

ANEDA
- V E N D I N G -



Miembro de: **EUROPEAN
VENDING ASSOCIATION**

SUMARIO

	Página
Asamblea y Elecciones	4
Ganador del selfie con la "V"	4
NAMA One Show	6
Impresiones Nama 2015	7
ANEDA en VENDITALIA	8
Jofemar, Mensajeros de la Paz y ANEDA llegan a Italia para fomentar la solidaridad	12
Entrevista: Antonio Font, administrador de Productos Istant	14
Expo Foodservice 2015	17
Barómetro ANEDA	17
Un nuevo operador en ANEDA	17
Comunicado sobre Alérgenos	18
Quién es Quién: SISTIAGA LASA	19
Saludo del Vending	22
Noticias de Empresa	26

SUSCRIPCIÓN GRATUITA

Para recibir la revista digital
"ANEDA NOTICIAS", escriba a
comercial@aneda.org

ANEDA NOTICIAS

Nº 41 Mayo 2015

¡ PIENSA EN VENDING!

LA NOCHE DEL VENDING

TODO PREPARADO PARA LA GRAN "NOCHE DEL VENDING"

EL HOTEL MELIÁ AVENIDA DE AMÉRICA DE MADRID
ESPERA A TODO EL SECTOR EL 12 DE JUNIO.
ACOMPÁÑANOS EN LA DESPEDIDA DE JAVIER
ARQUERONS COMO PRESIDENTE



Gran expectación está causando esta segunda edición de la Noche del Vending, dónde una vez más, la rápida respuesta de los patrocinadores hacen que este evento se consolide dentro del sector.



LA NOCHE DEL VENDING

Los **42 patrocinadores** que avalan, hasta este momento, la segunda edición son:

A.B. SERVICIOS SELECTA ESPAÑA; AEV VENDING; ALLIANCE VENDING; AMFM; APLIVEN; AUTOMATIC F. COMPANY; AUTOMÁTICOS ROGAR; AZKOYEN; BORGES; BRITA IBERICA; CAFÉ AND COMPANY; CAFEMAX (DELIKIA); CAFÉS TEMPLO FOOD (UNION TOSTADORA); CALIDAD PASCUAL.; COGES; CRANE PAYMENT INNOVATIONS (C.P.I.); DAV (IVSI IBÉRICA); EUROCONSULTORES; EUROVENDINGFND; FSV ARCHIPIELAGO; FULLCOLOR PRINT COLOR; G.P.E. VENDORS.; GALLITAS GULLÓN.; GRUPO SIMAT; INGENICO IBÉRICA; LAQTIA; MADRID FAS MACHINE; NAYAXVEND IBERICA; NORDISVEN.; PRODUCTOS ARTESANOS ALBA; PRODUCTOS ILSTANT.; PRODUCTOS VELARTE; QUALERY CULTURE; SANDEVENDO IBÉRICA; SANDWICH L&M; SCHWEPPEES.; SISTIAGA LASA; TPC NETGRUP; VENDIN; WATER+MORE; WRIGLEY Y ZUMMO.



Esta edición coincide, además, con la despedida de Javier Arquerons como Presidente de Aneda, cargo que tal y como prometió y anunció en repetidas ocasiones, deja después de cuatro años.

La **"NOCHE DEL VENDING"**, espera reunir a más de 300 profesionales de la distribución automática, tanto nacionales como internacionales y será una oportunidad única donde, además de tener la posibilidad de hacer networking, pue-

das pasarlo bien y compartir una tarde-noche con tu familia, compañeros y profesionales del vending.

Ese evento especial será presentado por el gran showman **Luis Larrodera** que compartirá de nuevo con nuestro sector sus magníficas ingeniosidades.

¿TE LO VAS A PERDER? TE SORPRENDERÁ....

Asistencia individual (todo el sector): **55€**
Haz tu reserva en **comercia@aneda.org**

PROGRAMA

Viernes, 12 de Junio 2015

- 18:00 H.** Asamblea General Ordinaria
- 18:45 H.** Elecciones
- 19:15 H.** Presentación Evento Europeo en Málaga
- 19:45 H.** Descanso
- 20:00 H.** Cóctel de Bienvenida
- 20:45 H.** Vídeos de ANEDA. Despedida Javier Arquerons
- 21:00 H.** Inicio Cena
- 22:20 H.** Entrega de premios
- 22:50 H.** Sorpresa especial Noche del Vending
- 23:30 H.** Presentación Show Gyn Tonic by Schweppes
- 24:00 H.** Disc Jockey, música y diversion



El acto será presentado y dirigido por **LUIS LARRODERA**

MENÚ



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de canapés variados
Queso manchego
Croquetas del chef
Bebidas: Refrescos, cerveza y vino



CENA

Surtido de Ibéricos
Parrillada de Verduras con aceite Picual y sal Maldón
Revuelto de trigueros y setas

Medallones de solomillo con salsa de pimienta
con patatas Roasted y atadillo de trigueros con bacon

Tarta Tres chocolates

Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Vino Tinto D.O. Rioja
Café



Recordaros que tenemos un acuerdo especial con el Hotel Meliá para esa noche, en estos momentos la oferta consiste en:

- **HABITACIÓN DOBLE USO INDIVIDUAL** con Desayuno Buffet incluido: **75 euros + IVA**
- **HABITACIÓN DOBLE** con Desayuno Buffet incluido: **85 euros + IVA**
- **TARIFA ESPECIAL PARKING: 12 euros**

Estas tarifas están sujetas a disponibilidad del Hotel.

Para poder beneficiaros de dicha oferta, solamente tenéis que llamar e identificaros como asistentes al evento de ANEDA del día 12 de Junio.

Los datos del Hotel son: **Hotel Meliá Avenida de América de Madrid**, Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 36 28027, Teléfono: 914232412

MELIÁ
Avenida América Madrid

12 DE JUNIO, EN LA NOCHE DEL VENDING

ÚLTIMA ASAMBLEA DE JAVIER ARQUERONS COMO PRESIDENTE DE ANEDA



Javier Arquerons, Presidente de Aneda desde Julio de 2011, celebrará la que será su última Asamblea como tal.

Durante este tiempo como presidente ha repetido en numerosas ocasiones que sólo ostentaría el cargo por cuatro años y, llegado el momento, convocará elecciones para la elección del nuevo Comité Directivo.

La Asamblea General Ordinaria se celebrará el próximo día 12 de Junio, a las 17:30 horas en primera convocatoria y a las 18:00 horas en segunda dentro del contexto de la Noche del Vending en el Salón Aranjuez del Hotel Meliá Avenida de América de Madrid.

REDES SOCIALES

YA TENEMOS GANADOR DEL SORTEO DE DOS ENTRADAS PARA LA CENA DE LA NOCHE DEL VENDING

Durante la Feria de Vendibérica se promocionó un sorteo de dos invitaciones para acudir a la cena de la Noche del Vending. Sólo había que enviar un selfie con el símbolo de la "V" desde un stand de la Feria.

Y el ganador ha sido: **Gloria Patricia Cárdenas** de Expendedoras Manizales quién nos ha confirmado su asistencia a la "La Noche del Vending".

Enhorabuena!!

Síguenos en las redes sociales.



find us on **facebook**

<https://twitter.com/anedavending>

follow us **twitter**

<https://www.facebook.com/anedavending>

ANEDA NOTICIAS espera tus fotos con el símbolo del VENDING



Queremos publicar todas aquellas fotos que nos enviéis con el saludo de la **V**, esta divertida iniciativa ya ha empezado a circular dentro de nuestro sector. Algunos de vosotros viajáis continuamente, por lo que os pedimos que nos lo hagáis llegar desde cualquier parte, indicándonos la ubicación y así lo publicaremos.

"Vive el Vending" allí donde estés y acuérdate de enviar a **comercial@aneda.org** tus imágenes del saludo.

NUEVO

Skittles®

Caramelos de fruta madre*

**TRY THE RAINBOW
TASTE THE RAINBOW**

www.facebook.com/skittles

*Caramelos masticables con sabor a frutas.

GPE
Vendors

Máquinas adaptadas
a sus productos...
con la máxima fiabilidad.

www.gpevendors.es



ict

International Currency Technologies

Sistemas de pago,
identificación y ticket
de alta tecnología.

www.ict-group.es



GPE Vendors España s.l. - Tel. 933 522 291
info@gpevendors.es - info@ict-group.es

Contadoras de monedas



CUMMINS

JetSort 1000

JetSort 4000



- * Máxima precisión y fiabilidad en el conteo : 99.995%
- * Alta velocidad de proceso : 2.000 / 4.000 mon / min
- * Distintas configuraciones Software y Hardware

Ofertas especiales para socios de ANEDA

Extenso catálogo de soluciones y modelos para el proceso de monedas y billetes, expendedoras de cambio, etc.

IBERSELEX S.A. T. 934.396.490 info@iberselex.com www.iberselex.com

AMBROSÍAS TIRMA



ÚNICAS

**SABOR
DEL AÑO
2013**

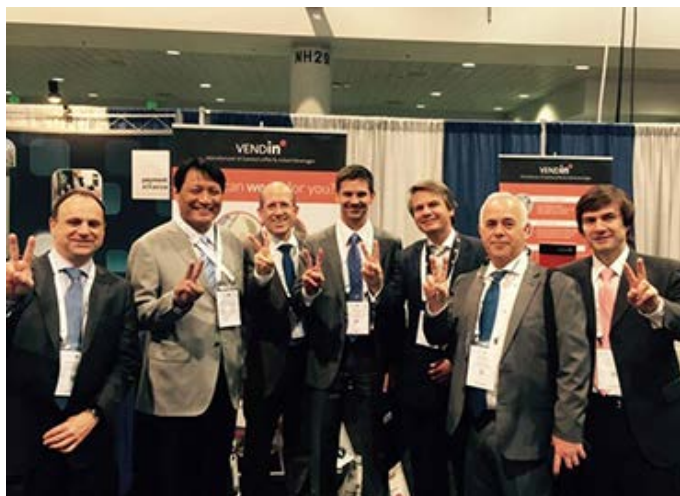
Tirma

NAMA One Show

El Centro de Convenciones de la ciudad de las Vegas acogió la celebración del evento Nama One Show, con un total de 250 expositores y unos 4.500 visitantes registrados. **Javier Arquerons**, presidente de Aneda e invitado por la CEO de Nama **Carla Balakgie** estuvo acompañado por **Andrés Fleitas, Raúl Rubio, Jose M^a Arquerons y Francesc Güell** que representaban a la delegación española desplazada hasta las Vegas.

Una gran oportunidad para compartir impresiones con los miembros de la Nama, así como asistir a distintas conferencias muy interesantes sobre nuevas tecnologías, marketing en el punto de venta, motivación y nuevos conceptos.

La inauguración de este evento fue a cargo de Carla Balakgie y amenizada por el showman JAN LENO.

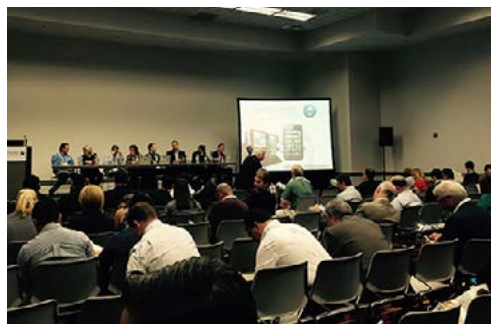


Los españoles desplazados tuvieron la oportunidad de charlar con colegas y socios de **ANEDA** y **EVA** (asociación europea) que se trasladaron a Las Vegas para este importante evento.

