Cimbali Group svela il rebranding e le ultime novità di prodotto

20231016124729cimbaligroup-1f20e777

Nuovo logo e nuovi colori aziendali per **Cimbali Group**, presentati a Host nel suo spazio espositivo in cui il visitatore può addentrarsi in diversi ambienti per scoprire tutti i nuovi prodotti e servizi dei brand LaCimbali, Faema, Slayer, Keber e Casadio.

Un allestimento che riflette **la nuova organizzazione per segmenti di business**: Bar e Hôtellerie e per i nuovi segmenti Chains, Office Coffee Service (OCS) e Home che propongono ampie gamme di macchine per caffè espresso (tradizionali e superautomatiche), macinadosatori, servizi digitali (app per il professionista e per gli appassionati) soluzioni e accessori.

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Nel 2023 **oltre il 5% del fatturato del gruppo è stato investito in ricerca e sviluppo** di nuove tecnologie all'avanguardia, di **digitalizzazione** dei processi e dei servizi e, naturalmente, in sostenibilità. Con un approccio incentrato su trasparenza e responsabilità, Cimbali Group ha deciso di intraprendere un percorso di sviluppo delle proprie politiche di sostenibilità non limitandosi ai propri processi produttivi ma con **una visione più ampia sull'intero comparto**, per veicolare tramite le proprie macchine per caffè che ogni giorno entrano in contatto con milioni di consumatori nel mondo, l'impegno dell'azienda verso le persone, i prodotti e l'ambiente.

Su questi presupposti da alcuni anni ormai Cimbali Group ha individuato le **4 aree di intervento** su cui continua a focalizzare il proprio impegno: **People, Product, Planet e Partnership**. E proprio in questi giorni presenta il suo secondo Rapporto di Sostenibilità nel quale illustra le sfide affrontate, le azioni intraprese e i risultati ottenuti fino ad oggi, in un processo dinamico di cambiamento che ha portato ad un ulteriore passo avanti, ad ampliare la propria visione del futuro e a **ridefinire il proprio posizionamento sul mercato in modo più efficace.**Sempre con un occhio rivolto alla centralità della persona e ai suoi bisogni, Cimbali Group ha intrapreso anche un percorso di digitalizzazione dei propri servizi per garantire al professionista, e dunque anche al cliente finale, il miglior servizio possibile per

una performance di alta qualità e la massima personalizzazione rispetto ai bisogni del mercato di riferimento.

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

Nel 2023 **oltre il 5% del fatturato del gruppo è stato investito in ricerca e sviluppo** di nuove tecnologie all'avanguardia, di **digitalizzazione** dei processi e dei servizi e, naturalmente, in sostenibilità. Con un approccio incentrato su trasparenza e responsabilità, Cimbali Group ha deciso di intraprendere un percorso di sviluppo delle proprie politiche di sostenibilità non limitandosi ai propri processi produttivi ma con **una visione più ampia sull'intero comparto**, per veicolare tramite le proprie macchine per caffè che ogni giorno entrano in contatto con milioni di consumatori nel mondo, l'impegno dell'azienda verso le persone, i prodotti e l'ambiente.

Su questi presupposti da alcuni anni ormai Cimbali Group ha individuato le **4 aree di intervento** su cui continua a focalizzare il proprio impegno: **People, Product, Planet e Partnership**. E proprio in questi giorni presenta il suo secondo Rapporto di Sostenibilità nel quale illustra le sfide affrontate, le azioni intraprese e i risultati ottenuti fino ad oggi, in un processo dinamico di cambiamento che ha portato ad un ulteriore passo avanti, ad ampliare la propria visione del futuro e a **ridefinire il proprio posizionamento sul mercato in modo più efficace.**

Sempre con un occhio rivolto alla centralità della persona e ai suoi bisogni, Cimbali Group ha intrapreso anche un percorso di digitalizzazione dei propri servizi per garantire al professionista, e dunque anche al cliente finale, il miglior servizio possibile per una performance di alta qualità e la massima personalizzazione rispetto ai bisogni del mercato di riferimento.

