



ANEDA NOTICIAS

Nº 18 ABRIL 2013

¡PIENSA EN VENDING!

A N E D A

SUMARIO

- **ANEDA: ahorro del 50% al adherirse a ECOEMBES**
- **Vending Cruise: cubiertas todas las plazas**
- **La IV Jornada ¡Piensa en Vending!, en Alicante**
- **¿Quién es PRODUCTOS VELARTE?**
- **Vending europeo: las cinco grandes conversas**
- **Nuevo billete de 5 euros**
- **Y entrevista a Javier García de MFM**

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...

ECOEMBES

ANEDA: ahorro del 50% al adherirse a ECOEMBES

Como ya hemos informado en anteriores ocasiones, el Comité Directivo de ANEDA ha conseguido negociar con ECOEMBES un acuerdo, que permite a los socios de ANEDA y A.C.V., adherirse a ECOEMBES, economizando un cincuenta por ciento de los ejercicios retroactivos. (Dos años, en lugar de cuatro).

Como ya conocen todos los actores de la Distribución Automática que generan envases y residuos de enva-

ses, la adhesión a ECOEMBES es obligatoria por Ley y quien aún no pertenezca a este Sistema Integrado de Gestión, antes o después, tendrá

que adherirse si tiene voluntad de permanencia empresarial en el Vending.

Esta es una ocasión irrepetible para obviar el 50%

de los ejercicios retroactivos obligatorios, pero la fecha límite para beneficiarse de esta oferta es el 30 de junio de 2013. Después, habrá que abonar cuatro años retroactivos.



SEPARAR PARA RECICLAR

VENDING CRUISE



Vending Cruise: todas las plazas cubiertas

El Crucero del Vending, organizado por la Asociación Italiana CONFIDA y coorganizado por la Asociación Europea de Vending (EVA) y ANEDA, ha alcanzado ya la cobertura total de plazas, no quedando cabinas libres.

El itinerario de este crucero es: Savona, Barcelona, Palma de Mallorca, Marsella, Savona y en su contexto se celebrará el congreso bienal de la EVA, EUROP'S.

En nuestro próximo número daremos cumplida información de todos los detalles profesionales del Crucero del Vending que nuevamente registra un importante éxito al vender en un tiempo record todas las cabinas disponibles.

SECTOR EUROPEO

Conferencia telefónica de las más importantes asociaciones europeas

Recientemente se ha celebrado una exhaustiva conferencia telefónica a cinco bandas, con la participación de la Asociación Europea (EVA), la española (ANEDA), la francesa (NAVSA), la italiana (CONFIDA) y la alemana (BDV).

El objeto ha sido recabar información, por parte de la EVA, de las inquietudes y aportaciones de las más importantes asociaciones nacionales, así como informar de las últimas actividades de la EVA, acordándose realizar estas conferencias regularmente a lo largo del año. Los temas tratados fueron:

■ Nueva estrategia de EVA para incidir más en otros sectores como HORECA, vinculados con el vending por el segmento OCS.

■ Nuevas herramientas de comunicación, cambiando a un formato tipo blog, al que tendrán ac-

ceso total los miembros y limitado los no miembros.

■ Realización de un vídeo de promoción del Sector, de animación, muy gráfico y sencillo, adaptado a la idiosincrasia de cada país.

■ El Congreso EUROP'S se celebrará dentro del "Vending Cruise", en el trayecto entre Barcelona y Marsella, en lugar de en Mallorca como se anunció anteriormente.

■ Estudio de mercado por países sobre el comportamiento del consumidor, con el ruego de la mayor distribución

possible entre los operadores europeos.

■ Comentario sobre algunas actuaciones de asociaciones nacionales ante problemas legislativos en sus respectivos países.



FERIAS Y CONGRESOS

X edición de EXPO FOOD SERVICE

La décima edición de EXPO FOODSERVICE –una actividad consolidada– se celebrará los próximos días 4 y 5 de junio de 2013, en el Pabellón Nº 2 de IFEMA, en Madrid, en cuyo contexto se celebrará también la Asamblea General Ordinaria de ANEDA, que este año contempla Elecciones a Comité Directivo.

EXPO FOOD SERVICE constituye un perfecto punto de encuentro para la realización de negocios y para favorecer un positivo networking entre operadores y proveedores del sector hostelería. Los visitantes de EXPO FOODSERVICE encontrarán, además de la zona de exposición, un amplio programa de actividades paralelas, como reuniones profesionales, el Espacio Negocio o la entrega de los premios "Hot Concepts".



