



ANEDA NOTICIAS

Nº 14 DICIEMBRE 2012

¡PIENSA EN VENDING!

ASOCIACIÓN

ANEDA termina 2012 con un maratón de reuniones

El 19 de diciembre se celebrarán tres importantes actos en el Hotel Meliá Avenida de América, organizados por ANEDA. Primero está convocado el Comité Directivo (10 h.) para la última reunión de trabajo de 2012, donde se tratarán temas como el Perfil Corporativo, la colaboración con ACV, el Seguro de Responsabilidad Civil... En segundo lugar, la Asamblea General, que volverá a estudiar los presupuestos, y terminará el día con un almuerzo navideño.



¡Feliz Navidad!, ¡Feliz 2013!

No corren buenos tiempos para el mundo de los negocios en general, y los del Vending en particular. Pero hay fechas y celebraciones en las que la ilusión, empapada de recuerdos, sustituye a cualquier sentimiento negativo y tiñe todo de sensaciones abiertas a la esperanza y a las más dulces nostalgias. ANEDA NOTICIAS quiere compartir contigo este espíritu, deseándote lo mejor en estas Fiestas y en el año próximo, aunque acabe en 13. Porque lo importante son los sueños y, ya sabéis, sobre todo la salud.

JORNADA



LOS EXPOSITORES DE "PIENSA EN VENDING" DE SEVILLA DEMANDAN MÁS JORNADAS.

Las empresas expositoras en la II Jornada "Piensa en Vending", celebrada en Sevilla, continúan manifestando a ANEDA su satisfacción por el número y calidad de los contactos realizados durante este acto, así como por la promoción y difusión realizadas del evento. Su pregunta más recurrente es: ¿Cuándo organizamos la próxima?

SUMARIO

Maratón de reuniones de trabajo de ANEDA

"Piensa en Vending": ¿Cuándo celebramos la próxima?

Nuevo billete de 5 euros más seguro

¿Quién es Catunambú?

Jornada sobre la Ley de Residuos

Y entrevista a Albert Busoms, Director Comercial de Café Árabo

SUSCRIPCIÓN

Reciba gratis ANEDA NOTICIAS

Si desea recibir la revista digital "ANEDA NOTICIAS", envíe su dirección electrónica a comercial@aneda.org solicitándolo y la recibirá todos los meses, gratuitamente, así como sus suplementos y toda la información interesante para los empresarios de Vending: normativas, legislación, tecnología...

19 de diciembre: Comité Directivo, Asamblea General y ...

El próximo 19 de diciembre se celebrarán tres importantes actos en el Hotel Meliá Avenida de América (Madrid), organizados por ANEDA.

A las 10 horas está convocado el Comité Directivo de la Asociación para mantener la última reunión del calendario de trabajo de 2012. En ella se tratarán temas como el Perfil Corporativo de ANEDA, la colaboración con ACV, el Seguro de Responsabilidad Civil o el Acto de Degustación previsto en la Plaza de Felipe II, de Madrid.

A las 12:00 horas, en primera convocatoria (12:30, en segunda), están citados todos los socios para participar en una segunda Asamblea General Ordinaria que, en función del mo-

...almuerzo de Navidad

A las 14 horas, ANEDA celebrará un almuerzo de Navidad abierto a todo el Sector, con el objetivo de estrechar lazos personales y favorecer la aproximación humana. Podrán participar todos los profesionales que realicen previamente la reserva en:

ANEDA. Teléfono: **913815386**

e-mail: comercial@aneda.org

El precio del cubierto es de 37 euros.



EUROPA

ANEDA, en la Asamblea General de EVA

Javier Arquerons representará a ANEDA en la próxima Asamblea General de la Asociación Europea de Vending (EVA), que se celebrará en Bruselas (Bélgica) los próximos 13 y 14 de diciembre, participando también en la mañana del día 13 en la reunión de Asociaciones Europeas, que está convocada.



María Victoria Ochando, refuerzo profesional para ANEDA

María Victoria Ochando, titulada como trabajadora social y con amplia experiencia profesional, tanto en labores administrativas como en funciones de marketing y experta en informática, ha fichado por ANEDA, con el objetivo fundamental de realizar una campaña de investigación de los distintos actores del mercado de la Distribución Automática. Los rasgos más acusados de María Victoria son la responsabilidad y la perseverancia.

delo de transparencia practicado por el Presidente, pondrá los presupuestos para 2013 que, aunque ya se aprobaron en la Asamblea de junio, el sentimiento ético de Javier Arquerons le obliga a realizar esta consulta a finales de año.

