



ANEDA
▪ V E N D I N G ▪



Miembro de: **EUROPEAN
VENDING ASSOCIATION**

SUMARIO

ISSN 2444-2534

	Página
ANEDA CON PARÍS	2
VII JORNADA "PIENSA EN VENDING" EN MÁLAGA	3
VENDITALIA, NUEVA WEB	5
10 DE DICIEMBRE : ASAMBLEA GENERAL Y COMIDA DE NAVIDAD	6
NUEVOS SOCIOS	8
ENCUENTRO AMICS DEL VENDING	8
REUNIONES ANEDA	10
CERTIFICADO AQS	11
ENTREVISTA: JOAQUÍN MERINO, EASY VENDING	13
QUIÉN ES QUIÉN: PRODELFI	17
SOLIDARIDAD	20
SALUDO DEL VENDING	21
NOTICIAS DE EMPRESA	24

SUSCRIPCIÓN GRATUITA

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

ANEDA NOTICIAS

Nº 46 Noviembre 2015

¡ PIENSA EN VENDING!

**MÁLAGA TE ESPERA.
EVEX YA ESTÁ AQUÍ**



La ciudad de Málaga acogerá a los asistentes al evento internacional EVEX 2015 que se celebrará durante los próximos días 26 y 27 de noviembre.

Las asociaciones ANEDA y EVA, organizadoras de este esperado evento, han obtenido una rápida respuesta de profesionales del vending para acudir a la ciudad de Málaga y disfrutar de una experiencia inolvidable y una ocasión única para poder intercambiar opiniones con operadores del resto de Europa.



El día previo al inicio del encuentro se desarrollará una rueda de prensa con el objetivo de presentar nuestro sector a las instituciones.

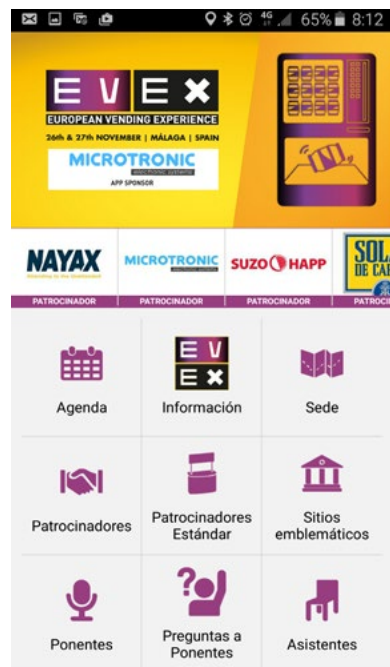
La "WOW" se inaugurará el miércoles día 25 de noviembre para que los consumidores disfruten durante tres días del vending, conociendo los detalles y aspectos más destacados del mismo; sin duda, causará gran expectación.

El día 26 está previsto partir hacia Granada para disfrutar de un cóctel-almuerzo en el incomparable Palacete Carmen de los Mártires, tras el que se realizará una visita guiada a la Alhambra.

La primera jornada del encuentro finalizará con la Cena de Gala que tendrá lugar en el Museo del Automóvil de Málaga.

Al día siguiente, 27 de noviembre, se desarrollarán las conferencias paralelamente a la exposición comercial de la Jornada “Piensa en Vending”

Está previsto, también, que desde el miércoles día 25 se realicen visitas (de 30 minutos) a la **Smart City** de Telefónica patrocinadas por NAYAX donde se mostrarán los productos Smart REALES junto con vídeos y una breve presentación de Nayax.



Los que acudan a estas visitas podrán contemplar y experimentar la realidad futura de nuestro sector.

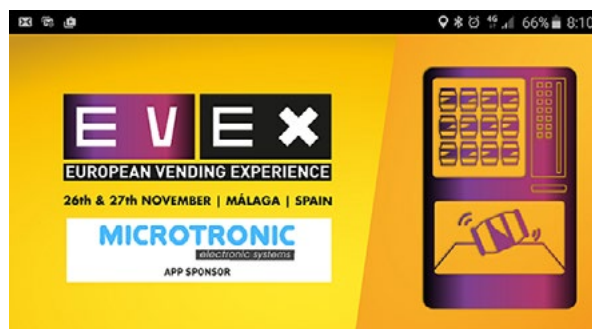
Este espacio Innovation Center (IC) está operativo en el edificio de Tabacalera y es el quinto que se inaugura en España, pero es el primero que Telefónica dedica en exclusiva al campo de las «ciudades inteligentes».