INVITACIÓN

EXPO FOODSERVICE
de Restauración News

4 y 5 de junio de 2013

IFEMA, Pabellón 2. MADRID

EXCLUSIVO
PARA PROFESIONALES HOSTELEROS

Por gentileza de:



Le invitamos a asistir a
EXPO FOODSERVICE los días 4 Y 5 de junio

Imprescindible registro en:
www.expofoodservice.com

Patrocinadores:



La IV Jornada ¡Piensa en Vending! se celebrará en Alicante

Tras Madrid, Sevilla y Barcelona, será Levante y, más concretamente, Alicante, el escenario de la nueva Jornada "PIENSA EN VENDING", al haberlo decidido así la mayor parte de los expositores consultados por ANEDA.

Será el próximo día 23 de mayo en el Hotel MELIÁ de Alicante, donde todos los asistentes de la región levantina podrán, contemplar la completa y plural oferta de productos y servicios que nuestros expositores que, cada vez crecen en número-



ro, pondrán a su disposición con las últimas novedades del mercado.

Igualmente, podrán departir amigablemente con todos los profesionales de la zona, en el transcurso del cóctel-almuerzo que se celebrará.

También se entregarán los tradicionales diplomas conteniendo un espléndido dibujo característico de cada ciudad en la que se organizan las Jornadas "Piensa en Vending".

En esta ocasión se incluirá un emblema de Alicante.

ASAMBLEA

El 5 de junio, en IFEMA, Asamblea General y elecciones

El próximo 5 de junio, a las 11:00 horas y en el contexto del Congreso de EXPOFOOD-SERVICE, se celebrará la Asamblea General Ordinaria de ANEDA, dentro de las instalaciones de IFEMA, tras una reunión previa de Comité Directivo, que comenzará a las 10:00 horas.

A lo largo de esta Asamblea se celebrarán elecciones para el Comité Directivo de ANEDA, al haber transcurrido dos años desde las últimas elecciones y haberse aprobado con posterioridad el periodo de cuatro años de permanencia del Comité Directivo electo. Quien lo desee puede presentar su candidatura.

Previsiblemente se presentará también en dicha Asamblea el primer borrador del Libro Blanco de la Distribución Automática que ANEDA está elaborando y que supone un enorme paso adelante para la identidad del Sector frente a las administraciones, los medios de comunicación y la opinión pública.

REGISTRO SANITARIO

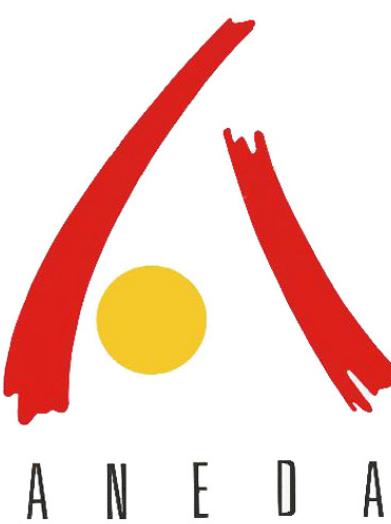
Registro sanitario en Cataluña

La empresa BIONATEL, en colaboración con TPC NETGRUP, se encargará en exclusiva, en la región catalana, para los socios de ANEDA, de documentar e implantar el sistema de autocontrol y presentación de la solicitud para obtener el Registro Sanitario

Los asociados de ANEDA también pueden acudir a BIONATEL para la implantación de sistemas de APPCC. Por otra parte, BIONATEL ofrece la posibilidad de un servicio de asesoría higiénico-sanitario, siendo gratis la primera consulta vía e-mail.

Para el resto del territorio nacional, estos servicios los cubre la empresa INCORE CALIDAD Y GESTIÓN, responsable también de las auditorías del Distintivo de Calidad de ANEDA.

Para más información:
comercial@aneda.org



COPE: "Esa guarería de café"

Otra vez la gracieta ofensiva a costa del café de Vending en los medios de comunicación; otra vez el café "asqueroso". Pero cada vez nos preocupa menos porque no es más que un lugar común o un chiste fácil, como los de vascos o los de Lepe.