Los rasgos más significativos, a nivel financiero, serán que ANEDA cerrará en positivo las cuentas de 2012, con lo que se consolidará una situación de beneficios, sin organizar la Feria, así como que las expectativas para 2013 también se enmarcan en el orden positivo, a pesar de reforzar la estructura profesional de ANEDA y contemplar la edición del previsto Libro Blanco del Sector.

SOCIOS

Andaluza de Cafés y Vending Quefam, nuevos socios de ANEDA

Dos empresas andaluzas, una de ellas operadora, VENDING QUEFAM, y la otra, proveedora, ANDALUZA DE CAFÉS, conocida comercialmente como CAFÉS CATUNAMBÚ, ingresan en ANEDA, que cierra un año magnífico en cuanto a captación de asociados: así, el número de socios se ha incrementado en más de un 150% durante el presente año 2012.

Reconocimiento a Félix del Castillo

Félix del Castillo, amigo de todos, es el creador y mantenedor, año tras año, de un acontecimiento que se ha instaurado por derecho propio en la agenda de celebraciones del Vending, con el apoyo incondicional y efectivo de ACV, como siempre. La comida de "Amics del Vending" se celebró, como es tradición, el 20 de noviembre, cambiando en esta ocasión el paisaje marinero por el entorno de la montaña y consiguen-

do reunir aproximadamente a cien profesionales del Vending, que entregaron una placa de reconocimiento, bien merecida, al "amigo Félix".



Javier Arquerons, Presidente de ANEDA, Alejandro Ortúño, Vicepresidente de Proveedores, y miembros del Comité Directivo de la Asociación Catalana participaron en este emotivo acto y mostraron su plena adhesión.

ANÉCDOTAS

El buen samaritano



Imaginen esta escena. Un día veraniego en una gasolinera urbana, "el buen samaritano" se encuentra repostando carburante en su vehículo, mientras observa como un individuo se aproxima a la máquina de bebidas frías, saca del bolsillo un buen puñado de monedas y, tras seleccionar las de menor valor hasta completar el precio del refresco, las introduce en el monedero de la máquina, pulsa el botón de la bebida elegida, se agacha ligeramente y mete la mano en el departamento de recogida del producto, mientras devuelve al bolsillo las monedas sobrantes.

El cliente de la máquina observa que las monedas que ha devuelto al bolsillo van cayendo lentamente al suelo, ya que debe tener roto el forro del citado

ANEDA NOTICIAS espera tus anécdotas

Debido al proceso de revisión y selección de las anécdotas que recibimos para publicar las más interesantes, os agradeceremos que enviéis, con tiempo suficiente, vuestras vivencias profesionales curiosas, chocantes o graciosas para garantizar su publicación. Envíanos tus textos e ilustraciones, en caso de que los tengas, a

comercial@aneda.org

bolsillo y, para acelerar el proceso de caída, comienza a mover frenéticamente la pierna.

"El buen samaritano", al verle con la mano dentro de la máquina y con el movimiento espasmódico de la pierna, piensa que está recibiendo una descarga eléctrica y reacciona inmediatamente, cogiendo una pala que se encontraba apoyada en un surtidor próximo, dirigiéndose con toda rapidez al presunto "electrocutado" y propinándole un "palazo" de considerable contundencia para separarle de la máquina, que le ocasiona una buena contusión en la espalda.

La máquina era inocente, el cliente también y "el buen samaritano" actuó movido por la mejor voluntad. Solo que, a veces, las apariencias engañan.

FORMACIÓN

Jornada sobre la nueva Ley de Residuos

ANEDA estuvo presente en la Jornada de Implicaciones de la Nueva Ley de Residuos para la Industria Alimentaria, celebrada el pasado día 20 de noviembre en el Hotel Puerta de América de Madrid.

La apertura de dicho acto corrió a cargo de Fernando José Burgaz, Director General de la Industria Alimentaria, y Horacio González Alemán, Director General de FIAB.

Tras las distintas exposiciones de los ponentes, se abrió una mesa redonda, moderada por el periodista Luis Guijarro, donde intervinieron representantes de empresas como ECOEMBES, ECOVIDRIO, OCU, MAHOU, Asociación de Latas y Bebidas, MERCADONA y Federación Agroalimentaria CC.OO.