La presencia española con Stands propios como **JOFEMAR, VENDIN** y **SALY SOL** es un indicador de lo avanzado de nuestra industria y la positiva valoración que tiene de nosotros en otros mercados.

Agradecer a todos los miembros de Nama el trato recibido y la calurosa bienvenida que dieron a nuestra delegación.





IMPRESIONES NAMA 2015

Del 22 al 24 de Abril se celebró, en la Ciudad de Las Vegas, **NAMA ONE SHOW**, la Feria del vending más importante de EE.UU.

Una representación española estuvo presente en la misma. Os dejamos su opinión sobre este evento:

1. ¿Qué aporta acudir a distintas Ferias Internacionales?

FRANCES GÜELL: La formación, las conferencias especializadas y las sesiones de networking siguen siendo uno de los principales pilares de esta feria.

RAUL RUBIO: Sobre todo conocimiento, novedades, tendencias y contactos, esto es muy importante, si además se enriquecen con visitas a empresas y puntos de venta aún más.

2. Recientemente ha acudido a Las Vegas, a la NAMA One Show que es la Feria más importante de EE.UU, qué destacaría de ello?

FRANCES GÜELL: Después de conversar con fabricantes y operadores durante la celebración de la feria se podrán



Raúl Rubio



Frances Güell

obtener las conclusiones siguientes:

- La recuperación del sector después del periodo de crisis que se inició en el año 2007.
- Un incremento en la focalización de las acciones de marketing hacia el consumidor

Consolidación del programa "Fit Pik", desarrollado por NAMA en relación a los hábitos alimenticios

RAUL RUBIO: El mercado americano del vending está muy centrado en el

snack y las bebidas frías, con respecto a Europa, el pago por tarjeta de crédito es un medio de uso muy arraigado, la diferencia de lo visto el año pasado en la feria que se hizo en Chicago, este año con la irrupción del pago por teléfono de Apple (Apple Pay) ha revolucionado el sector, siendo muchas las propuestas presentadas en esta feria en cuanto al pago en vending con este dispositivo. Cabe destacar que las estadísticas que se manejan es que 2 de cada 3 dólares que se pagan por teléfono, se pagan por Apple-pay.

3. El Vending americano crece al mismo nivel que el europeo?

FRANCES GÜELL: Hay una aceleración en el crecimiento de los pagos electrónicos realizados a través de las máquinas de vending, ya sea mediante aplicaciones móviles o mediante tarjetas de banda magnética y contactless.

Destaca también el incremento de los

micro-markets.

En definitiva, un evento, TheOneShow de NAMA, siempre interesante en contenidos y tendencias, que hay que visitar de forma periódica.

RAUL RUBIO: El crecimiento del vending en América está por el Micro Market, es un negocio que ellos enmarcan dentro del sector y que está teniendo

crecimiento de 2 dígitos en su desarrollo. Este modelo de negocio consiste en poner un servicio de minimarket, de acceso directo (alrededor de 300 referencias) y gestionado por auto cobro, por un programa que recoge por pre-pago o pago directo.

Muy enfocado a empresas con grupo de trabajadores, entornos cerrados de oficinas o sedes corporativas.

VENDITALIA

ANEDA PRESENTE CON STAND INSTITUCIONAL. ACOMPAÑADA POR PRODUCTOS ILSTANT, ALLIANCE VENDING y LAQTIA

ANEDA estuvo presente en la feria de Milán con stand institucional propio y alrededor acompañado por los tres expositores que acudieron a participar en esta edición especial de VENDITALIA.

Javier Arquerons y **Yolanda Carabante**, como representantes de la asociación, tuvieron la oportunidad de agradecer personalmente el trato dispensado por la asociación italiana- CONFIDA- en esta edición especial de Venditalia, siendo éste excepcional y tan cariñoso como siempre.

PRODUCTOS ILSTANT, ALLIANCE VENDING y LAQTIA exhibieron sus productos en esta gran feria de Milán que dio comienzo el día 3 de Mayo en el marco de la exposición universal.

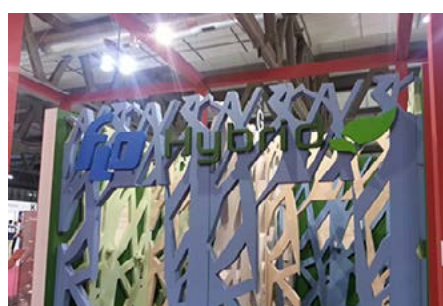
El presidente de Aneda, durante la estancia en Milán, mantuvo reuniones bilaterales con varias asociaciones: la asociación europea, italiana, rumana, polaca y la asociación alemana.

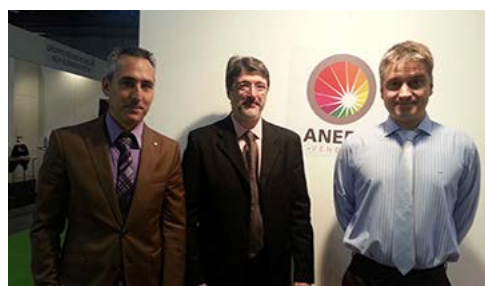


El martes día 5 de mayo, en la ciudad de Bérgamo, se celebró el Comité Ejecutivo de la asociación europea. Se reunieron en las instalaciones de NECTA de la ciudad italiana para analizar la situación del vending en Europa, presentar el borrador del estudio de mercado que se ha elaborado a nivel europeo, analizar legislaciones comunitarias y avanzar sobre el AGM del mes de noviembre en Málaga, donde se anunció que ya estaban cubiertos los dos principales patrocinadores del evento: NAYAX como WOW SPONSOR y SUZO HAPP como LANJARD SPONSOR.

Durante los días de esta Feria italiana, ANEDA recibió la visita en su stand de todos los amigos españoles que se desplazaron a Milán para conocer las últimas tendencias del sector.

Muchas gracias a todos por vuestra visita!!!







JOFEMAR, MENSAJEROS DE LA PAZ Y ANEDA LLEGAN A ITALIA PARA FOMENTAR LA SOLIDARIDAD

Han instalado una 'Máquina solidaria' durante la Feria Internacional de Vending Venditalia, que se ha celebrado del 3 al 6 de mayo en Milán.

Jofemar, la división de la **Corporación Jofemar** especializada en el diseño y fabricación de soluciones tecnológicas integrales para el sector del vending, la ONG **Mensajeros de la Paz** y la **Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos** (Aneda) han presentado la iniciativa 'Máquina solidaria' durante la Feria Internacional de Vending **Venditalia**, que se ha celebrado del 3 al 6 de mayo en Milán. Venditalia, una de las citas más importantes del sector del vending y de la venta automática, ha coincidido este año con la celebración de Tuttofood 2015 y de la Exposición Universal.



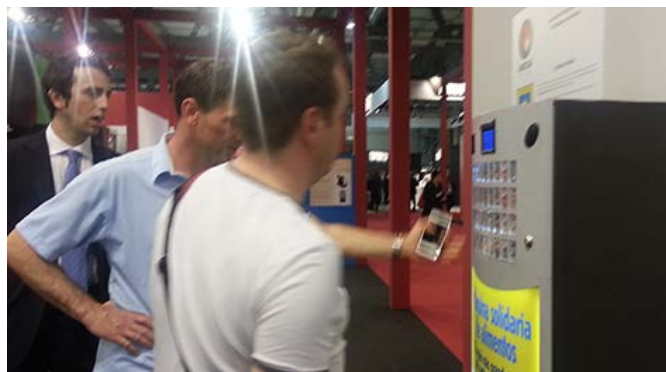
Esta iniciativa, puesta en marcha por el **Padre Ángel García**, Presidente de Mensajeros de la Paz, pretende fomentar la solidaridad y buscar una solución innovadora para ayudar a los más necesitados. Para ello, Mensajeros de la Paz, Jofemar y Aneda han instalado una máquina solidaria cedida por Jofemar y específicamente preparada para dispensar productos alimenticios, en este caso, cajas vacías con el nombre del alimento seleccionado que funcionan como testimonio del donativo.

'Hemos querido hacer más fácil la manera de colaborar con nuestro proyecto y hemos convertido las típicas máquinas de tabaco en dispensadoras de alimentos. Con los donativos recogidos se compran los alimentos que se hayan ido seleccionando para atender a las familias a las que día a día damos soporte', ha declarado el Padre Ángel.

Por su parte, Aneda está colaborando y promocionando distintas acciones con el propósito de que todos sus asociados y el sector colaboren voluntariamente en este proyecto, instalado en sus máquinas carriles solidarios.

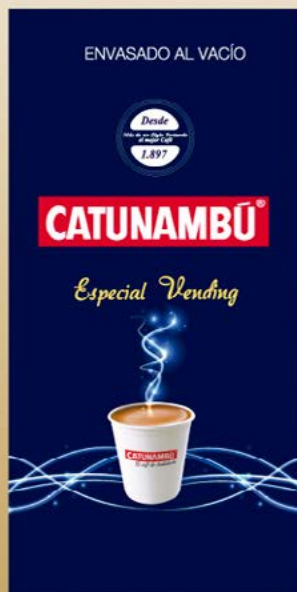
Con esta acción Jofemar quiere contribuir a mejorar la situación de las personas que más lo necesitan, apoyando con mucha pasión y mucho cariño este innovador proyecto puesto en marcha por Mensajeros de la Paz. Desde que comenzara esta colaboración en 2013, la compañía navarra ha entregado 50 máquinas de tabaco fabricadas en Peralta (Navarra) y se ocupa de la reposición y de la recaudación.

Gracias por vuestra colaboración.



CATUNAMBÚ®

Especial Vending



ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

Nº ES026722



Descubre un mundo diferente



madrid fas
achine
vending products supplier

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

SEFM es distribuidor en exclusiva de
afas

Lo más nuevo en sabor tradicional.

NUEVOS ENVASES



Vending
School

Plataforma Online del
Vending

Algunos de los cursos que impartimos en la actualidad:

- Gestores de Ruta.
- Supervisores de Ruta.
- Técnicos de Nivel 1
- Grupos de Frío 1 y 2
- Manipulador de Alimentos.
- Comerciales de Vending y O.C.S.
- Dirección Técnica.
- Fidelización y Gestión de los Clientes
- Técnicas para vender más en tiempos de crisis.
- Dirección General empresas operadoras.
- Gestión de la Empresa Familiar en el Vending.

En los últimos años
TPC NETGRUP ha
impartido más de
250 cursos a más
de 1.000 alumnos
en formato
presencial y
online.

ANTONIO FONT, ADMINISTRADOR DE PRODUCTOS ILSTANT



– La Distribución Automática vive una situación muy difícil. ¿Piensa que este año 2015 es el que definitivamente pondrá final a la crisis?

Parece que el consumo está repuntado paulatinamente, pero no parece estar próximo a ninguna “explosión”.

– ¿Qué deberían hacer, en su opinión, las asociaciones profesionales para ayudar al Sector en esta situación de crisis económica?