Esta vez fue en la COPE, en el programa "La Tarde", de Ramón García, el pasado 26 de marzo, cuya temática versaba sobre el café: dónde y con quién tomaban café los oyentes. Y, la verdad, sorprendentemente, oiga, es que todo fue muy correcto hasta que Ramón García interpeló a Yolanda Gómez, jefa de economía del diario ABC, quien se despachó respondiendo textualmente: "Tomo una guarería en las máquinas esas... me tomo un café de aveillana, que me encanta porque huele a nocilla pero sabe asqueroso; de esos de 40 céntimos que saben a cualquier cosa menos a café".

The screenshot shows the COPE website homepage. At the top right are links for 'Registrarse', 'Iniciar Sesión', and 'Último Boletín'. Below that is a social media navigation bar with icons for RSS, Facebook, and Twitter. The main header 'COPE' is on the left, with a blue circular logo to its left. To the right of the logo is a photo of Ramón García with the text 'La Tarde con Ramón García'. Below the header is a navigation menu with tabs: 'Actualidad' (red), 'Deportes', 'Programas' (highlighted in red), 'Local', 'Participa', 'Multimedia', 'Fonoteca', 'Podcast', and 'Sólo en cope.es'. A sub-menu for 'Programas' lists 'La Tarde', 'El Lunes', 'El Martes', 'El Miércoles', 'El Jueves', and 'El Viernes'. Below the menu is a video thumbnail of Zoé Valdés and Ramón García in a studio setting. A caption below the video reads: 'Zoé Valdés: "Picasso apreciaba mucho la Intelectualidad de Dora Maar"'. Another caption states: "'La mujer que llora' es la nueva novela que ha escrito Zoé Valdés, y que nos presenta en La Tarde. Cuenta la historia de la artista surrealista Dora Maar, quien tuvo una estrecha relación con Picasso". On the far right, there's a sidebar for 'ABC.es' featuring a photo of Ramón García with the text 'LA TARDE' and 'lunes a viernes de 15:00 a 19:00'.

En fin, nos satisface que ninguno de los oyentes que intervinieron emitiesen un juicio negativo sobre el café de máquina y que el director del programa no participase de los elevados comentarios de su colaboradora Yolanda que, como jefa de economía, debería saber los puestos de trabajo directos e indirectos que genera nuestro Sector.

ANEDA, como es habitual en estos casos, ha formulado una queja contundente solicitando las pertinentes excusas, que siempre se han producido en casos como este.

ESTUDIO EVA

EVA busca datos fiables del Vending europeo

La Asociación Europea de Vending (EVA) ha publicado una encuesta con objeto de recabar datos fiables del Vending Europeo para poder elaborar un estudio de los distintos mercados nacionales, así como del mercado global europeo que, posteriormente, pondrá a disposición del mercado, como ya ha ocurrido en anteriores ocasiones.

Adjuntamos los perfiles de esta encuesta, solicitando a nuestros lectores que, en el marco de excelente colaboración existente entre EVA y ANEDA, cooperen con EVA facilitándole su investigación para obtener unos óptimos resultados que, indudablemente, serán útiles para todos los profesionales del Sector.

The screenshot shows a survey page titled 'EVA Survey 2012 Spain - ESEVA Survey 2012 Spain - ES'. It's a survey monkey page with a blue header. The main content area has a white background with black text. At the top, it says 'Estimado contacto de EVA: Este cuestionario trata sobre el mercado de las máquinas expendedoras en España en 2012. Si usted opera en varios países, por favor rellene un cuestionario para cada uno de ellos. Muchas gracias por dedicarnos su tiempo. El equipo de EVA.' Below this, there are three numbered questions with radio button options and input fields for percentages. Question 1: '1. Número de máquinas- El número de máquinas operativas en 2012, comparado con el número de máquinas operativas en 2011 ha:' Options: disminuido, permanecido igual, aumentado. Question 2: '2. Número total de máquinas operativas- En 2012, ¿a cuánto ascendía su número de máquinas sobre el terreno?' Options: Menos de 500 máquinas, 500 - 1.000, 1.000 - 1.500, 1.500 - 2.000, 2.000 - 2.500, 2.500 - 3.000, 3.000 - 3.500, 3.500 - 4.000, Más de 4.000 máquinas. Question 3: '3. Volumen de negocio del sector de las máquinas expendedoras en 2012 en comparación con 2011. Este ha:' Options: disminuido, permanecido igual, aumentado. An input field for percentages is also present. On the right side of the page is the European Vending Association logo, which is a stylized six-pointed star composed of overlapping colored bands (red, orange, yellow, green, blue, purple).