En este acto, organizado por FIAB, se desarrollaron los aspectos más relevantes de la Ley y su afectación a la Industria Alimentaria.

Clausuró el evento Guillermina Yanguas, Directora General de Calidad y Evaluación Ambiental y Medio Natural.

Jornada Implicaciones de la Nueva Ley de Residuos para la Industria Alimentaria

20 de Noviembre de 2012
Hotel Puerta América
Avenida de América, 41
28002 Madrid



MONÉTICA

Llega un nuevo billete de 5 euros más seguro

La segunda edición del billete de cinco euros, con el nombre de Europa, se presentará el 10 de enero de 2013 y comenzará a circular a partir del mes de mayo.

El billete de cinco euros es el más utilizado en toda la Unión Europea y el que más debe reemplazarse por llegar al final de su vida útil y para garantizar una mayor durabilidad y seguridad, que evite su falsificación. Para ello, los tres nuevos elementos de seguridad son: la marca, el holograma con retrato y el número verde esmeralda.

Los billetes actuales circularán en paralelo con los nuevos y se retirarán gradualmente de la circulación, anunciándose con suficiente antelación la fecha en que dejen de tener curso legal, aunque mantendrán indefinidamente su valor.



VISITA

Visita de ANEDA a Galletas Gullón

ANEDA, respondiendo a la amable invitación de los responsables del Grupo GALLETAS GULLÓN, celebró su última reunión de Comité Directivo en la localidad de Aguilar de Campoo, en Palencia, en la sede de la industria de alimentación GALLETAS GULLÓN.

Tras esta reunión, giraron una visita a la fábrica, dotada de la mejor y más reciente tecnología, disponiendo de los lineales de producción más grandes del mundo.

Los miembros de ANEDA estuvieron espléndidamente atendidos directamente por la Presidenta del Grupo GULLÓN, María Teresa Rodríguez, quien informó a los visitantes de la construcción por parte del Grupo GULLÓN de una nueva fábrica.

La agradable jornada concluyó con un espléndido almuerzo en el entorno del maravilloso románico de la ciudad.



CATUMABÚ es una empresa con 100 años de experiencia. En 1892, Catunambú se estableció en Sevilla con una pequeña tienda en la calle O'Donnell; desde entonces, ha ido creciendo de manera estable y continua.

A día de hoy, Catunambú es líder en el mercado hostelero andaluz y exporta café a más de 8 países. Catunambú es una empresa que se adapta a las nuevas tecnologías, pero aprecia y comprende el valor de lo tradicional; por ello, tuesta su café de manera artesanal, mimando el grano desde su recogida hasta su envasado e intentando ofrecer al consumidor un sabor redondo en cada taza de café. En su afán de crecer y seguir ofreciendo el mejor café al cliente, el departamento de calidad de Catunambú ha diseñado un *blend* adaptado al mercado del Vending.

Más info:
www.catunambu.com

Quien
es
quien?

CATUNAMBÚ®
El café de Andalucía

ALBERT BUSOMS ALSINA, DIRECTOR COMERCIAL DE CAFÉ ARABO

"Nuestra estrategia es de crecimiento lento y de labor comercial tú a tú"

Alberto Busoms, Director Comercial de la empresa Café Arabo, es un profesional consagrado con entusiasmo y dedicación a la introducción de sus productos y máquinas, tanto en el sector HORECA como en el Vending.

-Vivimos una situación difícil en España. ¿Cuál es la estrategia de Café Arabo para facilitar la labor del operador de Vending?

-Principalmente, una estrategia de crecimiento lento pero seguro, con una labor comercial de tu a tu, lo cual se consigue con comerciales que asesoran en todo momento al cliente/distribuidor. El cliente operador de vending o de "minivending" (servicio de café), es una persona o empresa que necesita vivir en primera persona el producto que vende, lo cual se consigue con este factor humano y con la ayuda de cursos comerciales, técnicos, de motivación, etc, etc.... todos ellos impartidos en nuestro *show room* que tenemos en las oficinas centrales de Santpedor (Barcelona).

-Su especialidad es el minivending, posiblemente la mejor opción empresarial para los tiempos que corren. ¿Cierto?