Básicamente aunar esfuerzos entre ellas para dar imagen de solidez corporativa.

Aproximar las inquietudes de los diferentes operadores por tamaño.

Apoyar al pequeño y mediano operador en su profesionalización con ayudas activas, nunca ningunearle. La imagen que damos de sector depende de todos.

– ¿Qué acciones ha llevado a cabo su empresa para afrontar con éxito la crisis?

Hemos aprovechado estos años de recesión para invertir en nuestra nueva sede y estar preparados para lo que el futuro depare.

QUEREMOS MANTENER EL MEJOR NIVEL DE RELACIÓN CALIDAD/PRECIO, PRIMANDO LA CALIDAD

– ¿Cuál es la filosofía de PRODUCTOS ILSTANT para dar respuesta a las necesidades específicas de los clientes?

Nuestra inquietud es poder ofrecer a los operadores productos que les permitan que sus/nuestros consumidores tengan una satisfacción continuada en el tiempo, manteniendo nuestra línea de productos invariable, aportando nuevos productos sin cambiar los existentes.

– ¿Cuáles son los principales proyectos a corto/medio plazo?

Estamos implementando nuestra nueva fábrica con la idea que fue concebida a nivel de procesos y automatización, para mantener nuestra competitividad y productividad. Queremos mantener el mejor nivel de relación calidad/precio, primando la calidad.

Actualmente estamos ofreciendo ya una nueva gama de Leches y Cappuccinos.

— **¿Qué oferta tiene en este momento para operadores del Vending?**

Cubrimos toda la gama de productos solubles.

— **Y, de entre su catálogo de productos, ¿Cuál es el más interesante?**

Trabajamos en cada gama (Leche, Chocolate, Infusiones, Café) con una oferta de productos de alta calidad: Leche 17MG, Chocolate 25%, Te rojo D.O. Pu-erh, Café Liofilizado "Freeze dried"

— **¿Cuáles son los pilares básicos en los que se asienta PRODUCTOS ILSTANT como empresa de elaboración de productos solubles instantáneos para distribuidores automáticos?**

Nuestra vocación de empresa de producción directa nos permite ofrecer productos pensados para satisfacer el paladar, a unos precios competitivos, anteponemos calidad a cantidad.

— **Acaba de llegar de la Feria de VENDITALIA en Milán en la que ha participado como expositor con un stand alrededor de Aneda ¿qué tal ha ido la experiencia? ¿Qué le ha aportado?**

Ha resultado una experiencia plenamente satisfactoria. La aportación básica es que podemos competir en Europa. En este tipo de certámenes habría que hacer esfuerzos a nivel de asociaciones, en plural, para poder tener un stand "institucional" que mostrara la fuerza del sector como país, buscando ayudas gubernamentales.

Cuando viajas al extranjero es muy importante hacerlo en "bloque compacto" crear una "isla" de todas las empresas españolas que acudan.

— **Este año se volverá a celebrar la "Noche del Vending", dónde además PRODUCTOS ILSTANT es patrocinador ¿considera que este tipo de eventos hacen sector y se valora positivamente?**

Yo creo que genera un gran entusiasmo. Hay que conseguir que más gente se olvide por una noche del esfuerzo diario que supone competir entre todos.

— **Cuando cierra el despacho, cuando termina el trabajo, ¿Cómo es Antonio Font en el plano personal?**

Cuando uno tiene una pequeña empresa, nunca cierra del todo el despacho, aunque la música y la lectura suelen ser siempre buena compañía.



Café Arabo selección profesional

café
arabo

www.cafearabo.com



¿Aún no nos conoces? Descúbreanos en:

www.cafearabo.com

VENDING



Serie iSelf/ Solución de pago desatendida fácil y flexible para el negocio de autoservicio

La Serie iSelf permite una integración fácil y segura del pago cashless en el negocio del autoservicio, mientras que proporciona una experiencia de consumo simple a través de una interfaz fácil de usar.



ingenico
GROUP

www.ingenico.es

NUEVO

¡Prueba, disfruta y comparte!



Tu snack de horno

Prueba las sorprendentes y sabrosas recetas que hemos preparado para ti, un snack crujiente, apetitoso y natural, ideal para compartir con tus amigos y disfrutar a cualquier hora del día.



La calidad
se filtra



BWT water + more
BEST WATER TECHNOLOGY

water + more Ibérica S.L.
TCM2, 6ª Pl. - Ofic. 20 - Avda. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró (Barcelona)
Tel: +34 937 023 204 info.water-and-more.de

EXPO FOODSERVICE 2015

Durante los días **27 y 28 de Mayo**, en el pabellón 1 de IFEMA de Madrid, se celebrará una nueva edición de EXPO FOODSERVICE, evento en el que colabora ANEDA y que espera reunir a más de 3.000 profesionales de la hostelería.

En el espacio de exposición habrá reuniones y actividades paralelas como área espacio negocio, encuentros distendidos, demostraciones, networking, etc

Para más información: www.expofoodservice.com



BARÓMETRO

YA ESTÁ EN MARCHA EL BARÓMETRO DE ANEDA

Todas las empresas participantes en esta nueva iniciativa disponen ya de los datos estadísticos del primer barómetro.

La consultora externa elaborará los datos trimestralmente para tener conocimiento de las magnitudes del sector.

Bajo estricta confidencialidad de la información, ANEDA pone en marcha este proyecto que hará disponer a las empresas operadoras participantes un flujo de información fundamental para su negocio.

Bienvenido el Barómetro.



NUEVOS SOCIOS

UN NUEVO OPERADOR EN ANEDA

LEYVAMATIC, operador de Madrid, se ha integrado en la asociación.

Aneda continúa creciendo y esto anima e ilusiona para fortalecer el proyecto asociativo.

Bienvenido y gracias por confiar en nuestro proyecto.



Si quieres ser socio de ANEDA, pincha este enlace:
<http://www.aneda.org/QUIENES-SOMOS/Tarifas-Associate/>

Continuando con la labor de captación de nuevos socios, ANEDA, ha lanzado una promoción especial para los socios con más de una empresa, con un ahorro del 80% en la cuota correspondiente, al dar de alta a partir de la segunda empresa.

Para más información: comercial@aneda.org

COMUNICADO SOBRE ALÉRGENOS

Detallamos el comunicado elaborado por nuestro asesor jurídico en base al informe emitido por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), en respuesta a la consulta planteada por ANEDA respecto de distintos aspectos del **Reglamento (UE) nº 1169/2011** de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor ("ALÉRGENOS"), específicos del Vending.

COMUNICADO AL SECTOR DEL VENDING SOBRE LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 ("ALÉRGENOS"):

Según informe de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), de fecha 13 de febrero de 2015, elaborado a partir de otro de nuestra asesoría jurídica, y en respuesta a la consulta planteadas por ANEDA al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad respecto de distintos aspectos del Reglamento (UE) no 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre información facilitada al consumidor, específicos de la Venta Automática, se concluye:



En cuanto a las máquinas independientes de bebidas envasadas y máquinas de snacks y otros alimentos envasados, que:

- a) La normativa no exige que la información alimentaria obligatoria esté disponible antes de la compra.
- b) Los productos que se venden en estos tipos de máquinas expendedoras (vending) están envasados. Por lo tanto, es responsabilidad del fabricante, y no del operador de máquinas expendedoras, suministrar la información al consumidor.
- c) Como la información debe estar etiquetada por el fabricante, el operador no tiene obligación de suministrar más información adicional al consumidor.
- d) En el caso de los sándwiches frescos, debe tenerse en cuenta que la normativa considera estos productos como alimentos envasados, por lo que se deberá cumplir con las mismas obligaciones que el Reglamento (UE) no 1169/2011 impone para los productos envasados.

Respecto de las máquinas vending de bebidas frías y calientes (no envasadas), que:

- a) La normativa exige que la información alimentaria obligatoria referida a sustancias que pueden causar alergias o intolerancias esté disponible antes de la compra.
- b) Los productos utilizados en estas máquinas se consideran alimentos no envasados: café en grano entero o molido, té de hoja o soluble, cacao en polvo, leche en polvo, sopa en polvo, etc. Es la propia máquina la que elabora el producto final mediante la mezcla de varios componentes alimentarios. En este caso, **se debe indicar en la propia máquina la información sobre sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.**
- c) Esta información se mostrará, como mínimo, a través de una etiqueta adhesiva. También se permitirá, complementando a la anterior obligación, cualquier otro método de comunicación sobre el suministro de información alimentaria siempre que esté accesible para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no suponga un coste adicional.
- d) La información se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.
- e) El etiquetado de los alérgenos siempre deberá aparecer en el idioma oficial del país donde se vende el producto.
- f) No se tiene la obligación legal de informar sobre la lista de ingredientes, cantidad neta de la misma, país de origen, información nutricional, etc., y ello conforme a lo dispuesto en el artículo 44.1. a) y b) del referido Reglamento UE no 1169/2011.
- g) De acuerdo con el Reglamento (CE) 852/2004, sobre higiene de los productos alimenticios, el operador de empresa alimentaria está obligado a tener implantados procedimientos basados en el APPCC para eliminar, evitar o reducir los riesgos asociados a su actividad, incluido el riesgo de contaminación cruzada.
- h) El responsable de la máquina deberá asegurar el mantenimiento en condiciones adecuadas de la información a la que se alude en los anteriores apartados.



En **Sistiaga Lasa, S.L.** llevamos desde 1978 trabajando en la **distribución** de maquinaria y productos para los profesionales del vending y la hostelería.

Somos especialistas en la instalación de máquinas vending y nuestra filosofía de trabajo se centra en el cambio y la constante innovación en nuestros servicios, con el objetivo de adaptarnos en todo momento a las necesidades de nuestros clientes.



AMPLIAS Y MODERNAS INSTALACIONES:

Cubrimos el norte de la Península a través de nuestros almacenes y oficinas de Gipuzkoa y Bizkaia, llegando a las provincias de Cantabria, Alava, Navarra, La Rioja, Burgos, Salamanca, entre otras.

Además, a través de nuestra empresa TEYCOVAL 2010 SL, del grupo Sistiaga, abarca la zona del Levante, como Valencia, Alicante y Castellón.

VALORES DIFERENCIALES:

- Equipo humano cercano y cualificado
- Excelente servicio integral, rápido y eficaz
- Atención personalizada a nuestros clientes

En **Sistiaga** lo tenemos claro, aportar a su negocio de vending productos de alimentación y servicios de calidad, con la garantía que dé satisfacción a sus clientes.

A través de prestigiosas marcas ofrecemos una amplia gama de productos de calidad, fabricados con tecnologías específicas para máquinas automáticas.

- Nestlé Professional, Qualery Vending Culture, Barry Callebaut (Vanhouten, Caprimo...)
- Necta-N&W, CPI, BWT, Brita.



HOSTELERÍA:

Una de nuestras líneas de negocio es la distribución de los productos necesarios para dar soluciones culinarias en restaurantes y colectividades. Para este cometido trabajamos con Nestlé Professional.

“Usted sabe mejor que nadie que una buena materia prima resulta fundamental para conseguir un excelente resultado en el plato. Por eso confiamos en Nestlé Professional y le ofrecemos únicamente productos de primera calidad, además de facilitarle su labor en cocinas industriales, gracias a sus soluciones en cubos de producto, salsas preparadas, postres, etc.”