PINCHA AQUÍ PARA ACCEDER AL CUESTIONARIO

**EUROPEAN
VENDING ASSOCIATION**

Nuevo billete de 5 euros a partir del 2 de mayo

El próximo 2 de mayo es la fecha a partir de la cual comenzará a circular un nuevo billete de cinco euros, perteneciente a la llamada serie Europa., incorporando elementos mejorados con respecto al anterior, en los ámbitos de la seguridad y la tecnología.

La introducción de este nuevo billete ha supuesto una evolución en los lectores de billetes para poder asumir al recién llegado y todos los fabricantes de este producto asociados a ANEDA disponen de las mejores opciones para sus clientes operadores

Nuevo



Antiguo



ANÉCDOTAS

Cascos retornables en Cadaqués

Del 15 de abril al 30 de junio, el turístico municipio de Cadaqués llevará a cabo una experiencia piloto para conseguir la devolución de latas y botellas de refrescos, por los usuarios. Se abonará un canon de 5 céntimos al adquirir la bebida, que será reintegrado cuando se devuelva el envase en cualquier establecimiento expendedor de estos productos.

La gestión de los residuos afectados por esta prueba piloto le corresponde a ECOEMBES, el SIG que se ocupa de los contenedores amarillos y azules en toda España. Pero los datos de que dispone esta organización no coinciden con los ofrecidos en la presentación de este proyecto: en Cataluña se consumen diariamente 9 millones de envases de bebidas de un solo uso, de los que solo se recuperan 3,5 millones.

No es la primera vez que se realizan pruebas de este tipo, siempre con escaso éxito, por lo que, a día

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



de hoy, no deja de ser una anécdota, pero este tema ya ha creado inquietud en el Sector de la Distribución Automática, con anterioridad, al plantear la existencia de máquinas recicadoras que, además de retornar los 5 céntimos de fianza, realizarían el proceso de separación y condensación de envases para entregarlas a un SIG.

El coste de adquisición de estas máquinas es muy alto y la imposición de su existencia supondría un auténtico descalabro económico para nuestro Sector.

TIRMA nuevo socio de ANEDA

Mes a mes, continúa incrementándose el número de socios en ANEDA, que ya supera el volumen de los mejores tiempos. En esta ocasión, damos la bienvenida a TIRMA, empresa proveedora radicada en Gran Canarias, que pone a disposición de los operadores un amplio muestrario de exquisitos productos

VISITA INSTITUCIONAL

Fabra visita PRODUCTOS VELARTE

El 4 de abril, Alberto Fabra, presidente de la Generalitat Valenciana visitó las instalaciones de Productos Velarte, S.L. Durante la visita, conoció de primera mano la historia y evolución de la empresa, sus procesos productivos y los próximos retos.

Tras la misma, el Presidente de la Generalitat declaró que el Consell va a apostar por las pymes innovadoras, como Velarte, a través de nuevos instrumentos de financiación. También destacó a Productos Velarte como ejemplo de empresa que ha sabido evolucionar y adaptarse a nuevos mercados, consiguiendo ser un referente a nivel nacional e internacional y que el 70% del personal de la empresa son mujeres, lo que representa también un compromiso con la igualdad y el em-

pleo.

Enrique Velarte, Director General de la compañía, agradeció la visita de las autoridades y declaró sentirse orgulloso de conseguir internacionalizar un producto típico de la Comunidad Valenciana, del que hoy se exporta más del 13% de la producción. Además anunció que la compañía tiene un ambicioso plan de crecimiento y ampliación de instalaciones para mejorar la competitividad ofreciendo productos innovadores y de calidad.



PRODUCTOS VELARTE

Orígenes

Enrique Velarte, procedente de una saga de panaderos, tuvo una idea: dar a conocer sus auténticas rosquilletas y saladitos a todo el mundo y no circunscribirse al ámbito de su barrio.

En 1969 fundó Productos Velarte, S.L. que hoy sigue fiel a sus orígenes: elaborar productos saludables y de calidad para todo el mundo.

Valores de la empresa

Productos Velarte ha llegado a ser una empresa Valenciana que ha logrado situarse en un contexto

Nacional y con una fuerte expansión a nivel Internacional, gracias al extraordinario trabajo de sus trabajadores, que se traduce y se rige cada día por los valores de la misma.

Sínónimo de calidad e innovación.

Rigurosa selección de materias primas y exhaustivos controles de calidad.

Con fecha 11.03.2005 certificamos en ISO 9001/2000.