-Digamos "servicio de café", mucho mejor que minivending.... ya que es un tipo de producto incluso complementario al servicio de vending. Por lo que refiere a la pregunta, déjeme comentarle que no sé si será la mejor opción empresarial o no, pero que es una opción para quienes buscan una alta rentabilidad con poca inversión. Claro está que el principal problema en estos tiempos es la falta de liquidez para montar nuevos negocios; pues este tipo de negocio, se puede crear con pocas inversiones y mucho trabajo comercial, esto sí.

-¿Cuáles son las ventajas del minivending?

-Repito, mejor "servicio de café".... Prácticamente las hemos analizado en el punto anterior. Principalmente, poca inversión, mucho trabajo comercial, alta rentabilidad y, sobre todo, mucha diversificación de clientes (lo cual es un tipo de negocio muy apropiado para pequeños autónomos).

-En máquinas, ¿cuáles recomendaría al ope-

rador de vending y por qué?

-Nosotros recomendamos principalmente, maquinas que funcionen y funcionen bien. Somos distribuidores de la firma italiana Capitani, aunque tenemos clientes que les aconsejamos con otras marcas de fabricaciones nacionales, italianas y/o chinas, siempre aconsejando maquinas con un standard de calidad, de no ser así, después no habría consumo de capsulas.

-Ustedes son también fabricantes de cápsulas, innovando constantemente. ¿Cuál es la gama que ofrecen actualmente?

-Como fabricantes de cápsulas, estamos en constante mejora y búsqueda de nuevos productos, ya que intentamos tener la más amplia gama de productos del mercado. Nuestra gama de productos empieza por tres tipos de café (fuerte, intenso y arábica), también un café descafeinado (con un 60% de arábicas), cápsulas de infusiones y té naturales en hoja (manzanilla, poleo menta, té pu-erh, té verde, té ceylan y té negro con frutas del bosque), té en soluble (té al limón), consomé (de ave con verduras) y otros productos solubles en cápsula como café cortado, chocolate y leche.

"EL MINIVENDING ES UN NEGOCIO QUE SE CREA CON POCAS INVERSIÓN Y MUCHO TRABAJO COMERCIAL"

"INTENTAMOS TENER LA MÁS AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS DEL MERCADO"

"JORNADAS COMO LA DE PIENSA EN VENDING HABRÍA QUE CELEBRARLAS EN DISTINTAS CIUDADES DE ESPAÑA"

de alta calidad y versatilidad. ¿Son rentables para los operadores?

-Le contestaré de la rentabilidad en una próxima entrevista, pues es un producto del cual todavía no tenemos mucha información. Es una empresa que el grupo ha adquirido hace tres meses y lo que tenemos más claro es que somos el numero uno en calidad y que intentaremos ser lo más competitivos posible para contentar a los distribuidores y consumidores. Siguiendo la filosofía de Café Arabo, tenemos una capacidad productiva muy elevada, la cual deberemos de aprovechar tanto para ámbito nacional como internacional.

-¿Están satisfechos de su presencia en series



televisivas de gran audiencia, como "La pece- ra de Eva" o "Vida Loca"?

-La verdad es que son puntos de apoyo en la marca, no son de una gran ayuda como otras campañas de marketing, pero refuerzan y animan sobre todo a nuestros distribuidores. Déjeme avanzarle que, tanto en Nochebuena como en Nochevieja, participaremos este año en las galas "La noche en Paz", de Tele5 con Paz Padilla y Joaquín Prat.

-¿Fue positiva su experiencia como expositor en la Jornada "Piensa en Vending" de Sevilla?

-Este tipo de jornadas sirven para acercar más al operador de zona al proveedor y también para acercamientos entre operadores, lo cual creo que es muy positivo y creo también que habría que crearlas esporádicamente en distintas ciudades de España

-¿Cuáles son los objetivos empresariales de Café Arabo y qué ofrece al sector? Convénzame para que me convierta en clien- te.

-Nuestro primer objetivo es consolidar la marca en nuestro sector, como una marca de; seriedad, calidad y alta rentabilidad de negocio para el operador y/o cliente. A partir de estos tres puntos, lo siguiente viene solo.... Ofrecemos al sector, una empresa muy cercana y con la mirada puesta al futuro.

-¿Cómo es Albert Busoms cuando cierra el despacho? Gustos, aficiones....

-Soy una persona que me gustan las buenas comidas y viajes con amigos o familia, practicar deportes náuticos, y últimamente practico Pádel. Entre otras de mis aficiones, soy socio del R.C.E.Espanyol de Barcelona (aunque no estemos en nuestro mejor momento...). ■

¡PIENSA EN COMODIDAD!



