une foule d'informations produit et des indications concernant les meilleurs modes de préparation. Le système permet par ailleurs de préparer de délicieuses boissons chaudes à base de lait à déguster avec le café.
- **ESPRESSO POINT**, le premier système à capsules individuelles conçu par Lavazza en 1989, offre un assortiment complet de machines à espresso, de la plus petite - entièrement

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

manuelle - à la plus technologique - électroniquement programmable -, toutes extrêmement faciles à utiliser, fiables, compactes et idéales pour tous les types d'espace. Tout le goût de l'authentique espresso de qualité Lavazza et la garantie d'un résultat en tasse excellent et constant grâce à la capsule pré-dosée et conditionnée sous atmosphère protectrice (pour conserver longtemps toute la fraîcheur et l'arôme des meilleurs mélanges Lavazza), mais aussi aux machines expressément réalisées pour garantir une qualité optimale et la plus grande facilité d'utilisation. Un élément fondamental dans le long parcours d'innovation de l'entreprise.

- **LAVAZZA BLUE** est le système à capsules exclusif qui permet de garantir toujours et partout l'excellence d'un espresso crémeux et incroyablement aromatique, avec toute la force et la valeur d'un produit Lavazza. Composées d'un vaste choix d'excellents mélanges, les capsules individuelles Lavazza BLUE sont à même de satisfaire tous les palais, avec par exemple un espresso plus riche et intense ou un décaféiné plus doux, un cappuccino parfait ou un délicat café allongé. Grâce à la capsule auto-protégée de Lavazza BLUE, disponible également pour les distributeurs automatiques, il est possible de déguster un produit de qualité aussi bien chez soi qu'au bureau, et dans tous les espaces collectifs ou publics, des plus petits aux plus grands, comme les gares ferroviaires ou le métro.

Fondée à Turin en 1895, Lavazza est une entreprise gérée depuis quatre générations par la famille du même nom. Sixième dans le classement des torréfacteurs de café dans le monde, le Groupe est présent dans plus de 90 pays du monde à travers un réseau de distributeurs et d'associées et exporte le 53% de sa production. Lavazza compte au total environ 3 000 employés et a un chiffre d'affaires de plus de 1 473 millions d'euros (estimation 2015). Lavazza a inventé, justement à ses débuts, le concept de mélange, l'art d'associer différents types et origines géographiques de café qui, aujourd'hui encore, caractérise tous ses produits. Première entreprise italienne à travailler sur des systèmes espresso à capsules, Lavazza s'appuie en outre sur plus de 25 ans de tradition dans le secteur de la production et de la commercialisation de systèmes et de produits pour le café portionné et est présente dans tous les segments de marché (domicile, hors domicile et bureau) et ne cesse de miser sur l'innovation en termes de technologies et de systèmes de consommation.