Con fecha 04.09.2008 certificamos en IFS (International Food Standard -Nivel Superior) y BRC (British Retail Consortium-Nivel A).

Marca líder.

Velarte es la marca líder en el sector con una cuota de mercado aproximada del 34%.

Velarte es la marca con mayor nivel de notoriedad total (85%) en la Comunidad Valenciana.

También es la marca de mayor preferencia entre los consumidores habituales (38%).

Velarte es una de las marcas mejor valorada (7,69 de media) por los consumidores sobre todo en cuanto a sabor y calidad.

Evolución

La tendencia de ventas de los últimos años ha sido positiva, alcanzando los 12 MM de euros en 2012, estando presente en casi todo el territorio nacional y exportando más de un 12% a otros países.

Gama de producto:

Bastoncitos redondos / palitos clásicos, como salapipas, saladitos o rosquilletas tradicionales

Artesanas: Barritas de pan crujiente con pipas, con cereales, cacahuates, queso..., representan más del 70% de las ventas de la compañía y es la familia que más ha crecido en los últimos años, siendo nuestro producto estrella las Artesanas con pipas.

Panes especiales: productos complementarios de la gama como picos, rosquillas, regañás...

Estilo de vida saludable

Nuestros productos encajan perfectamente con las nuevas tendencias de alimentación saludable:

Son productos con ingredientes naturales y saludables: cereales, fibra...

Son la nueva alternativa al tradicional snack: Producto de horno, no frito.

Reconocimientos y premios

En 2009 **PREMIO A LA MEJOR PYME** agroalimentaria concedido por los consumidores de Carrefour.

En 2010 el producto "Artesanas Queso" **PREMIO AL MEJOR APERITIVO HORNEADO 2010** otorgado en el 10º seminario de aperitivos.

En 2011 **PREMIO A LA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO** de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En 2011 **PREMIO IMPULSO A LA INTERNACIONALIZACIÓN** en el IV Congreso de Consultoría de AECTA (Asociación Empresas de Consultoría Terciario Avanzado de la Comunidad Valenciana).

En 2011 **PREMIO A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL** otorgado por el Grupo Onda Cero.

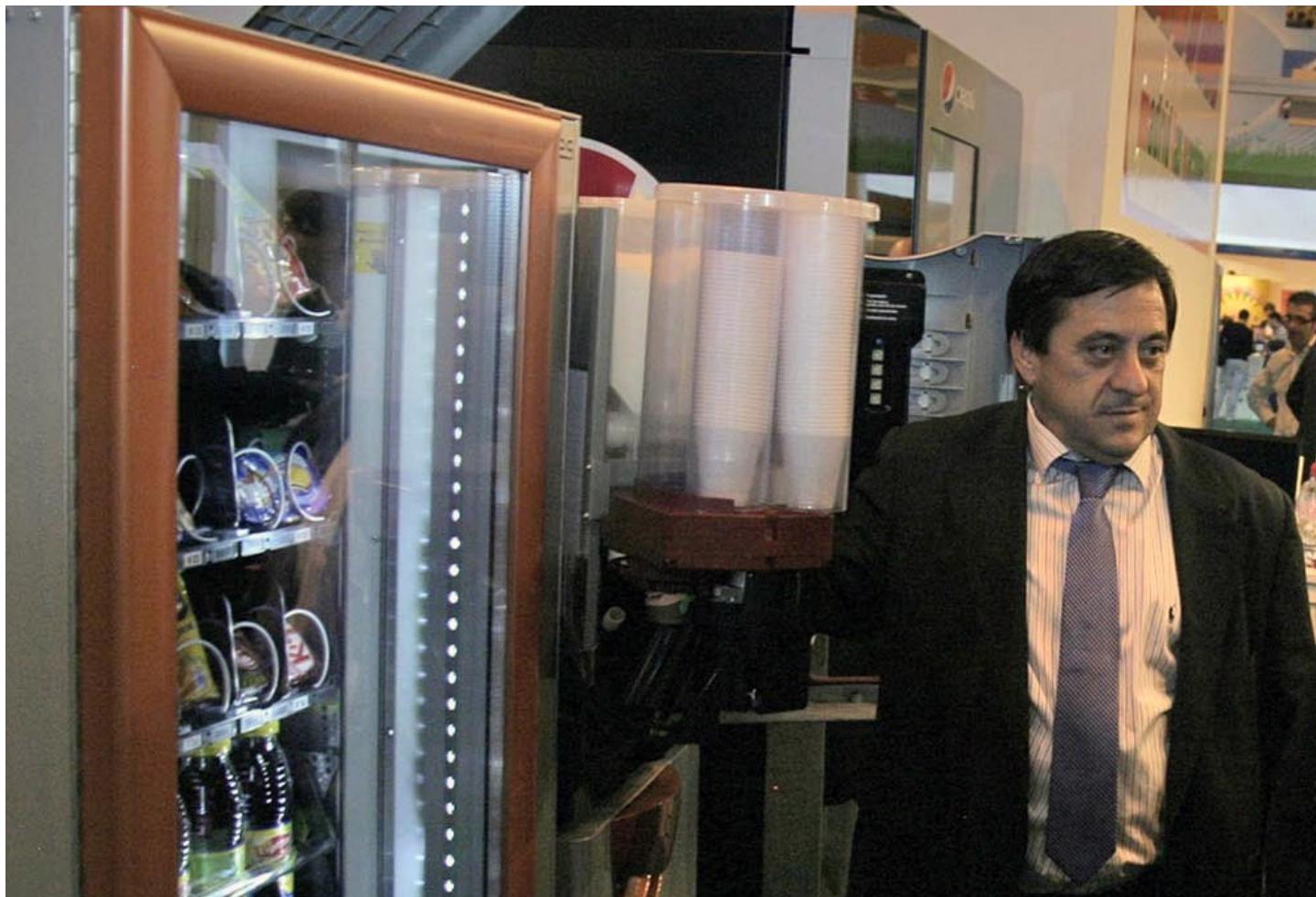
En 2012 **PREMIO A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL** otorgado por COPE Valencia.