AHORRA TIEMPO

No has de conducir o andar hasta una tienda para conseguir lo que quieras. Está en la máquina, y además no has de hacer cola.



AHORRA DINERO

Conducir hasta la tienda te consume tiempo y dinero. Pero el refresco que quieras está justo enfrente tuyo. ¡Sí! En una máquina vending.



AHORRA ENERGÍA

No has de utilizar un medio de transporte para conseguir lo que quieras. Tienes tus artículos favoritos en las máquinas vending.

¡PIENSA EN VENDING!

Líder europeo en la distribución de repuestos para:



- cocinas profesionales
- refrigeración comercial
- máquinas de café
- equipos de bar

Ahora también para
Máquinas vending

Su one-stop shop para todos los repuestos

www.lfrepuestos-horeca724.es

LF Repuestos Horeca S.L.U. – Calle Ciudad Real, 10 – 45517 Escalonilla – Toledo
Tlf. +34 91 477 91 00 • Fax +34 91 477 90 81 • info@lfrepuestos.es

Descubre un mundo diferente



C/ Polo Sur, 5 Sector 8. Cp/28850
Torrejón de Ardoz - MADRID (SPAIN)
Tel. +34 916749187 Fax. +34 916749188
madridfasmachine@madridfasmachine.es
www.madridfasmachine.es

MFM es distribuidor en exclusiva de
eF2S

CONSIGA LAS MEJORES POSICIONES!

RoboCopy

NUEVOS INGRESOS !

LA COPIADORA AUTOMÁTICA !!!

ESCANEA, COPIA E IMPRIME...

INCLUSO LO GUARDA EN USB !!!

El crecimiento en el vending pasa por nuevos conceptos distintos de la alimentación.

Ganar una buena posición depende del valor añadido que se dé en la oferta, y máquinas como la ROBOCOPY hacen ganar concursos.

Y no sólo gane posiciones, sino que afiance las que ya tiene.

Pero además una máquina debe ser rentable,... y la ROBOCOPY sin duda lo es.

Mínimo mantenimiento y rentabilidad del 400%.



- DISEÑO ROBUSTO PARA PODER INSTALAR EN LUGARES PÚBLICOS Y ACCESIBLE PARA MINUSVÁLIDOS.

- PANTALLA TÁCTIL DE 17" DE GRAN RESISTENCIA.

- ACEPTACIÓN DE BILLETES Y MONEDERO CON DEVOLUCIÓN DE CAMBIO.

- 2 IMPRESORAS CON AUTONOMÍA DE MÁS DE 1.600 HOJAS Y MÁS DE 14.000 IMPRESIONES.

- CONTROL DE ESTADO ON LINE Y ENVÍO DE MENSAJES DE ALARMA.



VER VIDEO

GPE Vendedores España s.l.

WWW.ROBOCOPY.ES - TEL. 902 998 104 - info@robocopy.es



vending school®

TPC NETGRUP más de 9 años formando en Vending

ÁREA OPERATIVA

Manipulador de Alimentos

Gestor de Rutas / Reponedor

Supervisor Comercial

Técnico Nivel I, 2

Grupos de Frio Nivel I, 2

Máquinas de Bebidas Calientes

Gestión de Productos en Máquinas de Visión directa

ÁREA COMERCIAL

Comercial de Vending

Comercial de OCS

ÁREA DE SERVICIO

Atención al Cliente

Fidelización

Imagen Corporativa

ÁREA DE GESTIÓN

Toma de decisiones para la mejora del Beneficio Operativo

Gestión de empresas operadoras para Autónomos y Pymes

VendingSchool
Ronda Europa, 60 Vilanova i La Geltrú
08800 Barcelona
info@vendingschool.net
Tel. 938 166 371 Fax 938 142 483

www.vendingschool.net
www.tpcnetgrup.com

invesventia

Un nuevo concepto de tiendas automáticas.

Sistema de gestión incluido en las tiendas automáticas que marca la diferencia

- Permite la gestión y el control on line de la venta, del dinero en efectivo, stocks e incidencias.
- Integra todos los medios de pago.

invesventia retail



Soluciones de venta automática con soporte digital tanto informativo como publicitario

- Incentiva la venta por impulso.
- Posibilita la promoción de productos, marcas y servicios.

invesventia service



Personalización a la carta

- Asesoramiento.
- Fabricación a medida.
- Imagen corporativa: logotipo, colores, etc.

inves

www.inves.es

¿COMÓ OPTIMIZAR LOS PAGOS Y LA GESTIÓN?

iUC180

El terminal multifunción pensado para vosotros
Innovar y crear valor en vuestro punto de venta

That's *ingenico*®



Seguridad | Pantalla Color | Business Reporting | Transaction Management | Contactless | Pago por Móvil

Líder mundial en la seguridad de pago electrónico, vuestros objetivos de negocio y financieros son nuestras prioridades.