Dentro de esta misma línea, también hacemos llegar a bares, cafeterías y restaurantes toda la gama de cafés tostados.



ESPECIALISTAS EN VENDING Y DISPENSING:

Desde Sistiaga, no sólo suministramos el producto necesario para desarrollar la actividad de máquinas automáticas de vending (como café, leche, chocolate, vasos, snacks, etc...), además, nos encargamos de todo lo que rodea esta línea de negocio:

- Instalación de maquinaria N&W (venta de recambios originales)
- Suministro de alimentos y bebidas de alta calidad
- Aprovechamiento de vasos, cucharillas, etc.
- Servicio posventa de mantenimiento, reparaciones y garantías
- Además, instalamos sistemas de pago por moneda, tarjeta o llave.

SERVICIO GLOBAL:

Con una única factura y una única entrega le facilitamos todo lo que necesita para la explotación de vending en sus instalaciones.

AGENCIA OFICIAL N&W-NECTA:

Trabajamos con N&W, fabricantes profesionales de maquinaria vending donde la calidad está garantizada y certificada. Innovación, diseño y excelente rendimiento son las premisas de la maquinaria de N&W, una combinación ideal para satisfacer la demanda de nuestros clientes.

La gama abarca una gran variedad de tecnologías que han sido desarrolladas con el fin de asegurar que las necesidades y los gustos sean siempre bien atendidos.

En Sistiaga le aseguramos el éxito en cualquier negocio de vending.

Además de la maquinaria, como valor añadido se suma la asistencia posventa, la organización del servicio de recambios y la actualización continua en la formación de los técnicos. A todo esto se añade una excelente atención al cliente y la eficiencia y la rapidez a la hora de facilitar siempre la solución adecuada.

Máquinas eficientes, rápidas y limpias, además de cumplir con la normativa vigente en cuanto a sostenibilidad con el sello A+.

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL CPI (MEI)

Por otra parte, en Sistiaga contamos con la garantía de CPI como uno de los mayores fabricantes a nivel mundial de sistemas de pago electrónicos con billetes, mecanismos de monedas y otros sistemas de transacciones automáticas. La tecnología de sistemas de pago de CPI está considerada como la más fiable para cientos de aplicaciones en el mundo real, además de ofrecer los máximos niveles de rendimiento en el mercado.

www.sistiagalasa.com

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.



y Técnicos Legales de Empresa, S.L.

URO CONSULTORES

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

seis tubos, tres soluciones, un sólo objetivo

UNICA



CASH



CASHLESS



DATA AUDIT



Unica es tres sistemas en uno, para aumentar tus ganancias en la gestión de los distribuidores automáticos: un **monedero de cambio de 6 tubos** de alta precisión con un nuevo sistema de reconocimiento de las monedas, un **sistema cashless** y una unidad precisa de **detección de los datos** contables.

Todos los sistemas de pago que necesitas ahora puedes encontrarlos en un solo producto: **Unica**.



experience + innovation

Filial: Coges España Medios de Pago, S.L. - C/ La Granja nº 15 - Bloque B - 2ª Planta / B-3 - 28108 Alcobendas (Madrid) - España
Tel. +34 91 490 13 11 - Fax +34 91 662 72 57 - coges.es@coges.es - www.coges.es

The Art of Vending

Vendo
SANDEN

Café, Refrescos y Snacks



nueva *Design Line*


SandenVendo Spain, Sucursal en España

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




SALUDO DEL VENDING

EL SÍMBOLO DE LA TAMBIÉN TRIUNFA EN VENDITALIA

Seguimos recibiendo fotos con el símbolo de la  desde todas partes y allí donde Aneda esté presente nuestros amigos siempre se retratan con el símbolo.

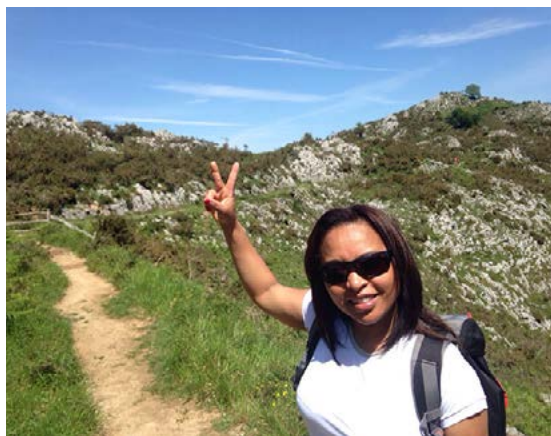
Desde hace un año esta simpática iniciativa se ha hecho eco en todas las reuniones, eventos, ferias, jornadas, etc...

Nos gusta recibir fotos de todos vosotros, nos gustan todas con la  desde todos los lugares

Muchas gracias!

Hazte fotos y envíanoslas a comercial@aneda.org









ESPECIALISTAS

EN SOLUBLES ALIMENTICIOS PARA VENDING

www.laqtia.com



SANDWICH L.M.

CALIDAD Y SERVICIO
ELABORACION DIARIA

916772266

WWW.SANDWICHLM.COM



**CON BRITA
AUMENTA LA
RENTABILIDAD DE
MIS MÁQUINAS**

BRITA Professional calidad de confianza.

No dude en contactar con nosotros
+34 93 342 75 70
o visite nuestra web:
www.profesional.brita.es



gullón



CANAL IMPULSO Y HORECA

GULLÓN

Gullón inaugura su nueva planta industrial VIDA

La compañía facturó el pasado ejercicio 287 millones, un 12% más que en 2013

Galletas Gullón el 15 de abril inauguró su planta industrial **VIDA**, la nueva apuesta de la empresa palentina, en la que ya ha invertido 64 millones de euros, a los que se sumarán otros 20 millones a lo largo de este año.

VIDA se asienta sobre una superficie de 55.000 m² y cuentan por el momento con tres líneas de producción: una para bizcochos, otra para tortitas de maíz y arroz, y una tercera para barritas. La compañía prevé que en el espacio que ocupan las instalaciones inauguradas hoy se puedan alojar ocho líneas más.

Sin embargo, de cara al futuro, la extensión total prevista para VIDA es de 110.000 m² y el objetivo de la compañía es ir ampliando la planta actual hasta ocupar todo ese espacio, incorporando nuevas líneas cada año.

La planta VIDA cuenta también con un almacén para producto terminado con una capacidad para 19.000 palés. Asimismo, alberga un nuevo laboratorio para I+D en el que se crean los nuevos productos que posteriormente se fabrican en la planta.



RÉCORD DE VENTAS

VIDA es el último proyecto de Galletas Gullón que, según se ha anunciado hoy, cerró 2014 con una facturación de 286,6 millones de euros, casi 30 millones de euros más que el año anterior, logrando un incremento del 12% y alcanzando un nuevo récord de ventas. La compañía palentina confirma de este modo la tendencia de crecimiento que mantiene desde hace tres décadas en las que, de forma ininterrumpida, ha crecido en ventas anualmente a un ritmo de dos dígitos.



Una de las razones que explican los buenos resultados cosechados en el último ejercicio es la mejora de las exportaciones que representan un 35% del total de los ingresos. El buen comportamiento de las ventas en el exterior ha compensado el estancamiento del consumo interno pues el mercado español, en términos globales, ha caído un 0,6%. En este contexto, el crecimiento de la compañía pasa por la internacionalización, objetivo en el que se ha volcado en la última década. Gullón llega a más de 110 países en todo el mundo. Geográficamente, Europa y Asia-Pacífico

son las dos regiones con mayor peso en las ventas en el exterior, especialmente esta última.

En 2014, además, Gullón aumentó su plantilla en más de 200 personas, un 20% más que en 2013, hasta superar el millar de empleados. Actualmente trabajan en Gullón más de 1.100 personas y se prevé que en los próximos cinco años esta cifra aumente de forma considerable al tiempo que se incrementen el número de líneas de fabricación en VIDA.

Estos datos reflejan la importancia de la empresa en la región del norte de Palencia en donde Gullón actúa como motor económico de la comarca. En torno al 80% de los empleados de Gullón son de Aguilar de Campoo y el resto de localidades cercanas como Cervera, Herrera o Guardo, en Palencia; o Reinosa y Santander, en Cantabria.

A comienzos de año, Gullón anunció que destinaría 35 millones de euros en 2015 a inversiones productivas, de los cuales 20 millones serían para VIDA y 15 para Gullón-2. Este dato está en línea con las inversiones ejecutadas en los últimos años. En 2014, Gullón invirtió 31 millones de euros y se situó en el top-10 de empresas del sector agroalimentario que más invierten, según datos de la revista Alimarket. Gullón lideró este ranking en 2013 tras realizar unas inversiones de 44 millones de euros. Estos datos son especialmente relevantes si se tiene en cuenta que en los últimos cinco años, en plena crisis económica, Gullón ha invertido una media anual de 35 millones de euros.

REINVERSIÓN DE BENEFICIOS

Si bien la compañía no ha facilitado el dato de beneficio del pasado ejercicio, sí ha informado de que ha mejorado respecto al año anterior. También ha confirmado que el Consejo de Administración de la galletera, reunido el pasado 25 de marzo, aprobó no repartir dividendos y reinvertir el beneficio en la empresa.

La política de reinversión de beneficios que defiende la presidenta de Gullón, María Teresa Rodríguez, desde que asumiera la gestión de la empresa en 1983 es una de las señas de identidad de la compañía. De hecho, esta estrategia empresarial ha permitido a Gullón autofinanciar sus inversiones y crecer sin deuda.

Por último, cabe destacar el crecimiento experimentado por la marca Gullón que ha subido un 8,8% en el último año. En un ejercicio en el que el consumo de marca de distribución o marca blanca se ha estancado (aunque sigue representando el 53%), cobra mayor importancia el incremento de las ventas de la marca propia.

En línea con lo anterior, la marca Gullón continúa liderando el segmento de galleta-salud con una cuota de mercado en España del 30%. En 2014, amplió su gama de productos saludables con Vitalday, una nueva línea compuesta por galletas y tortitas producidas con cereales integrales con alto contenido en fibra. La compañía destina cerca del 2% de la facturación a proyectos de I+D+i.

PROYECTO SALVAVIDAS

Durante este mes de Mayo mejoramos nuestra App SOS-112 geolocalizador de Desfibriladores

La principal novedad, además de incorporar unos 1.500 nuevos puntos, es que podrás incluir un desfibrilador que no esté en la base (previamente lo comprobaremos para no crear puntos falsos).

Por otra parte también comentarte que hemos creado una web nueva para alojar todo lo referente a formación ya que en www.salvavidas.eu tenemos ya demasiada información, puedes ver en www.formacion-sanitaria.eu nuestros cursos homologados.

Ya por último, para quienes tengáis los desfibriladores en propiedad o estéis pensando en adquirirlos, valorar que disponéis de contrato de mantenimiento, el cual podemos darlo para cualquier marca de desfibrilador o bien optar por fórmulas de Alquiler o Renting que ya lo incluyen. Normalmente, cuando visitamos desfibriladores con más de 3/4 años de antigüedad nos encontramos con un alto número de equipos



con parches o baterías caducados y el porcentaje creeme que es bastante significativo.