Lavorando con l'IoT, l'azienda ha ideato il **Global Remote Service Program**, in collaborazione con TeamViewer, un software di connettività che permette un'interazione da remoto con la macchina per ottimizzare il servizio post-vendita e la customer experience; e ancora, l'interazione touchless con **Cup4you – Evo**, l'applicazione che, attraverso una connessione Wi-Fi, offre una nuova interazione con le macchine superautomatiche; Art.IN.Coffee, una piattaforma di rielaborazione dei dati allo scopo di ottenere informazioni avanzate sul consumo delle bevande, sul monitoraggio dei principali parametri di funzionamento delle macchine e informazioni utili per ottimizzare il risparmio energetico.

Tra le novità anche le **Machine API**, soluzioni digitali "aperte" che consentono all'utente di sviluppare in autonomia una propria Applicazione/Soluzione digitale per l'interazione con le macchine, integrarla facilmente all'interno dei propri sistemi digitali semplificando così l'intera coffee experience, dalla selezione della bevanda fino al pagamento.

Nell’area dedicata al brand Slayer invece, Cimbali Group valorizza l’alta qualità e l’artigianalità del brand americano con dimostrazioni da vivo di come viene montata una macchina: meticolosità, passione e cura dei dettagli che fanno la differenza per il brand sul mercato.

LE NOVITÀ PER BAR E COFFEE SHOP

Il gruppo propone la nuova **LaCimbali M40**, una macchina per caffè espresso per la fascia media. M40 si pone in netta continuità con lo stile di M200 inaugurando un Family Feeling. È realizzata infatti con **materiali riciclabili per il 94,4%** e consente un notevole**?risparmio energetico**?sia in termini di consumo complessivo sia durante la modalità?Ready?to?Use?(66%).

L’ampiezza e l’inclinazione migliorano il workflow e l’ergonomia del professionista; un’unica interfaccia utente, totalmente personalizzabile, agevola la user experience del barista con la macchina stessa. M40 inoltre è costantemente **collegata con l’app LaCimbali Project** che consente di impostare a distanza i parametri d’uso. Da quest’anno è disponibile anche la Sensory Function, la feature per sperimentare varie ricette in base alle proprie esigenze attraverso l’analisi sensoriale.

SOLUZIONI PER IL SEGMENTO CHAINS

L’offerta di Cimbali Group per il segmento Chains propone **soluzioni** ideali **per le grandi catene** che cercano un’eccellenza costante nell’esperienza del caffè.

Tra i prodotti di punta per questa categoria a Host, la **LaCimbali S30** è l’ideale per i ristoranti quickservice (QSR) perché assicura alte prestazioni – **300 tazze al giorno** – garantendo sempre la migliore qualità in tazza LaCimbali. È progettata per garantire un’offerta ampia e variegata per soddisfare ogni gusto: è infatti in grado di erogare ricette a base di latte montato caldo o freddo e grazie alla tecnologia HQ Milk che consente di ottenere una schiuma di latte dalla consistenza eccellente. Inoltre, può essere **controllata da remoto grazie** alla telemetria bidirezionale e **all’app Cup4You.**

I PRODOTTI PER IL MONDO OCS (OFFICE COFFEE SERVICE)

Servizio di punta di Cimbali Group a Host per il mondo Office è l’app **Cup4You e la Machine API** con interazione touchless con tutte le superautomatiche LaCimbali e Faema. Un’innovativa applicazione per un’**esperienza intuitiva e interattiva** nella personalizzazione e nell’ordine della propria bevanda tramite personal device.

Tramite la scansione di un QR Code è possibile associarsi ad una o più macchine, visualizzare, **personalizzare la propria bevanda e mandarla in erogazione**. L’applicazione permette anche di salvare la ricetta preferita sul proprio smartphone o tablet e richiederla alla macchina del caffè tutte le

volte che si desidera. Il pagamento avviene tramite tokens (credits) o VPOS o Digital payment. L'app è stata inoltre integrata di **nuove funzionalità specifiche per contesti self-service**, tra cui Office e Hotel: potranno infatti essere creati degli account utenti (dipendenti dell'Office o ospiti di un Hotel) associati a degli account Admin (Hotel e Office).