Además hemos recibido el premio al "compromiso en la integración laboral de personas con discapacidad física y orgánica" otorgado por COCEMFE (Confederación Coordinadora Estatal de Minusválidos Físicos de España) de la Comunitat Valenciana.

Más información: www.velarte.com

JAVIER GARCÍA AYALA, DIRECTOR GENERAL DE MADRID FAS MACHINE

“Tenemos que profesionalizar el sector lo máximo posible”



Javier García Ayala, director general de Madrid Fas Machine, tiene buenas noticias: “hemos empezado a ver esos ‘brotes verdes’ de los que habla la gente”. Partidario de la máxima profesionalización del Vending, ve ésta como el punto de partida para avanzar en el fin de la crisis y recoger, en el futuro, resultados avanzados.

—La Distribución Automática vive una situación muy difícil. ¿Cuál es su análisis personal sobre esta coyuntura?

—Personalmente creo no es un problema de la Distribución Automática, más bien yo diría que es un problema general por la situación que atraviesa nuestro país y si me apuras el mundo. Pero creo que todos sabemos que en nuestro sector lo más importante es que intentemos profesionalizarlo cuanto antes porque de ello dependerá que cuando esta etapa pase poda-

mos presumir de lo que hemos hecho durante la crisis.

—¿Ve perspectivas de mejoría en 2013?

—Por supuesto, nosotros personalmente creemos que hemos empezado a ver esos “brotes verdes” de los que habla la gente.

—¿Cuál debe ser la estrategia de los distintos actores del Sector —operadores y proveedores— para superar los efectos de la crisis?

—Yo llevo muchos años en el sector y creo que como dije anteriormente lo primero es que intentemos profesionalizar lo máximo posible nuestro sector, pienso que este debe ser el primer punto de partida y si esto lo conseguimos podremos ir recogiendo resultados más avanzados sin necesidad de hacer esfuerzos aislados para conseguir ciertas cosas, que es lo que estamos haciendo en estos momentos.

—¿Qué deberían hacer, en su opinión, las asociaciones profesionales para ayudar al Sector en esta situación?

—Las asociaciones, como su significado indica, son grupos de personas o empresas que deben buscar el



"LAS ASOCIACIONES DEBEN BUSCAR EL BIEN DE QUIENES LA CONFORMAN"

"LLEVAMOS CUATRO AÑOS INTENTANDO QUE NUESTROS CLIENTES ESTÉN SATISFECHOS"

"ESTAMOS INTENTANDO LLEGAR AL CLIENTE DE LA FORMA MÁS DIRECTA POSIBLE Y AYUDARLE"

"DAMOS AL CLIENTE ATENCIÓN, SERVICIO, SOLUCIONES Y UN LARGO ETCÉTERA DE DETALLES QUE SE VALORAN CON EL TIEMPO"

bien de los que la conforman; por lo tanto, si conseguimos acuerdos entre los miembros y luchamos por objetivos comunes y se consigue alguno, será un triunfo, pero si no somos capaces de ponernos de acuerdo entre nosotros y no luchamos por ningún objetivo lo tenemos muy difícil.