Para cualquier cosa, no dudéis en contactarnos haremos lo que esté en nuestras manos para que puedas tener el servicio adecuado con el mantenimiento adecuado y en cualquier punto de España.

Fundador Proyecto Salvavidas
www.salvavidas.eu
 91 1250 500 - 93 7065 500

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 zona de vending.

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 MÁQUINAS DE VENDING



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



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.uniontostadora.com
www.espressate.com

ERA VENDING

Fabricación

NOVEDAD!

PREMIUM 2011

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

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

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 antitruco y tapa de recogida de producto, todo en acero inoxidable 304 a prueba de quemaduras de mecheros. Display alfanumérico de grandes dimensiones con fondo azul.
- Interiores:** paredes interiores de la máquina en hoja de acero inoxidable 304. Bandejas de producto, espirales, separadores, guías de latas, todo ello en acero inoxidable 304. 7 capones extraibles para almacenar producto.
- Iluminación:** iluminación por 3 tiras de led con menos consumo y máxima duración, así como mayor respeto por el medio ambiente.

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

Sensor: sensor de caída de producto de última generación.

Software: nuevo software 2011 con múltiples opciones.

Sistemas de pago y comunicación: máquinas predispuestas para conectar módulos de telemetría, billetes y tarjetas de monedero.



PREMIUM MOXI
DIMENSIONES (mm): 1.800 x 1.025 x 800
PESO: 360 Kg.
CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

PREMIUM MEDIUM
DIMENSIONES (mm): 1.800 x 805 x 850
PESO: 300 Kg.
CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

PREMIUM MINI
DIMENSIONES (mm): 1.800 x 762 x 850
PESO: 255 Kg.
CAPACIDAD MÁXIMA: 450 productos



Teclado Antitruco



Entrada de monedas antitruco



Cristal estructurado de 20 mm



Cajones de selección de productos



Iluminación por 3 tiras de led



Bandeja en acero inoxidable, con doble espiral

¡Pidanos presupuesto, se sorprenderá!

Grupo de empresas La Era de la Venta Automática
Polígono 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



iar

"...SENCILLAMENTE SIMPLE..."



SIN TRUCOS,
sólo frío.



City Star Bar



apliven

C/. Progreso, 75 / 08940 Cornellà de Llobregat /
Tel. 34 934 795 040 / Fax. 34 934 793 295
info@apliven.com / www.apliven.com



EUREKA VENDING

SISTEMAS PARA ENTREGA Y CONTROL DE EPIS

1. SISTEMA DE ENTREGA MEDIANTE EXPENDEDORA Y SOFTWARE DE CONTROL

Con el mismo se puede entregar y controlar tanto consumibles, como material de seguridad, cuenta con un software que nos permite controlar e inventariar todo el material, tanto el entregado con la máquina como el entregado en Almacén, aportando además seguridad jurídica.

Como podrá comprobar se trata de un sistema muy completo, con el que se obtiene un ahorro en torno al 30% en Epi's.

1.1 Equipos expendedores.

• **Sistema de discos:** Hasta 10 selecciones diferentes con un máximo de 480 artículos de capacidad. Especialmente indicada para productos sensibles.



SISTEMA DE DISCOS

• **Sistema de Espirales:** Hasta 70 selecciones diferentes con un máximo de 1050 Artículos.



SISTEMA DE ESPIRALES

1.2 Sistemas de funcionamiento.

• Reconocimiento del usuario:

- Reconocimiento de la tarjeta usada como medio de fichaje en la empresa.
- Posible incorporación de identificación mediante huella dactilar.
- Inserción de usuario y contraseña.

2. SOFTWARE INSTALADO.

Además del control de consumos permite control de alarmas y restricciones previas.

3.1 Demo del software:

<http://www.plcusb.com/>

- Usuario: admin
- Password: admin

La aplicación que va asociada a las máquinas de suministros industriales ofrece entre otras las siguientes funciones:

- Informe de entregas individuales filtrados por máquina, usuario, fecha o producto.
- Informe de totales entregados tanto por unidades como por coste económico.
- Ranking de máximos consumidores.
- Volcado de datos a través de fichero CSV datos asociados a cada tarjeta (nombres, ids, enrolados...)
- Visualización de los niveles de carga de la máquina y Alarmas.
- Permisos de extracción por tiempo y cantidad en el tiempo por persona.
- Gráficos de coste del sistema.
- Exportación a fichero CSV e impresión desde el navegador web.

4.SEGURIDAD JURÍDICA.

Nuestras soluciones se adecuan a la ley de prevención de riesgos laborales.

<https://www.dropbox.com/s/gokw320s0ouqo23/Informe%20Jur%C3%ADdico%20Registro%20EPIS.pdf>

5. DESCARGAS.

Puede acceder a los siguientes link para descargar la información.

•Catalogo máquina Eureka Top. Sistema Discos:

<https://www.dropbox.com/s/kg8p87nc8foge/dispensadora%20epis%20Eureka-Top.pdf>

• Vídeo máquina Eureka Touch. Sistema Discos:

<https://www.dropbox.com/s/5y1dh254gt75hlh/Video%20sistema%20Discos.mp4>

• Video máquina Eureka Touch. Sistema Espirales:

<https://www.dropbox.com/s/wtvjjztaf11wbia/Video%20sistema%20BASIC%20Espirales.wmv>

<https://www.dropbox.com/s/azclr858wtx4uce/VIDEO%20SISTEMA%20ESPIRALES%20SAFETY.mp4>

6. Sistemas.

NOMBRE	Software	CARACTERISTICAS
Sistema Discos Touch	Mismo medio de fichaje Pantalla Táctil Control remoto Funcionalidad Tpv para Almacén	Sistema: Discos. Capacidad máxima: 10 Discos, 48 espacios por disco. 480 productos
Sistema Espirales Touch	Mismo medio de fichaje Pantalla Táctil Control remoto Funcionalidad Tpv para Almacén	Sistema: Espiral. Capacidad: Máximo 7 Bandejas Selecciones: Máximo 10 por bandeja 700 productos.
Taquilla inteligente Touch	Mismo medio de fichaje Pantalla Táctil Control remoto Funcionalidad Tpv para Almacén	Fabricación a medida

<https://www.dropbox.com/s/wtvjjztaf11wbia/Video%20sistema%20BASIC%20Espirales.wmv>

<https://www.dropbox.com/s/azclr858wtx4uce/VIDEO%20SISTEMA%20ESPIRALES%20SAFETY.mp4>

EUREKA VENDING

CONSIGNAS INTELIGENTES



Se trata de taquillas que previamente reconocen al usuario, esto junto con nuestro software de control, permite la entrega, control y devolución de cualquier artículo.

1. SISTEMA DE ENTREGA Y DEVOLUCION MEDIANTE CONSIGNA INTELIGENTE Y SOFTWARE DE CONTROL

Permite la entrega de suministros industriales, Hospitalarios, Herramientas, Epis, e infinidad de artículos de diversos tamaños, aportando además seguridad jurídica.

De esta forma se da solución a la entrega de material sin necesidad de presencia física, por otra parte nos permite restringir los accesos a los distintos productos según la persona y llevar un control total de los mismos.

1.1 Equipos.

- **Módulos de entrega:** Configurables a medida del producto, hasta 64 casillas controladas con un solo módulo de control.
- **Módulo de control:** Contiene el sistema de identificación y control del equipo, dotado de pantalla táctil.

1.2 Sistemas de funcionamiento.

• Reconocimiento del usuario:

- Reconocimiento de la tarjeta usada como medio de fichaje en la empresa.
- Inserción de usuario y contraseña.

1.3 Compatibilidad.

- Compatible con los sistemas de entrega y control de Epis Advance de Eureka, siendo posible la instalación de la consigna utilizando como modulo de control la máquina expendedora.

3.SOFTWARE INSTALADO.

Además del control de consumos permite control de alarmas y restricciones previas.

3.1 Demo del software:

- <http://www.plcusb.com/>
- Usuario: admin
- Password: admin

La aplicación que va asociada ofrece entre otras las siguientes funciones:

- Informe de entregas individuales filtrados por taquilla, usuario, fecha o producto.
- Informe de totales entregados tanto por unidades como por coste económico.
- Ranking de máximos consumidores.
- Volcado de datos a través de fichero CSV datos asociados a cada tarjeta (nombres, ids, enrolados...)
- Visualización de los niveles de carga de la taquilla y Alarmas.
- Permisos de extracción por tiempo y cantidad en el tiempo por persona.
- Gráficos de coste del sistema.
- Exportación a fichero CSV e impresión desde el navegador web.

4.Fabricación especial Hospitales, laboratorios, Salas blancas:

• Características:

- Mueble fabricado con compacto de resina fenolica, resistente a la humedad, a los impactos, enorme dureza contra el rayado y el desgaste. Facilidad de limpieza, y propiedades antigraffiti, es resistente a los productos de limpieza y desinfectantes.

- Tratamiento antibacteriano activo mediante iones de plata.
- Homologado para contacto alimentario.

5.Sistema Desinfección:

- Sistema Eureka Desinfección: Permite programar la desinfección del producto que está en la consigna, muy útil para la recogida de textil sanitario usado, de tal forma que el mismo será esterilizado antes de llegar a lavandería. con lo que se evita la contaminación de las zonas de uso.
- Pendiente de concesión Modelo de Utilidad 201431116 por La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM)
- Garantizar la desinfección de un producto al 100% resulta imposible sin seguir estrictos protocolos, dado que se exigen unos tiempos de exposición y unas dosis mínimas mantenidas, lo que si se consigue es mantener el producto contaminado en condiciones favorables para su descontaminación.

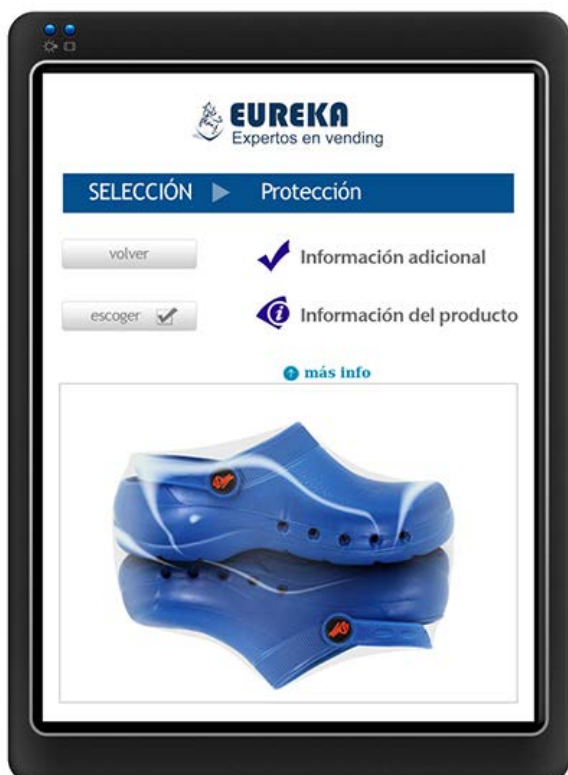
6.SEGURIDAD JURÍDICA.

Nuestras soluciones se adecuan a la ley de prevención de riesgos laborales.