Los horarios, con salida desde el Hotel Barceló, para el miércoles 25 de noviembre son a las 17h, 17:30h y 18h. y el jueves 26 de noviembre a las 9h, 9:30h y 10h.

Esta actividad complementaria permitirá que los asistentes vivan otra experiencia más dentro del marco de EVEX.

La **APP propia y oficial** sobre el evento EVEX ya está disponible en App Store y Google Play y te puedes descargar para estar informado puntual y detalladamente. Dispondrás de multitud de funciones. Utilízala y podrás mantener contacto directo con el resto de asistentes al evento, así como otras funcionalidades.

No te puedes perder todo esto, te esperamos en el Hotel Barceló de Málaga para **Vivir el Vending!**



ANEDA CON LAS VÍCTIMAS DE PARÍS

Desde estas líneas ANEDA quiere mostrar su solidaridad con los heridos, familiares y amigos de las víctimas del cruel atentado terrorista en París y dar nuestras más sinceras condolencias al pueblo francés.



SÉPTIMA EDICIÓN DE LA JORNADA “PIENSA EN VENDING” EN MÁLAGA, 27 DE NOVIEMBRE. 36 EXPOSITORES

Dentro del marco de EVEX se va a celebrar la séptima edición de la Jornada “Piensa en Vending”.

36 expositores estarán presentes en esta Jornada especial que se celebrará el día 27 de noviembre en el Hotel Barceló de la ciudad de Málaga.

NAYAX, SUZOHAPP, MICROTONIC, SOLÁN DE CABRAS, INGENICO, N&W, VERIFONE, INTEL, SCHWEPPES, WRIGLEY, GREFUSA, CAFÉS TEMPLO, AGUAS FONT VELLA Y LANJA-RÓN, APLIVEN, ALLIANCE VENDING, AZKOYEN, BIANCHI, BRITA, CALIDAD PASCUAL, COGES, DE JONG DUKE, DUCALE, FAS MACHINE, GULLÓN, LAQTIA, NEXUS MACHINES, OTI, PAYTEC, PRODELFI, PRODUCTOS ILSTANT, PRODUCTOS VELARTE, QUALERY, RÉGILAIT, SANDENVENDO, TPC NETGRUP y VENDMAN son quienes darán a conocer sus productos y servicios en esta innovadora pero consolidada exposición.

También estará presente en esta edición la prensa nacional e internacional.

Se espera que a esta **VII Jornada “Piensa en Vending”** acuda un gran número de operadores nacionales e internacionales.

Este punto de encuentro de los profesionales de la distribución automática contará con la presencia de la prensa nacional e internacional, así como representantes de las instituciones andaluzas.

Invita a todos tus contactos para que asistan a esta Jornada y aprovechen la oportunidad de intercambiar impresiones con los profesionales del sector, así como ver las novedades del mismo.

La asistencia a este acto es gratuita, simplemente hay que confirmar y/o registrarse en la entrada.

Esperamos contar contigo en Málaga.

The poster features a red header with the text "VII EDICIÓN JORNADA 'PIENSA EN VENDING'" and "27 NOVIEMBRE | MÁLAGA | ESPAÑA". Below this is a large graphic of overlapping speech bubbles in green, blue, orange, and pink, with the text "piensa en vending!" inside. The ANEDA VENDING logo is centered below the bubbles. A row of social media icons (Facebook, Twitter, LinkedIn, YouTube) and the website "www.aneda.org" are shown. A grid of 36 exhibitor logos follows, including Font Vella, SOLÁN DE CABRAS, apliven, AZKOYEN, Bianchi Vending, BRIIA Professional, TEMPLO, Pascual, COGES, DE JONG DUKE, BRITA, FAS, GREFUSA, ingenico, intel, LAQTIA, MICROTRONIC, N&W, NAYAX, mexi machines, oti, PAYTEC, PRODELFI, ILSTANT, VARTE, Qualery, Régilait, Vendo, SUZOHAPP, vending school, VENDMAN, Verifone, and WRIGLEY. The bottom section is red and contains the EVEX logo with "EUROPEAN VENDING EXPERIENCE" and "www.vending-europe.eu", and the EUROPEAN VENDING ASSOCIATION logo.