-¿Cuál es el planteamiento actual de MADRID FAS MACHINE?

—MFM es una empresa en expansión, estamos intentando llegar al cliente de la forma más directa posible y ayudarle en su necesidad, para ello estamos cerrando acuerdos de colaboración con empresas de servicios a lo largo de la geografía española, para de esta manera estar al lado del cliente.

-¿Qué oferta tiene en este momento MADRID FAS MACHINE para operadores del vending?

—Bueno, nuestra oferta es nuestro propio catálogo de máquinas que en este momento está en un nivel muy bueno en cuanto a las necesidades de los clientes y a ello le añadimos toda nuestra profesionalidad, atención y disposición de servicio.

-Y, entre su catálogo de productos, ¿cuál es el más interesante?

—FAS lleva varios años trabajando en algunos productos que hoy creo son "estrellas" dentro del sector y por ello creo que nosotros podemos presumir de una batería para el servicio donde podemos dar el total de las necesidades de un operador/emplazamiento, esta lí-

nea se llama WINNING/FASTER

-¿Cuáles son los desafíos profesionales de MADRID FAS MACHINE, en este momento?

—Para nosotros los desafíos no son de este momento, llevamos cuatro años con sus correspondientes días intentando que nuestros clientes estén satisfechos no solo con nuestros equipos sino también en los aspectos que, como humanos, les intentamos dar: atención, servicio, soluciones, ayudas, y un largo etc., de detalles que no se notan a primera vista y que sí se valoran con el tiempo.

-¿Cuál es la relación entre MADRID FAS MACHINE y FAS como fabricante?

—EXCELENTE, pues creemos que entre nosotros hemos sabido interpretar el punto en el que estamos situados cada uno de nosotros y también sabemos que conjuntamente estamos consiguiendo que los clientes sigan apostando por nuestra marca.

-Cuando cierra el despacho, cuando termina el trabajo, ¿cómo es Javier García en el plano personal?

—Javier cuando sale de su despacho sigue siendo una persona de lo más normal, tengo mi familia e intento pasar con ellos el mayor tiempo posible, tengo dos hijos y junto con mi esposa intentamos pasarlo lo mejor posible. Nos gusta el cine, el deporte (jugamos algo a Pádel) salir en bicicleta y de vez en cuando salir a comer o cenar por ahí. ■

+ La es
viones
BORG
NACIO
SUMA
COMI
COLUM
etc.

¡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!

**SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (A.P.P.C.C.)
ESPECÍFICOS PARA EL SECTOR DEL VENDING.**



Incore Calidad y Gestión S.L., Responsable de la realización de las Auditorias a las empresas poseedoras del "DISTINTIVO DE CALIDAD DE ANEDA desde el año 2000" les ofrece sus conocimientos y experiencias en Calidad y Seguridad Alimentaria en el sector del Vending para las siguientes actividades:

- Asesoramiento para la Obtención del Registro Sanitario.
- Elaboración Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos: APPCC Vending.
- Elaboración Guias de Prácticas Correcta de Higiene: GPCH Vending.
- Formación de Personal en Calidad y Seguridad Alimentaria, específica para Vending.
- Implantación Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos: UNE-EN-ISO 22000.
- Implantación y Mantenimiento de Sistemas de Calidad: UNE-EN-ISO 9001.
- Auditorías de Sistemas Calidad (UNE- EN- ISO 9001 Y 22000)

Atención al Cliente: 91 5041687 Móvil 647 995 787 (oficina)
Móvil directo 670 90 92 41
E-mail: incorecalidad@yahoo.es

"Centro de Formación de Manipuladores de Alimentos 072/02/CM", autorizado por la Comunidad de Madrid, desde el año 2002"

**ahora, picar sano es
pan comido**



**bocaditos
alba**

info@productosalba.com
www.productosalba.com



Líder europeo en la distribución de
repuestos para:

LF Group

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

Ahora también para
Máquinas vending

Su one-stop shop para todos los repuestos

www.lfrepartos-horeca724.es

**GPE
vendors**



Una amplia gama, un buen hacer y un compromiso de futuro son los aspectos que hacen que tanto las grandes compañías europeas como las pequeñas empresas confíen en nuestros equipos día a día para el suministro de sus productos...