<https://www.dropbox.com/s/gokw320s0ouqo23/Informe%20Jur%C3%ADdico%20Registro%20EPIS.pdf>

7.DESCARGA DE DOCUMENTACION

<https://www.dropbox.com/s/msv6tcjd75gbx0/Taquilla%20inteligente.pdf?dl=0>



EUREKA VENDING

PANTALLA INTERACTIVA

Nuestra **pantalla interactiva** para instalar en máquinas vending con el fin de informar de la composición de los productos que contiene.

Seguir una dieta y coger snacks de la máquina del trabajo; querer alimentarse de forma sana y beber refrescos enlatados; tener una alergia y comprar un producto de máquina del que no podemos ver la descripción porque, obviamente, está dentro de esta. Todas estas situaciones parecen contradictorias, pero están a punto de no serlo más.

Hemos desarrollado un sistema para hacerlo posible: un sistema interactivo que, añadido a una máquina de vending, permitirá al cliente comprobar la información nutricional de los productos que se ofrezcan.

Funciona de forma interactiva y mediante pantalla táctil, permitiendo proporcionar información detallada sobre la composición de los productos a la venta. Este sistema puede añadirse a las máquinas expendedoras ya existentes, como un complemento: no será, por tanto, necesario comprar una máquina nueva ni hacer una inversión mayor al coste e instalación de nuestro añadido. Es, además, compatible con todos los modelos de máquina, ya sean de alimentación, refrescos, café, etcétera.

El complemento consigue satisfacer las necesidades de un público que anteriormente estaba desatendido, en el mundo de la venta automática: los alérgicos a diferentes alimentos, intolerantes a la lactosa, los diabéticos, todos aquellos que deben seguir una dieta concreta y que miran la descripción de los productos para ver si tiene restos de soja o cacahuate. Es de esperar que, viendo lo que llevan los productos de la máquina, se animen más a consumirlos.

Este sistema es además una apuesta por una vida sana. En un mundo en el que los consumidores se preocupan cada vez más por parámetros que antes desdeñaban, como el nivel de azúcar o de grasas saturadas, y que cada vez están mejor informados y preocupados por la nutrición, es necesario ir a favor de la corriente y proporcionarles lo que demandan: información exacta.

En este contexto, emplear el sistema que hemos desarrollado es una forma de diferenciarse de la competencia (vital hoy en día) proporcionando un servicio adicional, que consigue aumentar las ventas al ampliar el abanico de clientes.

DESCARGA DE DOCUMENTACIÓN.

<https://www.dropbox.com/s/t135y3zjf6qmo07/Pantalla%20informativa%20Eureka.jpg?dl=0>

https://www.dropbox.com/sh/ezj5ly2b64b1038/AACFmc-Ogr2ugA-s4kJNnPyb_a?dl=0

<https://www.dropbox.com/s/j8v8qi11f6j1sd/Ficha%20informativa%20producto.jpg?dl=0>

FUNCIONAMIENTO.

• Pantalla táctil.

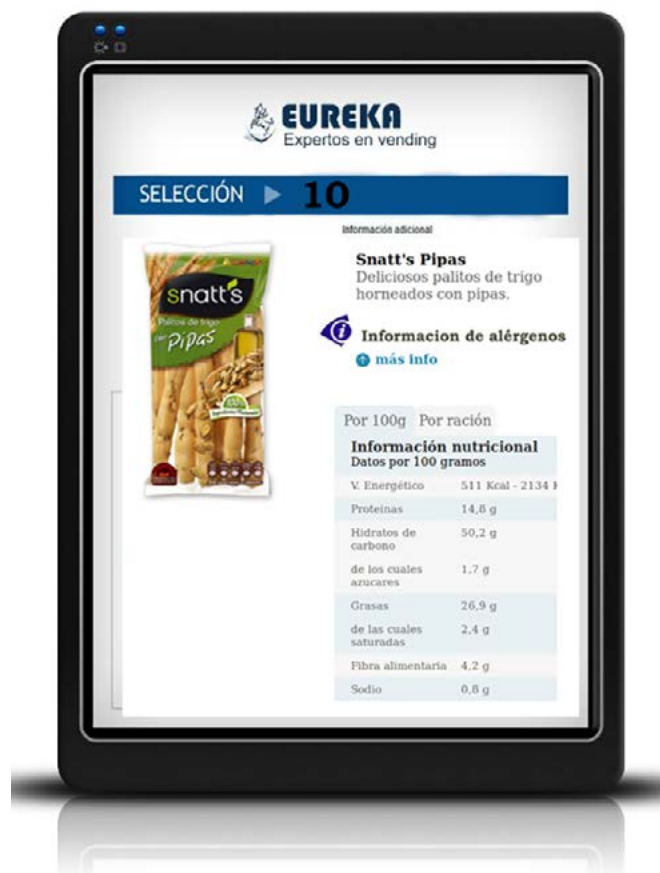
Se trata de una pantalla táctil en la que el cliente elige la selección en la que desea informarse.

• Conexión wifi

Cuenta además en el caso de existir conexión wifi con la posibilidad de que el cliente nos envíe un feedback, desde la pantalla de inicio, de este modo puede indicarnos la existencia de un malfuncionamiento u otras incidencias.

• Tarjeta de Memoria.

Dispone de tarjeta de memoria donde guardar las fichas técnicas de los productos, se realizan y cambian de forma sencilla y su instalación es muy rápida.



LAS GRANDES RELACIONES
COMIENZAN CON...



*Un buen
Apretón de Manos*

ES TIEMPO DE CAMBIO, ES TIEMPO DE QUALERY

T. 0034 917 154 320 // C/ Saturnino López López s/n, 45526 Val de Santo Domingo (Toledo) // www.qualery.es

MARINAS

MEDITERRANEAN CRISPS

**PATATAS FRITAS
EXTRACRUJIENTES**
ELABORADAS CON FLOR DE SAL
DE LAS SALINAS DE FORMENTERA

FORMATO DE 50g
ADAPTADO PARA
VENDING



✓ Sin conservantes
✓ Sin leche / lactosa

✓ Sin gluten
✓ Sin soja

✓ Sin frutos secos

Visítanos en:
www.patatasmarinas.com



Con la garantía de:



**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 Auditorías a las empresas poseedoras del "CERTIFICADO AQS (ANEDA QUALITY SYSTEM) 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 Guías 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)
- Adaptación de Sistemas de Calidad a norma UNE-EN-ISO 9001:2015

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"



La alternativa más saludable,
práctica y de calidad **para Vending**

UNA AMPLIA GAMA DE ENSALADAS Y PLATOS LISTOS DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA



**ESPECÍFICOS PARA
VENTA AUTOMÁTICA**

- ➔ Listos para cargar.
La máquina no necesita adaptación.
- ➔ Fácil manipulación y conservación.
No necesitan frío.
- ➔ Sin mermas. 1 año de caducidad.
- ➔ Fácil y atractiva identificación del producto y la marca por el consumidor.
- ➔ Gran variedad en la oferta.
- ➔ Con la calidad y garantía de la marca Carretilla.

www.carretilla.info/vending

IAN S.A.U. - Pefallans s/n - 31330 Villafraña (Navarra) - Tel. 948 843 360 - vending@grupolan.com

LAVAZZA

EL PRIMER CAFÉ ESPRESSO EN EL ESPACIO

ISSpresso, la primera máquina de café en cápsulas para usar en el espacio, ideada por Argotec y Lavazza en colaboración con la Agencia Espacial Italiana, se encuentra en pleno funcionamiento en la Estación Espacial Internacional

Café llamando a Tierra: **el pasado domingo 3 de mayo a las 14:44** hora española, se bebió la primera taza de café espresso en el espacio. Un deseo que finalmente se hizo realidad gracias a **ISSpresso, la primera máquina de café en cápsulas capaz de funcionar en condiciones extremas como las que se dan en el espacio**. Llegó a la Estación Espacial Internacional solo unos días antes del cumpleaños de Samantha Cristoforetti, la capitana de la Fuerza Aérea Italiana que celebró su 38 cumpleaños el 26 de abril, lo que significa que Cristoforetti se ha convertido, no solo en la primera mujer italiana en viajar al espacio, sino también en el primer astronauta de la historia en beberse una taza de auténtico espresso italiano en órbita. El proyecto ISSpresso es una iniciativa de **Argotec y Lavazza en colaboración con la Agencia Espacial Italiana (ASI)**.

Una pausa para el café en el espacio. Las operaciones para apoyar el experimento fueron supervisadas por los centros de control de Argotec y de la Agencia Espacial Italiana. El primer café espresso hecho en el espacio fue recibido con gran entusiasmo por los miembros de la tripulación de la *Mission Futura*, la segunda misión más larga de la Agencia Espacial Italiana en la ISS. La máquina ISSpresso, que utiliza las mismas cápsulas de café Lavazza que se encuentran en la Tierra, ha sido diseñada y construida para ofrecer la misma calidad que un auténtico café espresso italiano en términos de crema, cuerpo, aroma y temperatura. La bebida fue producida en condiciones de microgravedad y respetando todas las características del buen café espresso italiano. Una vez el café es “derramado”, un innovador sistema patentado limpia el tramo



final del circuito hidráulico y al mismo tiempo genera una pequeña diferencia de presión dentro de la bolsa especial que se utiliza como “tacita de espresso” espacial, de modo que cuando se inserta la pajita, se libera todo el aroma del café. La bolsa está hecha de un material transparente, por lo que es posible observar directamente la crema como parte del experimento de dinámica de fluidos que se está llevando a cabo y para estudiar el comportamiento de los líquidos en el espacio a alta presión y temperatura.

ISSpresso debe su nombre a las siglas de la Estación Espacial Internacional (ISS), donde ha sido instalada: se trata de la **primera máquina de café en cápsulas capaz de funcionar en las extremas condiciones del espacio**, donde los principios que determinan la dinámica de fluidos de líquidos y mezclas varían mucho de los que se encuentran habitualmente en la Tierra. ISSpresso es

fruto de un proyecto desarrollado por Argotec, empresa italiana de ingeniería especializada en el diseño de sistemas aeroespaciales y líder europea en la preparación de alimentos sanos y nutritivos para consumir en el espacio, y Lavazza, la histórica marca italiana de café. ISSpresso es una auténtica joya de la tecnología y la ingeniería, capaz de ofrecer un espresso perfecto en un ambiente sin gravedad. El innovador sistema de cápsulas también puede preparar un *caffè lungo* (un espresso con un poco más de agua de lo habitual) y bebidas calientes como té, infusiones de hierbas y caldo para rehidratar alimentos liofilizados.



*“La colaboración entre Argotec y Lavazza”, afirman **David Avino, director general de Argotec, y Giuseppe Lavazza, vicepresidente del grupo Lavazza, “ha hecho posible que hoy podamos romper los límites de la ingravidez y tomar una taza de un café espresso realmente delicioso –el símbolo indiscutible de los productos hechos en Italia– a bordo de la Estación Espacial Internacional. ISSpresso es un desafío tecnológico que satisface los estrictos requisitos establecidos por la Agencia Espacial Italiana en términos de funcionamiento técnico y de seguridad: representa un hito científico y de ingeniería que contribuirá a mejorar nuestro conocimiento sobre los principios de la dinámica de fluidos en condiciones de microgravedad”.***



Tecnología extraterrestre. En el diseño de la ISSpresso se ha cuidado hasta el más mínimo detalle para responder a un desafío científico y de ingeniería; de hecho, los estudios para esta máquina han abordado principios de la física y la dinámica de fluidos, como la dificultad de manipular líquidos a alta presión y alta temperatura en el espacio. Para que se hagan una idea, el tubo de plástico donde se pone el agua en una máquina normal de café espresso ha sido sustituido por un tubo de acero especial diseñado para soportar una presión de más de 400 bar. La máquina es tan compleja que pesa unos 20 kg, ya que, por motivos de seguridad, todos los componentes críticos están redundantes, de acuerdo con las especificaciones acordadas con la Agencia Espacial Italiana.