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.



ict

International Currency Technologies



Sistemas de pago,
identificación y ticket
de alta tecnología.

**nexus
machines**

Nexus Machines s.l. - Tel. 933 522 291
info@nexusmachines.net
www.nexusmachines.net

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

VENDITALIA PONE EN MARCHA UN NUEVO SITIO WEB



La Feria del Vending Internacional de referencia, VENDITALIA, que se celebrará entre los días 4 y 7 de mayo próximo en Milán, pone en marcha un nuevo sitio web .

En palabras del presidente de Venditalia, Ernest Piloni organizador de la feria junto a Confida. *“El objetivo ahora es dar un ca-libre mundial al evento. No hay que olvidar que el del vending es un sector fuertemente made in Italy. No en vano, el 70% de los fabricantes de máquinas expendedoras mundial son italianos. Y nuestro mercado es el número dos del mundo, sólo por detrás de Japón”*

La organización de **Venditalia**, ha propuesto la nueva área ‘Coincidencia de negocios- Sala de lectura-Nuevas entradas’, dedicada a las empresas que quieran incorporarse al sector del vending. Este espacio, que ocupará una superficie de más de 200 m² y estará ubicado cerca del stand de **CONFIDA**, será el punto de encuentro de diferentes reuniones programadas por Venditalia con el propósito de facilitar los intercambios empresariales.

ANEDA ya está en conversaciones con representantes de Venditalia y Confida para conseguir para todos los asociados unas condiciones ventajosas para estar presente en esta gran feria internacional.



REUNIÓN DE ASOCIACIONES EUROPEAS EN MÁLAGA

La última reunión de asociaciones nacionales del periodo 2014-2015 se celebrará en la ciudad de Málaga, dentro del marco de EVEX el día 27 de noviembre.

A esta reunión acudirá Raúl Rubio, Presidente de ANEDA, para debatir las cuestiones anunciadas en el orden del día.

ÚLTIMOS PREPARATIVOS PARA EVEX

El pasado día 12 de noviembre representantes de la asociación europea, **EVA** y **ANEDA** se desplazaron a Málaga para ultimar los detalles de EVEX 2015.

Esta reunión de coordinación se celebró en el mismo hotel donde se desarrollará este evento internacional: el **Hotel Barceló** que se convertirá en la sede oficial de EVEX 2015.

Sus amplias y modernas instalaciones, así como su ubicación estratégica al situarse en la misma estación de tren María Zambrano, facilita una mayor posibilidad de asistencia que se espera muy numerosa.



ASAMBLEA GENERAL

EL 10 DE DICIEMBRE SE CELEBRARÁ LA ASAMBLEA GENERAL DE LA ASOCIACIÓN Y LA COMIDA DE NAVIDAD PARA TODO EL SECTOR

El próximo 10 de diciembre se celebrará, en el Hotel Meliá de Avenida de América de Madrid, la segunda Asamblea General Ordinaria de ANEDA de este año.

Se convoca a todos los socios a participar en esta segunda Asamblea donde se presentará, entre otros asuntos, el presupuesto para el ejercicio 2016.

Está prevista también la presentación de la **segunda edición del Libro Blanco del Vending** que aporta una serie de novedades muy interesantes.

Por otro lado, y tal y como se viene realizando en los últimos años, se llevará a cabo la comida de Navidad abierta para todo el sector.