LaCimbali S-Lite è la nuova macchina superautomatica **progettata per il segmento Not Only Coffee**, ovvero i convenience stores, gli small Offices, gli Hotels e i B&B, **dove** generalmente **gli utenti finali non hanno la dimestichezza e professionalità di un barista** e che quindi ricercano facilità d'uso, di manutenzione e un **approccio "self service**" della macchina.
Una macchina compatta, in cui già nel nome vengono espresse in maniera chiara e semplice la dimensione del prodotto e le sue performance, capaci di adattarsi al target di riferimento. Con una capacità di 80 tazze al giorno è adatta per chi ha poco spazio, senza però rinunciare a un buon livello di qualità in tazza.
Dalle linee minimali e dal design tutto italiano, S-Lite è dotata di un'interfaccia personalizzata e dispone di una serie di servizi digitali come l'**Art.In.Coffee**, il Global Remote Service Program,?in collaborazione con TeamViewer, e l'app Cup4You. **Faema** invece propone la superautomatica **X Compact** la prima macchina del brand per il segmento "entry level". Il design - tutto italiano - resta in linea con il Family Feeling FAEMA; l'interfaccia è personalizzata; è presente una tanica dell'acqua e sono abilitati una serie di servizi digitali come le App Art.In.Coffee Global Remote Control e Cup 4 You. Una gamma proposta da FAEMA per soddisfare le esigenze di tutte le diverse tipologie di consumatori. Già nel nome X Compact sono esplicitate in maniera chiara e semplice la dimensione del prodotto e le sue performance, capaci di adattarsi al target di riferimento, a spazi e a bisogni ridotti.

LE NOVITA' CASADIO

Nettuno è la nuova macchina firmata Casadio il cui nome onora Bologna, il luogo di fondazione dell'azienda, e si associa ai valori più noti del suo nome: forza, flessibilità, bellezza e creatività.
Dal design inedito, lineare e compatto, studiato dalla design Manuela Bucci, **Nettuno** ha il pannello frontale in acciaio inox lucido, i portafiltri soft-touch, i pulsanti a goccia con gemma illuminata ed è disponibile nella versione bianca e nera con la possibilità di personalizzare le guance laterali post-acquisto. Dotata di un **sistema termosifonico**, affidabile e performante in termini di stabilità termica, che garantisce un eccellente caffè in tazza anche nei momenti di maggior affluenza della giornata.

LE NOVITÀ PER I MACINADOSATORI

Cimbali Group propone anche un'**ampia gamma di macinadosatori** – per tutti i suoi brand - tra cui le novità **G50, G20 ed Elective**. LaCimbali G50 completa la perfetta esperienza con M40. Versatile, veloce e preciso, **G50** è ideato per semplificare la user experience, in particolare nei coffee shop. Un design del tutto innovativo, dalle forme eleganti, presenta una nuova interfaccia: display touch capacitivo TFT3,5, facile da utilizzare e completamente personalizzabile. Il sistema di regolazione intuitivo e lo stabilizer assicurano performance costanti nel tempo, anche dopo un utilizzo intenso nelle ore di punta. La versione premium è dotata di sistema bluetooth e tecnologia PGS, per garantire perfetta qualità di macinatura in Espresso.

Per garantire una macinatura del caffè sempre perfetta invece, la risposta è **LaCimbali Elective**: il macinadosatore che grazie al sistema bluetooth e alla tecnologia PGS 2.0 può comunicare con le macchine LaCimbali. Il motore del macinadosatore è dotato di un inverter a basso dispendio energetico, che garantisce prestazioni costanti nel tempo, anche dopo un utilizzo intenso nelle ore di punta come nelle coffee chains.

Con le macchine per caffè FAEMA invece la novità è **MD5000**, il nuovo macinadosatore FAEMA progettato per semplificare l'operatività quotidiana. Rapido, affidabile e accurato: è dotato di macine al nitruro di titanio e di un sistema di autoregolazione della dose che assicurano costanza e precisione per gestire l'utilizzo intenso delle ore di punta. Anche il design si sposa alla perfezione con le macchine FAEMA. Il corpo principale è in alluminio estruso ed è dotato di display touch da 3.5".