www.gpevendors.es



Descubre un mundo diferente



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

MFM es distribuidor en exclusiva de
eFAS

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

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 Frío 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

Vending School
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](http://www(tpcnetgrup.com)

CAFÉ arabo



infórmate de
nuestras
novedades en
productos y máquinas



somos fabricantes de cápsulas

www.cafearabo.com

¿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.ingenico.es

ingenico
beyond
payment

La calidad
se filtra

75.000 INSTALACIONES en España

BWT water + more

water + more Ibérica S.L.
TCM2, 6º PI - Ofic. 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 ANEDA



LÍDER EN INNOVACIÓN DE SOLUBLES ALIMENTICIOS PARA VENDING



La alternativa más natural

www.laqtia.com



Un buen café se merece un agua perfecta

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

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 está 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

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

Vendo
SANDEN

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



SANDWICH L.M.

**CALIDAD Y SERVICIO
ELABORACION DIARIA**

**916772266
WWW.SANDWICHLM.COM**

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

Indicanos:

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

ESPECIALISTAS EN PERSONALIZACIÓN DE MAQUINAS DE VENDING



Ctra. de Mollet a Sabadell, Km. 4,3
Pol. Ind. Can Vinyals, Nave 18
08130 Santa Perpètua de Mogoda (Bcn)
www.printcolor.es
Tel. 902 420 003

gullón

+ surtido + vending



CUIDARTE ES NATURAL

ERAVENDING Fabricación

NOVEDAD!

PREMILIM 2011



Desde nuestra experiencia de mas de 20 años, en el vending público, donde las maquinas 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 ergonómico 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.

Características Principales

Exterior: teclado selección de producto, entrada de monedas antifiltrales y tapa de monedas de acero inoxidable 304, Bandeja para productos espirales, separadores, guías de latas, todo ello en acero inoxidable 304, 4 cajones extraíbles para almacenar productos.

Refrigeración: hasta 3 °C para los modelos Combi, con temperatura constante de -18 °C. El sistema de refrigeración es de tipo inversor, que impide la venta de productos comestibles si superan dicha temperatura.

Sensor: sensor de caída de producto de última generación.

Sistema de pago y comunicación: máquinas predisputadas para conexión a través de telemetría, billetes y tarjetas de monedero.

Iluminación: iluminación por 3 tiras de led con menor consumo que las convencionales, así como mayor respeto por el medio ambiente.

Iluminación: hasta 3 °C para los modelos Combi, con temperatura constante de -18 °C. El sistema de refrigeración es de tipo inversor, que impide la venta de productos comestibles si superan dicha temperatura.

Sensor: sensor de caída de producto de última generación.

Sistema de pago y comunicación: máquinas predisputadas para conexión a través de telemetría, billetes y tarjetas de monedero.

Iluminación: hasta 3 °C para los modelos Combi, con temperatura constante de -18 °C. El sistema de refrigeración es de tipo inversor, que impide la venta de productos comestibles si superan dicha temperatura.



PREMILIM maxi

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 1.035 x 630

PESO: 380 kg

CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

PREMILIM medium

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 895 x 630

PESO: 300 kg

CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

PREMILIM mini

DIMENSIONES (mm): 1.830 x 762 x 630

PESO: 250 kg

CAPACIDAD MÁXIMA: 450 productos

iPidanos presupuesto, se sorprenderá!

Grupo de empresas La Era de la Venta Automática

Polygono de Asipo C/B parcela 33, Naves I 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



LaCleo.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



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.aplichen.com - info@aplichen.com

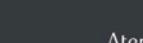
aplichen

Condiciones especiales para asociados de ANEDA

Blender

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
Pl. Uztuar, C/ c, N° 15
31839 Arbizu (Navarra)
Telf.: 948461194



TEMPLO
CAFÉS

**DISFRUTA
DEL MEJOR CAFÉ**

CAFÉS TEMPLO

Polígono Cantabria I, Avd. Mendavia 7
26009 Logroño (España)

Teléfono atención al cliente
+34 941 270 171

www.unionfostadora.com
www.espressate.com

Tu snack de horno

Artesanas Velarte: Un snack crujiente, apetitoso, natural,... y ¡de horno!



VELARTE



artesanas
DÍPAS



Productos Velarte, S.L. Calle 42, s/n. Polígono Industrial el Bony. 46470 Catarroja. Valencia. Tel. 96 126 71 32. www.velarte.com