

# Vendorplast®

Gli specialisti della distribuzione automatica



Vendorplast S.p.A. • Sede centrale: Via Asolana, 10  
43056 S. POLO DI TORRILE (Parma) Italy  
Tel. + 39 0521 819629  
Fax + 39 0521 813693  
www.vendorplast.it • E-mail: info@vendorplast.it

*L'arte dei bicchieri decorati*



Agente con deposito  
per la Lombardia:  
ESPERIA DISTRIBUZIONE s.a.s.  
Via della Misericordia, 45  
20057 Veduggio al Lambro (MI)  
Tel. +39 039 492511  
Fax +39 039 491449  
www.esperiaventing.it  
info@esperiaventing.it

Distribuita da:  
TORINO VENDING s.r.l.  
Via Santi, 1/19  
10042 Nichelino (TO)  
Tel. +39 011 6804572  
Fax +39 011 6277670  
torinovending@torinovendingsrl.it

Distribuita in Francia da:  
S.E.G.I.  
Parc d'activités de la Duranne  
50 Rue de la Grande Tousque  
13857 Aix en Provence Cedex 3  
Tel. +33 (0)442973113  
Fax +33 (0)442973182  
www.segifrance.com  
contact@segifrance.com

Distribuita in Slovacchia da:  
KAVOMATY SRO  
Nizná brana, 2  
06001 Kezmarok (Slovakia)  
Tel. +421 524524884  
Fax +421 524522224  
kavomaty@kavomaty.sk  
www.kavomaty.sk

Distribuita in Croazia da:  
AUTOMATIC SERVIS D.O.O.  
Naselje Baraka, 7  
52420 Buzet (Croazia)  
Tel. +385 52 663293  
Fax +385 52 663493  
automatic-servis@pu.htnet.hr  
www.automatic-servis.com

Distribuita in Slovenia da:  
AUTOMATIC SERVIS D.O.O.  
Vanganeljska Cesta, 5  
6000 Koper (Slovenia)  
Tel. +386 56633600  
Fax +386 56633601  
info@automaticservis.si  
www.automaticservis.si

# novità del vending

a cura di Noemi Margaroli

## SNACK "SENZA SENSI DI COLPA" PENSATI PER LE SCUOLE

L'azienda emiliana Dispensa Zaniboni distribuisce in esclusiva per il vending due nuovi prodotti pensati per la merenda dei ragazzi durante l'intervallo a scuola e per chi ama gli snack salati croccanti. Italo's, a base di patata, e Patatelle, a base di riso, rappresentano un'alternativa più leggera rispetto alle classiche patatine in sacchetto. Il processo di cottura, grazie al quale gli ingredienti vengono tostati e non fritti, rende questi snack gustosi e leggeri. I prodotti sono disponibili in confezioni da 20g ed hanno una shelf life di nove mesi.

*Italo's* è uno snack diverso da quelli a cui siamo abituati, è a base di patata (60%) e con meno del 10% di grassi contro il 30% dei prodotti simili, vale a dire è fat free al 90%. Leggermente salato e molto croccante, *Italo's* accontenta il pa-

lato e il bisogno di concedersi una piccola trasgressione golosa con un occhio alla linea e alla salute.

*Patatelle* sono fatte con ingredienti naturali come il riso (presente al 72%) e sono totalmente prive di conservanti, additivi ed esaltatori di sapidità, hanno solo il 15% di grassi e un ridotto apporto calorico. Il riso è tra i cereali più ricchi di amidi e poveri di proteine e lipidi, inoltre è noto anche per essere il più facilmente digeribile. Caratterizzate dall'inconfondibile gusto di formaggio, le *Patatelle* sono friabili e gustose sia per soddisfare i più giovani, che scelgono i sapori decisi e i prodotti più originali, sia per venire incontro alle richieste crescenti dei genitori, che vorrebbero cibi più sani e meno grassi nei distributori, a partire proprio da quelli presenti nelle scuole.



## BIOVENDING, PRODOTTI BIO DAL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

In alcuni comuni dell'Emilia da oggi i prodotti bio si potranno acquistare direttamente dai distributori automatici. Formaggio, latte, yogurt, uova, succhi di frutta, the, conserve, confetture, pasta, olio, aceto, caffè e farina direttamente dal produttore al consumatore grazie alle vending machine già posizionate e che saranno rese operative a partire dall'inizio del 2010.

Si tratta di un progetto pilota, chiamato Biovending, che coinvolgerà gestori, scuole, ospedali e aziende della regione, finanziato dal Ministero delle Politiche alimentari e forestali e

promosso dall'Associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna.

Con il 5% dell'intera area agricola coltivata a biologico e un numero elevato di operatori e aziende dedicate, nonostante una lieve flessione nell'ultimo anno, l'Emilia Romagna conferma la sua attenzione verso l'agricoltura organica e mantiene il primato italiano dei consumi di prodotti bio.

Le prime macchine "Biovending" sono state installate a Bagnolo San Vito (Mantova), a Sala Baganza e Langhirano (Parma), a Formigine (Modena), ma la loro diffusione

non sarà limitata all'area lombardo-emiliana: Federbio ha annunciato che nei prossimi mesi verranno predisposti distributori di alimentari biologici anche presso l'ospedale di Padova, l'ospedale Bufalini di Cesena, l'Istituto d'istruzione superiore Don Milani di Montichiari (Brescia), l'Istituto d'istruzione superiore Zanelli di Reggio Emilia e lo stabilimento

Glaxo di San Polo di Torrile (Parma). L'obiettivo è promuovere l'acquisto di articoli provenienti da agricoltura biologica orientando il consumatore attraverso il sistema di distribuzione automatica; il progetto permetterà inoltre di testare l'efficacia e i costi di un canale di vendita alternativo in un settore, il biologico, spesso penalizzato dai prezzi finali elevati.