Desde ANEDA te animamos para que acudas a celebrar con nosotros las fiestas navideñas y así estrechar las relaciones humanas existentes dentro de nuestro sector. En este almuerzo de Navidad pueden participar todos los profesionales que realicen previamente la reserva en comercial@aneda.org

No se te olvide confirmar asistencia.

Te esperamos!!! Anota la fecha 10 DE DICIEMBRE en tu agenda.

CATUNAMBÚ®

Especial Vending



ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

Nº ES026722



Descubre un mundo diferente



madrid
machine
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
F2S

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.

REDES SOCIALES

SÍGUENOS EN



Conoce nuestros proyectos y compártelos junto con la información sectorial que te vamos ofreciendo.

Apostamos por las redes sociales como otro instrumento más de comunicación, visita nuestra página de Facebook y síguenos.

Gracias.

find us on facebook

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

follow us twitter

<https://twitter.com/anedavending>



NUEVOS SOCIOS

SEIS NUEVOS ASOCIADOS se integran en Aneda

VENDMAN SYSTEMS LIMITED, REPOSTERIA PORTA, PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, SUZOHAPP, AGUAS FONT VELLA Y LANJARÓN y GM VENDING se han incorporado a la asociación.

Es fundamental el asociacionismo para poder obtener una mayor representatividad de nuestro sector, es por ello por lo que todas las incorporaciones que engrosan nuestra lista de asociados nos congratula enormemente.

Bienvenidos todos y gracias por acompañarnos en nuestro proyecto asociativo.



Si quieres ser socio de ANEDA, pincha este enlace:

<http://www.aneda.org/QUIENES-SOMOS/Tarifas-Asociate/>

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

ASOCIACIONES

ENCUENTRO “AMICS DEL VENDING”

Como viene siendo habitual, la asociación catalana de vending, celebra el encuentro anual “Amics del Vending” el 19 de este mes de noviembre en el RESTAURANT CAN BURGUES.

Este tradicional encuentro, organizado por la asociación catalana y Felix Castillo, hace que profesionales del sector pasen un rato agradable entre amigos.

Enhorabuena por esta iniciativa.



café arabo

1995 - 2015



Lo tenemos todo. Sólo nos faltas tu.

¿QUÉ NECESITAS?

Cápsulas Sistema Arabo
Cialdas Sistema E.S.E.
Cápsulas Sistema Nespresso®
Café en grano

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

water + more Ibérica S.L.
TCM2: 61 Pl. - Ofic. 20 - Avda. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró (Barcelona)
Tel.: +34 937 023 204 info.water-and-more.de

ANEDA EN LA CÁMARA DE COMERCIO DE MADRID

Invitada por el Club Madrid de la Cámara de Comercio, la Gerente de ANEDA se personó en la sede de la misma para mantener una reunión, como primera toma de contacto, y estudiar las distintas posibilidades de alianzas futuras en beneficio de los asociados.

Los representantes de Club Madrid le presentaron las distintas actividades llevadas a cabo, así como el ofrecimiento de una visita programada para visitar su sede corporativa.



REUNIÓN DE LA JUNTA DE GOBIERNO CON EL DIRECTOR DEL COMITÉ DE PROVEEDORES

Tras la disolución de PVA y la designación de ésta a Juan José Mach como Director del Comité de Proveedores que, según la última modificación de los estatutos forma parte del Comité Directivo de Aneda, se reunieron en la sede de ANEDA los miembros de la Junta de Gobierno.

En este primer encuentro se dio la bienvenida al nuevo miembro del comité y se trataron distintos temas que se debatirán en el seno de la asociación.



PREMIOS NACIONALES DE COMERCIO INTERIOR

Aneda, invitada por el Secretario de Estado de Comercio, asistió el pasado 27 de octubre al acto de entrega de los Premios Nacionales de Comercio Interior celebrados en la sede del **Ministerio de Economía y Competitividad**.

Los premios son otorgados por el Ministerio de Economía y Competitividad y valoran la excelencia de las empresas, la aportación a la modernidad de nuestro sistema distributivo y la satisfacción de sus consumidores, entre otros factores.