ISSpresso representa un proyecto tecnológico de alto valor: algunas de las soluciones adoptadas han originado patentes internacionales que serán de utilidad tanto para futuras misiones espaciales como para su aplicación inmediata en la Tierra.



Twitter: #MissionEspresso, @Lavazza, @argotec_it, @AgenziaSpazial

Argotec. Argotec es una compañía aeroespacial italiana, con sede en Turín, especializada en la investigación, la innovación y el desarrollo en distintos ámbitos: ingeniería, tecnologías de la información, integración de sistemas y operaciones y viajes tripulados al espacio. Argotec forma a controladores de tierra europeos, así como a astronautas en el Centro Europeo de Astronautas y es la única entidad europea encargada de su alimentación.

Lavazza. Fundada en Turín en 1895, ha sido propiedad de la familia Lavazza durante cuatro generaciones. Séptimo tostador de café en la clasificación mundial, hoy Lavazza es líder del mercado al por menor en Italia, con una cuota de mercado por valor de más del 47% (fuente: Nielsen) y unas ventas de 1.340 millones de euros (a 31 de diciembre de 2013). La empresa cuenta con cinco centros de producción, cuatro en Italia y uno en el extranjero, y opera a través de empresas y distribuidores asociados en más de 90 países. Lavazza exporta hoy el 46% de su producción.

Lavazza inventó el concepto de blend –o, en otras palabras, el arte de combinar diferentes tipos de café de diferentes áreas geográficas– ya en sus primeros años, algo que sigue siendo un rasgo distintivo de todos sus productos. La empresa cuenta con 25 años de experiencia en la producción y venta de sistemas y productos de café en cápsulas, y fue la primera empresa italiana en ofrecer sistemas de cápsulas de café espresso. Hoy en día, a través de asociaciones con una red internacional de universidades y centros de investigación científica, Lavazza opera cuatro plataformas en este segmento. Lavazza es el café oficial en el Pabellón de Italia de la Expo Milán 2015.

LAVAZZA

NUEVA CAMPAÑA PUBLICITARIA

La nueva campaña publicitaria con un spot de Lavazza, de momento, sólo se lanzará en los mercados de Alemania, Francia, USA, Canadá y UK.

En la parte de debajo de la web puedes reproducir el video. Es sobre los orígenes de la marca con Luigi Lavazza y el desarrollo de los blends como protagonistas.

<http://www.engage.it/campagne/lavazza-lancia-la-nuova-campagna-internazionale-con-sergio-castellitto-e-la-firma-di-youngrubicam-italia/38057#.VUtpZvntIHx>



Video: <https://youtu.be/OzXgs973pKQ>

AZKOYEN

Azkoyen recibe el premio a las Mejores Prácticas Empresariales en Innovación



Azkoyen ha recibido uno de los 12 galardones que el diario digital El Confidencial, en colaboración con la consultora KPMG, ha concedido a las Mejores Prácticas Empresariales en 2014. En esta II Edición de los Premios, la compañía con sede en Peralta (Navarra) se ha alzado con uno de los tres galardones en la categoría de Innovación.

El Presidente de Azkoyen, Juan Miguel Sucunza, recogió el premio de manos de John Scott, Presidente de KPMG. Sucunza, tras agradecer el galardón, afirmó que "este premio es un reconocimiento al esfuerzo en I+D+i que lleva a cabo la compañía, que tiene como componente clave de su estrategia ofrecer a sus clientes los productos tecnológicamente más avanzados y de la mayor calidad".

En la entrega de los reconocimientos, participaron también Íñigo Fernández de Mesa, Secretario de Estado de Economía y Apoyo a la Empresa, José Antonio Sánchez, presidente de El Confidencial y Nacho Cardero, director de El Confidencial.

En la categoría de Innovación – que reconoce a aquellas empresas que dedican parte de su esfuerzo a innovar y desarrollar nuevos productos y servicios con el objetivo de mejorar la acti-

vidad industrial - también resultaron premiadas las compañías Indra y Taiger.

Esta dedicación constante a la investigación por parte de Azkoyen se está reflejando en los últimos meses en el lanzamiento de productos y tecnologías muy innovadoras como Button Gourmet, el primer concepto self-service para comida gourmet del mercado y ganador del prestigioso premio internacional RedDot 2015; la aplicación móvil Button Barista App que permite personalizar las bebidas en las máquinas vending; o el cajón inteligente Cashlogy POS 1000, diseñado especialmente para el Comercio y la Hostelería.

El Cashlogy POS 1000 introduce mejoras en el servicio al cliente en el punto de venta, ayudando a automatizar los pagos de efectivo en un menor tiempo de cobro: menos de 10 segundos frente a los 27 segundos que emplea un dependiente. Además, tanto los billetes y monedas introducidos tardan un segundo en ser identificados y discriminados en caso de ser falsos. El cajón Cashlogy está diseñado para que los pagos sean realizados directamente por el cliente final, por lo que permite que el operario no toque el dinero y mejore su imagen de negocio.



Automated Vending

SISTEMAS CASH
Lectores de Billetes
Recicladores de Billetes
Monederos de Cambio
Selectores

SISTEMAS CASHLESS
Prepago
Pago con Tarjetas
de crédito

SISTEMA DE TELEMETRÍA

IMPRESORAS

www.automatedvending.es



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

El café de la alta gastronomía ahora en tu empresa

Lavazza ha creado dos nuevos blends en exclusiva para el sistema vending en grano, **Gusto Forte y Gusto Pleno**.

Estas dos variedades de café han sido especialmente desarrolladas para ofrecer a tus clientes toda la calidad y prestigio del café preferido por la alta restauración.



info@vendomat.es

93 632 5800

www.vendomat.es



Soluciones informáticas para la gestión de Vending

ELYTE VENDING Family

Una solución muy completa y actual, que le seguirá acompañando en el futuro, puede crecer al mismo tiempo que lo hace su empresa. Disponga de todo lo necesario para una gestión adecuada a sus necesidades, sin discordancias, con los recursos y la inversión necesaria en cada etapa.

ELYTE VENDING SUITE

Advanced

Aspire

Micro



Escalabilidad asegurada.
Inversión siempre ajustada.
No necesita grandes recursos.
Una interfaz de usuario amigable, sencillo.
Son soluciones elásticas, abiertas a cambios y personalizaciones.

e-mail: computer@computer-informatica.com
web: www.computer-informatica.com



EDAD 29-49 AÑOS:

34% mujeres
66% hombres

GASTO MEDIO REALIZADO:

1,44 €

MOMENTOS DE CONSUMO:

Desayuno Comida Merienda

PRODUCTOS DESEADOS POR LOS CONSUMIDORES:

28,6% Frutas & Verduras
21,8% Bebidas Revitalizantes
16,3% Listo para tomar
15% Bajo contenido calórico

Kaiku Caffè Latte es un producto ideal para tu máquina de vending.

Su target es totalmente afín al consumidor de máquinas. Comparten tanto edad como gustos y necesidades.

Los momentos de consumo de Kaiku Caffè Latte coinciden con los momentos de mayor consumo y uso de las máquinas y también cumple con las características que los consumidores demandan con mayor frecuencia para los productos que quieren comprar.

Además, el precio de Kaiku Caffè Latte está dentro del rango de gasto medio realizado por los consumidores.



www.kaiku.es

Persona de contacto: PATRICIA IDIEDER: pidieder@kaiku.es 690 75 41 47

FUENTE: Estudio realizado por ANEDA en octubre 2013.

BORGES

Capricho Andaluz firma un acuerdo de colaboración con la cocinera Celia Jiménez

Celia Jiménez, la única cocinera andaluza con estrella Michelin, usará los productos de Capricho Andaluz en su cocina.

Capricho Andaluz, marca de Borges International Group, y la reconocida cocinera andaluza han cerrado un acuerdo de colaboración: Celia Jiménez utilizará los productos de Capricho Andaluz y Borges en todos los establecimientos que represente. El acuerdo, para los productos de la división de Foodservice España, incluye el aceite de oliva virgen extra de Capricho Andaluz así como los aceites especiales para cocinar de Borges y sus vinagres y cremas balsámicas.

El acuerdo también implica la **participación de las marcas con Celia Jiménez en todos aquellos eventos, demostraciones y actividades gastronómicas que acuda.**

Además, **Celia Jiménez elaborará para uso exclusivo de Capricho Andaluz S.L. un recetario gastronómico** que tenga como base los productos que produce y comercializa el grupo empresarial bajo los fundamentos de la Alimentación Mediterránea.

El objetivo de este acuerdo es **promocionar y difundir la Cultura Gastronómica y los productos de máxima calidad.** Para lograrlo es fundamental dotar de una formación técnica actualizada a todos los profesionales que intervienen en el proceso productivo de la alimentación.



CELIA JIMÉNEZ, UNA MUJER CON ESTRELLA

Celia Jiménez es una Chef de reconocido prestigio a nivel nacional, con una amplia experiencia en la docencia gastronómica y colaboradora de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Celia Jiménez ha sido galardonada con numerosas distinciones, entre ellas, **una estrella Michelin**, hecho que la convierte en la **primera y única mujer andaluza con estrella**. Jiménez también es **Embajadora de la Gastronomía Cordobesa**, título otorgado por el Comité Organizador de la Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

BORGES INTERNATIONAL GROUP, LOS VALORES DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

Borges International Group difunde, a través de sus productos, los valores y la cocina mediterránea, concibiendo la alimentación como una fuente de salud y bienestar. El Grupo ha sabido posicionarse, nacional e internacionalmente, como una empresa de calidad, con un producto sano, natural y de la tierra. Una gran corporación embajadora en el mundo de la cocina y los productos mediterráneos y que se mantiene fiel a sus orígenes y a una tradición familiar muy arraigada.

Para más información de Capricho Andaluz y Borges International Group contacte con:

One to One RRPP

Torres i Amat, 21, 4º - 08001 Barcelona

Anna Aurich - aurich@1to1.es - 699 313 846

Maria Espada - espada@1to1.es - 933 010 039



DELIKIA

VIII Cursa de la Dona DELIKIA

El pasado domingo 19 de abril se vivió en Gandia (Valencia) una jornada verdaderamente legendaria, cuando casi 9.000 mujeres tomaron las calles de la ciudad para celebrar uno de los eventos festivo-deportivos más multitudinarios de la provincia y que se está convirtiendo en cita anual obligada.

La **VIII Cursa de la Dona DELIKIA** fue todo un éxito de participación y se convirtió en una gran fiesta de la mujer. El objetivo es concienciar a la sociedad y en especial a las mujeres que practicar deporte es practicar salud, y que correr o caminar está al alcance de todas las mujeres, sin importar la edad o las circunstancias. Hace diez años la participación de la mujer en las carreras populares de nuestra ciudades era apenas del 5%; hoy en día, este porcentaje supera el 25%.