El terminal iUC180, gracias a la tecnología TELIUM 2 la más potente del mercado, se convertirá en la referencia del vending. Nuestra capacidad de asociarnos con los mejores proveedores del mundo del vending os permitirá poner en marcha, como en un Smartphone, una solución personalizada. Con nuestros socios, podemos contribuir al crecimiento rápido y eficaz de vuestros ingresos gracias a nuestras soluciones innovadoras.



www.aztek.eu



www.lmcontrol.com



www.distrilog.fr

www.ingenico.es

ingenico
beyond payment

CAFÉ arabo

infórmate de nuestras novedades en **productos y máquinas**



descubre nuestro mundo de cápsulas

somos fabricantes de cápsulas

www.cafeearabo.com

La calidad se filtra



BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

water + more

water + more Ibérica S.L.

TCM2, 6º PI - Ofc. 20 - Avda. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró (Barcelona)
Tel: +34 937 023 204 info@water-and-more.de

EUROCONSULTORES es una asesoría empresarial especializada en el sector del Vending.

Ofrecemos asesoramiento a nuestros clientes, tanto pymes como autónomos, en temas fiscales, laborales, contables, jurídicos y financieros, con altos criterios de profesionalidad y una inmejorable relación calidad-precio.

EUROCONSULTORES está formada por profesionales titulados en las distintas áreas y ofrece a todos sus clientes una amplia y valiosa gama de servicios de alta calidad, basada en una atención personalizada y con una comunicación directa permanente.

SERVICIOS EN ÁREAS GENERALES:

- Jurídica
 - Fiscal
 - Contable
 - Laboral
 - Mercantil

SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA EMPRESAS DEL SECTOR DEL VENDING:

Asesoramiento y redacción de contratos de depósito de explotación de máquinas distribuidoras automáticas.

Información y asesoramiento sobre el cumplimiento de la normativa aplicable al vending: Registro Sanitario y normativa higiénico-alimentaria, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), control de plagas, normativa autonómica del vending, identificación de máquinas, sistemas de trazabilidad, gestión de residuos, información alimentaria al consumidor y etiquetado, cadena de frío, formación higiénico-sanitaria, etc.



Estamos a su disposición en:

Calle Viriato 69, 1º A 28010 Madrid.
Tel. 915919878. Fax. 915919879.
E-mail: rmartin@euroconsultores.es

o visitanos en nuestra web:
www.euroconsultores.es

Asociado a ANED4



la alternativa más natural

the most natural choice

Grupo Laqtia
Polígono Valdolí, Parcela 1 nave 20-21
45500 - Torrijos (Toledo), España
Tel: 925 772 330
Fax: 925 772 331
www.laqtia.com



Un buen café
se merece un agua perfecta

BRITA Profesional - El experto en filtración de agua
Elige agua BRITA®

BRITA
Professional



Las 3 ventajas:

- Calidad óptima del agua
- Alta fiabilidad
- Funcionamiento sencillo

Certificado: ACS

Todos los filtros de la gama BRITA responden a las exigencias del Certificado de Conformidad Sanitaria (ACS)

El desarrollo duradero:

Desde 1992, el reciclaje esta en el corazón de la actividad internacional de BRITA, que dispone de su propia planta de reciclaje de cartuchos.



BRITA Iberia, S.L.U.
Rambla Catalunya, 18 - 4º Izq
08007 Barcelona - Spain
PPD-ES@brita.net
Tel.: +34 93 342 75 70
www.profesional.brita.es



SANDWICH L.M.