Paralelamente la Cursa de la Dona DELIKIA tiene su parte solidaria. Este año se ha conseguido recaudar 24.500 € para el proyecto de Investigación de la Dra. Anna LLuch, “análisis genómico en tejido tumoral de mujeres jóvenes (menores de 35 años) con cáncer de mama”.

La primera mujer en llegar a la meta fue Davinia Albinyana, que con un tiempo de 19 minutos y 58 segundos, voló sobre las calles de Gandia, pero las ganadoras de esta VIII Cursa de la Dona de Gandia fueron las miles de mujeres y niñas que nos regalaron su alegría y su sonrisa, los miles de hombres y niños que acudieron a animarlas y la investigación contra el cáncer, que es el pilar fundamental en su lucha.



La organización, a cargo de C.A. Safor - Delikia Sport, fue un éxito gracias a la participación de centenares de voluntarios, de la policía local, los equipos de protección civil, Cruz Roja y del apoyo recibido para la misma por la empresa Delikia, patrocinadora oficial de esta Cursa.

Os dejamos un link para que podáis ver lo que fue y supuso ese día: [VIII Cursa de la Dona Gandia Delikia](#)





Somos espacio vending

www.almadera.es
91 802 16 37

ALMA DERA

Nueva **SERIE UX** para pagos desatendidos

- **SEGURIDAD**
- **FLEXIBILIDAD**
- **FIABILIDAD**

LA SERIE UX FORMA UN CONJUNTO DE MÓDULOS DE PAGO DISEÑADOS PARA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DEL VENDING.

ESTOS DISPOSITIVOS DE PAGO OFRECEN:

- Rapidez e inmediatez, sin tiempos de espera
- Seguridad y resistencia, tanto en ambientes exteriores como interiores
- Flexibilidad y fácil integración
- Pagos Contactless/NFC



✉ info-espana@verifone.com
☎ Tel + 34 91 598 21 40
🌐 Verifone.es
@Verifone_EMEA
www.facebook.com/Verifone

Verifone

SAEXMA S.L.

Avda. de Laredo, 2
Pol. Ind. El Álamo
28946 Fuenlabrada
Tel: 91 606 68 11
Mov. 696 676 444
Mail: vending@saexma.es

LEKKERLAND
distribuidor mayorista de confitería

**LÍDERES EN DISTRIBUCIÓN,
30 AÑOS DE EXPERIENCIA NOS AVALAN**



"Con la mayor eficacia y seriedad"

BORGES
MAESTROS DESDE
-1896-

*Borgees
¡Qué bueno es!*



PRODUCTOS IRRESISTIBLES
con la calidad de siempre

www.borges.es - vending@borges.es

G.P.E VENDORS

MÁQUINAS ADAPTADAS A SUS PRODUCTOS

De todos es conocida la capacidad de adaptación de los equipos GPE Vendors a cualquier (o casi) producto que se desee dispensar de forma automática y en la que GPE Vendors España es un auténtico especialista.



Así se demostró en la feria Vendibérica donde se mostraron expendedoras como:

Expendedora de libros, aprovechando la presentación del libro “Hablamos de Vending” escrito por toda una institución en el sector como Julio Guerra con la colaboración de 50 profesionales.

Expendedora de EPIS (equipos de protección individual), en las que GPE Vendors es todo un referente desde hace ya 9 años, fabricando equipos para cubrir cualquier necesidad.

Expendedora de botellas de vino, que con motivo de la feria contó con la colaboración de OSBORNE. Incorpora ascensor de red para tratar el producto de la mejor manera.

Sin duda un especialista en la dispensación automática con equipos que además gozan del reconocimiento del sector como equipos fiables y de larga amortización y durabilidad www.gpevendors.es



G.P.E VENDORS

CONSOLIDACION DE LOS SISTEMAS ICT

VENDIBERICA fue una feria para consolidación de los productos ICT en España dentro del sector del vending (ya que en el sector Recreativo gozan de una reputación contrastada), productos que distribuye oficialmente **GPE Vendors España**.

Además de los monederos y billetteros que están causando una gran impresión entre los operadores que ya los están usando, dos productos levantaron especial atención en dicha feria: el cambiador de monedas **EX1000** y el identificador de DNI, **DCM5**, para permitir la venta de productos autorizados sólo a mayores de 18 años...

El **EX1000** es un compacto y económico cambiador de billetes a monedas o tokens que incorpora:

- Aceptador de billetes XBA con más alta tecnología, apilador disponible de 200, 400 o 600 billetes y aceptación de billetes de 5 a 50 € con una avanzada tecnología antifraude y rango de aceptación del 98%.
 - Hopper con capacidad de 1.000 monedas o tokens.
 - Display informativo.
 - Estructura robusta con cierre de seguridad para evitar vandalismo.
- Sus medidas de 18 cm de ancho, 29 de fondo y 74 de alto lo hacen ideal para anclar a cualquier máquina de vending.

Por otro lado, también en el stand de **GPE Vendors España**, se expuso una dispensadora de botellas de vino que incorporaba el sistema de identificación de DNI **DCM5** para el uso exclusivo de mayores de 18 previa identificación con su DNI, que reconoce de forma infalible la edad del usuario permitiendo realizar la compra y basado en la sección del protocolo MDB de la NAMA destinado a la verificación de edad del usuario.

ICT está preparando otras novedades que afianzarán su presencia en el mercado en todos los ámbitos, convirtiéndola en una marca de referencia en el vending
www.ict-group.es





Nuestras marcas de distribución

FERRERO

Mondelez

HARIBO

Nestlé

Chiqui Chiqui

WRIGLEY

UHARTE

gullón

¡PIENSA EN COMODIDAD!



AHORRA TIEMPO

No has de conducir o andar hasta una tienda para conseguir lo que quieres. 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 quieres está justo enfrente tuyo. ¡Sí! En una máquina vending.



AHORRA ENERGÍA

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

¡PIENSA EN VENDING!

www.aneda.org



35 años

al servicio del vending
grupo Simat
Simat® Lead

creativity
in vending



Soluciones Creativas Instantáneas para M.A.
Instant&Creative Hot&Cold Drinks Solutions

PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, S.L.

C.Progrés s/n . Polígono Industrial Camp de la Serra . 08781 Els Hostalets de Pierola . Barcelona (Spain)

Tel. At. Clientes 902 445 300/93 771 23 11

info@simat.es www.simat.es

https://www.facebook.com/simatvending

f YouTube



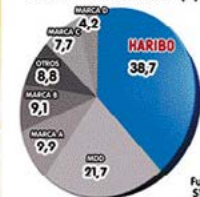
HARIBO

¡Maximiza tus ventas en Vending
con la marca líder de caramelos!



¡Nueva campaña TV a partir de Junio!
¡No te lo pierdas!

Cuota mercado valor (€)



Certificado IFS



VIVE UN SABOR MÁGICO, VEN AL MUNDO HARIBO

GRUPO SIMAT

SIMAT Vending Saludable

Simat PRESENTÓ en VENDIBERICA SUS nuevas propuestas saludables y mayor rendimiento en lácteos e infusiones para que el operador y sus clientes ganen+ en SALUD Y EN FUNCIONALIDAD

Grupo Simat, fabricante de proximidad ofreciendo bebidas instantáneas para el vending con más de 35 años en el mercado, presentó sus nuevas propuestas saludables: una línea de lácteos sin azúcares añadidos que van desde preparados lácteos hasta leches 100% desnatadas o semidesnatadas.



- * Bajas en calorías
- * Saludables, muy ligeras, equilibradas y nutritivas.
- * Muy cremosas
- * Con extra de calcio
- * Sin gluten
- * Óptima funcionalidad en máquinas automáticas

Y también una amplia gama de sabores naturales en infusiones sin azúcar:

- * Muy digestivas y bajas en calorías
- * Con 1/2 de dosis y con importante ahorro en coste por servicio
- * Óptimo rendimiento y funcionalidad
- * Sin gluten
- * Versátiles Hot & Cold Drinks e ideales para combinar con los cacaos y lácteos Simat

DURANTE LOS 3 días de feria en el stand de Simat hubo una gran afluencia de público para degustar las propuestas saludables de Simat donde los clientes puntuaron con nota las nuevas propuestas y también las combinaciones creativas y el nuevo folleto que la empresa presentó.

La dirección de Simat, socio de la Asociación de Proveedores de Vending y ANEDA, afirmaba que había sido una feria importante que ha permitido al grupo y a la marca presentar con éxito la gama de productos SIMAT: Línea Lácteos sin azúcares de la línea Salud, los distintos cacaos y especialidades de Infusiones, Cafés y Cappuccinos solubles y sorprender a clientes y consumidores, por la rentabilidad, cremosidad y textura de los diferentes productos y soluciones creativas Hot & Cold Drinks. Combinaciones de dos o más productos de



las familias SIMAT (como el Chocolate a la Menta, el trifásico saludable Tri-Chok,...), que han sido valoradas por las distintas empresas de vending que han visitado el stand, como una excelente alternativa para cubrir las necesidades actuales y los nuevos hábitos de consumo.

NUEVO CANAL SIMAT



Además para estar más cerca de los clientes y consumidores, Simat cuenta con un nuevo canal de comunicación en youtube donde mostrar el vídeo del stand y sus novedades y animar también a sus clientes a que nos enseñen sus vídeos de cómo utiliza los productos Simat.

<https://www.youtube.com/channel/UCyXR5cQ43nrYJDNVJHxLt5Q>

y también nuevo perfil en Facebook: www.facebook.com/simatvending

SIMAT, marca fabricante con más de 35 años en el sector del Vending pone a disposición de sus clientes una amplia variedad de productos con los que complacer a los consumidores más exigentes que buscan opciones de VENDING SALUDABLE y LA MEJOR ALTERNATIVA PARA un perfecto funcionamiento de SUS MÁQUINAS.

MELIÀ
Avenida América Madrid
12 JUNIO • 20.00

LA NOCHE DEL VENDING



AZKOYEN.



café & company®



ingenico
GROUP

LAQTIA®



NAYAX
IBERICA

NORDISVEN

alba
HORNEADOS



Qualery
VENDING CULTURE

Vendo
SANDEN



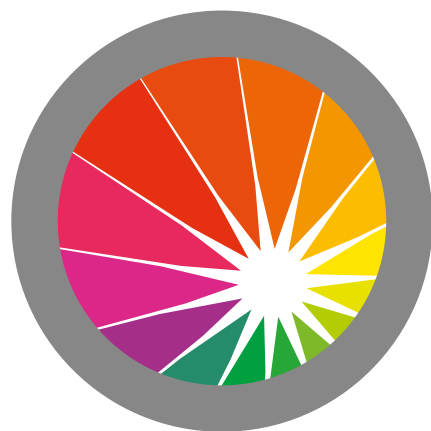
vending
school
by TPC NETGRUP

VENDin

BWT
water + more

WRIGLEY
A Subsidiary of Mars, Incorporated

ZUMMO



ANEDA
▪ V E N D I N G ▪

Te esperamos en la Noche del Vending

ANEDA NOTICIAS

Nº 41 Mayo 2015

¡ PIENSA EN VENDING!