**CALIDAD Y SERVICIO
ELABORACION DIARIA**

916772266

WWW.SANDWICHLM.COM

G-DRINK

Drink Revolution



perfecta fusión entre
tecnología **Sanden** y
producción **Vendo**

Ecología e Innovación

Bajo consumo en iluminación
y grupo de frío

- excelente luminosidad LED's
- temperatura mínima 2°C
- sistema ahorro nocturno de energía

Innovador sistema de venta robotizado "CATCHER"

- entrega producto en 8 segundos
- aumento de venta por impulso
- bandejas sin conexión eléctrica
- todos los formatos sin ajustes

SandenVendo Iberia S.A.
C. Sant Ferran, 92 | Polígono Industrial la Almeda
08940 Cornellà (Barcelona) - Spain
Tel: +34 93 474 1555 | Fax: +34 93 474 1842
infosvs@sandenvendo.es | www.sandenvendo.es

printcolor.es
 impresión digital online

SOLUCIONES para VENDING

1. EMPLAZAMIENTOS NUEVOS:

- Fideliza tus clientes personalizando sus máquinas desde una sola unidad con su imagen corporativa.
- Publicita tus equipos con tu logo o imagen corporativa, mejorando la

2. EMPLAZAMIENTOS EXISTENTES:

- No cambies las máquinas de vending, personalízalas desde una sola unidad, mejorando la zona de vending.

3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Excelente resistencia al impacto.
- Te entregamos los frontales listos para ser colocados.
- Manipulación fácil.
- Excelente termoformabilidad.
- Resistencia a muy bajas temperaturas.

4. PARA EMPEZAR, ¿Qué debo hacer?

Envía un mail a info@printcolor.es
Indícanos:

- Modelo de máquina
- Cantidad de frontales
- Si dispones de diseño propio.

gullón

El mayor surtido
de galletas
para el Canal Impulso



Tortitas de Maíz
32g



Pick Mini Cracker
75g



Diet-Fiba Multifutas
24g



DietNature Chocolate y Soja
36g



DietNature Barquillos
70g



ChocoBom
100g



ChocoBom cholate con leche
100g



Diet-fiba Muesli
75g



Diet-fiba Cholate
75g



Calcio+
100g



Mini O2 chocolate
100g



Mini O2 100g



Mini Digestive Choco
100g

CUIDARTE ES NATURAL



● Gran Oportunidad de Negocio

● Categoría en Crecimiento y Expansión

● Descuento Especial Socios ANEDA

Contacto:
Emilia Díaz - Director Comercial
696 917 173 - ediaz@weider.es
www.weider.es

WEIDER®
WEIDER NUTRITION S.L.

ERAVENDING

Fabricación

NOVEDAD



PREMIUM
2011

Desde nuestra experiencia de mas de 20 años, en el vending público, donde las máquinas son sometidas a todo tipo de excesos, a partir de esta experiencia hemos diseñado nuestra gama de snacks y bebidas ERAVENDING PREMIUM.

En nuestros modelos del año 2011 hemos cambiado el diseño de la puerta, mas ergonomico y con mayor escaparate.

En toda la maquina el acero inoxidable 304 es el protagonista, tanto en el interior como en el exterior de la misma.



PREMIUM maxi

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 1.035 x 830

PESO: 360 Kg.

CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos



PREMIUM medium

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 895 x 830

PESO: 360 Kg.

CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos



PREMIUM mini

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 762 x 830

PESO: 255 Kg.

CAPACIDAD MÁXIMA: 450 productos

Características Principales

Exterior: teclado seleccionador de producto, entrada de monedas antiguadas y tapa de recogida de producto, todo en acero inoxidable 304, prueba de quemaduras de mecheros. Dispaly aluminio con grandes dimensiones con fondo azul.

Interiores: paredes interiores de la máquina en hoja de acero inoxidable 304. Bandejas de producto, espiral de monedas, guías de latas, todo ello en acero inoxidable 304. 7 cajones extraíbles para almacenar producto.

Iluminación: iluminación por 3 tiras de led con menos consumo y máxima duración, así como mayor respeto por el medio ambiente.

Sistema de pago y comunicación: máquinas preestablecidas para conectar módulos de telemetría, billetes y tarjetas de monedas.

Software: nuevo software 2011 con múltiples opciones.

Refrigeración: hasta 3 °C para los modelos Combi, con temperatura estabilizada y seguridad de que tanto la venta de productos comestibles si superan dicha temperatura.

Sensor: sensor de caída de producto de última generación.

Entrada de monedas: teclado Antivandálico

Entrada de monedas antiguadas: Entrada de monedas antiguadas

Cristal estratificado de 20 mm: Cristal estratificado de 20 mm

Cajones de almacén de productos: Cajones de almacén de productos

Illuminación por 3 tiras de led: Iluminación por 3 tiras de led

Bandejitas en acero inoxidable, con doble espiral: Bandejitas en acero inoxidable, con doble espiral

iPidanos presupuesto, se sorprenderá!

Grupo de empresas La Era de la Venta Automática

Polygono de Asipo C/B parcela 33, Naves 1 y 8

33428 Llanera - Principado de Asturias - España

info@eraventa.com

www.eraventa.com

Teléfono Ventas

902 431 668

Teléfono Servicio Técnico

902 830 082



La Cleo.com

La más completa



Te apetece un batido frío de vainilla con cereales?

O quizás un chocolate a la taza con arroz inflado?

Y, a quien no le apetece un Smoothie en el gimnasio?

Con la Cleo puedes elegir cada día una combinación diferente, frío o caliente, hasta puedes pedir un café

BEBIDAS FRÍAS



BEBIDAS CALIENTES



apliven

Aplicaciones del Vending, S.L.

Avda. Marina, 14 B

08830 Sant Boi Llob (Barcelona)

Tel: 0034 93 479 50 40 Fax: 0034 93 479 32 95

www.apliven.com - info@apliven.com



DeVal®

CREAMOS el VENDING GANADOR



Detalle y cuidado para ti
Especialistas en materia prima

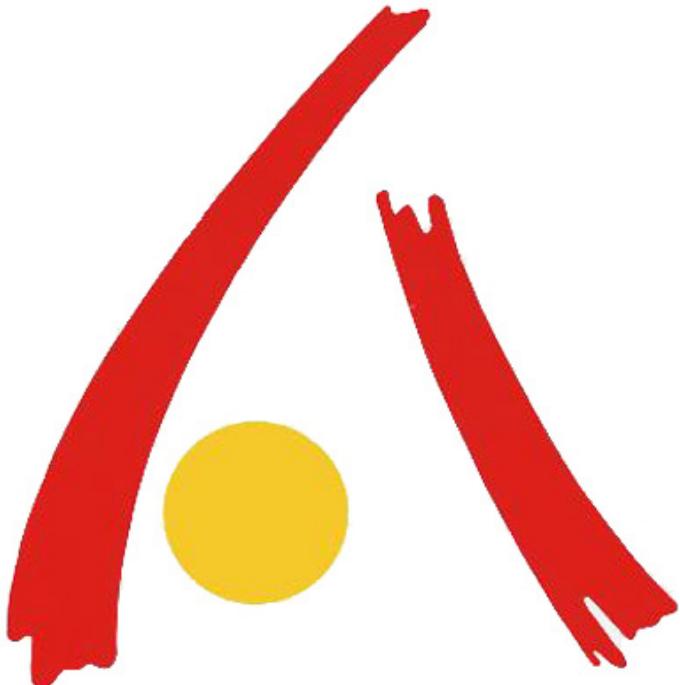
Valor, compromiso y confianza

Atención personalizada a todos nuestros clientes
La industria alimentaria al servicio del vending

OFICINA CENTRAL
C/ Saturnino López López s/n
45526 Val de Santo Domingo (Toledo)
Telf.: 917154320

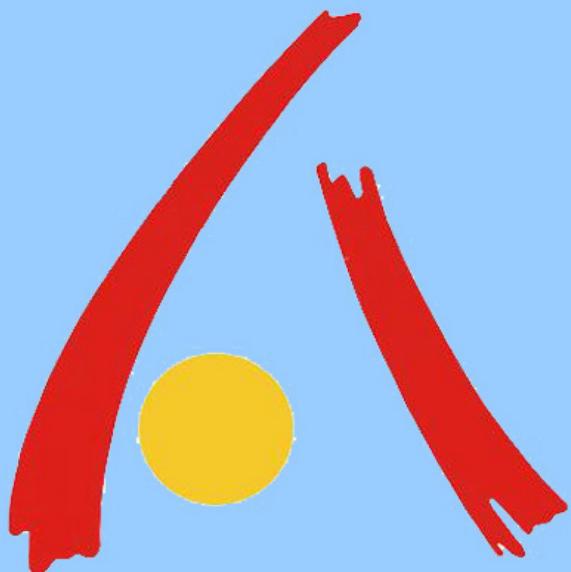
www.blenderdeval.com

DELEGACION NORTE
P.I. Utzuar, C/ c, N° 15
31839 Arbizu (Navarra)
Telf.: 948461194



A N E D A

ASOCIADE



A N E D A