Estuvieron presentes para la entrega de distintas categorías de premios el Secretario de Estado de Comercio, la Delegada del Gobierno en Madrid, el Presidente de CEC y la Directora General de Comercio de la Comunidad de Madrid.



REUNIÓN DEL CONSEJO REGULADOR AQS

Convocados por **Pilar del Río**, como Presidenta del Consejo Regulador, se reunieron en Madrid los componentes de este órgano interno de Aneda para valorar y estudiar nuevos proyectos en torno al Certificado AQS.

Uno de los temas tratados fue la posibilidad, ya acordada por el Comité Directivo en su última reunión, de facilitar la adhesión a este Certificado de todas las empresas operadoras del sector interesadas.

Para impulsar el **Certificado AQS** se pondrán en marcha unas jornadas informativas en la sede de Aneda, así como la presencia de miembros del Consejo Regulador y representantes de la asociación en todas las Jornadas **"Piensa en Vending"**, con un stand propio, para informar detalladamente sobre este Certificado específico del Vending. En Málaga, se atenderán todas las consultas en el stand propio de Aneda. Os esperamos.

Por otra parte, en este mes de noviembre ya se ha empezado, por parte de **INCORE CALIDAD Y GESTIÓN**, a efectuar las auditorías a las empresas asociadas interesadas en la obtención del AQS.

Si deseas más información sobre este Certificado AQS, ponte en contacto con nosotros.



MONÉTICA

EL NUEVO BILLETE DE 20€

El nuevo billete de 20€ comenzará a circular el 25 de noviembre. Este billete es el tercero de la serie Europa, y supone un gran avance de la tecnología de billetes al incorporar un elemento de seguridad innovador: una ventana con retrato situada en el holograma. Al mirar el billete al trasluz, la ventana se vuelve transparente y muestra un retrato de Europa, personaje mitológico, que puede verse en ambos lados del billete.

Los billetes nuevos de 20€ seguirán circulando junto con los de la primera serie, y se anunciará con antelación suficiente cuando los billetes de la primera serie dejen de tener curso legal.



El BCE y los bancos centrales nacionales del Eurosistema han facilitado el nuevo billete a los fabricantes y otros proveedores de maquinaria de billetes para que puedan realizar pruebas antes de su puesta en circulación, con el objeto de facilitar la adaptación de la maquinaria al nuevo billete de 20€. Asimismo, los usuarios de maquinaria también deberán ponerse en contacto con sus proveedores o fabricantes para comenzar la adaptación cuanto antes.

Si desea obtener más información sobre el nuevo billete de 20€, puede contactar con el departamento de Emisión y Caja del Banco de España a través de la dirección de correo electrónico **serie.Europa@bde.es**.

Puede obtener más información sobre billetes y monedas en euros en el sitio web oficial del BCE de los billetes en euros «El Euro. Nuestra Moneda» <http://www.nuevos-billetes-en-euros.eu>.

A través del siguiente enlace podrás visualizar el vídeo del billete de 20€ <https://www.youtube.com/watch?v=6bR0w8JwZOY>

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.

EUROCONSULTORES
y Técnicos Legales de Empresa, S.L.

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

Simat



concentrated sugar free
instant drink solutions

Vending SALUDABLE



Lácteos Milk



Leches sin azúcares añadidos. Saludables, muy ligeras. Equilibradas y nutritivas. Super cremosas. Con Extra Calcio. Sin Gluten. Óptima funcionalidad.



Infusiones Tea



Infusiones saludables sin azúcar. Muy digestivas y bajas en calorías. 1/2 dosis, importante ahorro en coste/servicio. Óptimo rendimiento y funcionalidad. Sin Gluten. Versátil Hot&Cold Drinks.

+ ESPECIALIDADES



"la tentación"
NO podrás resistirte



"choco pasión"
date UN capricho

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



JOAQUÍN MERINO, CONSEJERO DELEGADO DE EASY VENDING



— La Distribución Automática ha vivido una situación muy difícil. ¿Piensa que este último trimestre de 2015 es el que definitivamente pondrá final a la crisis?

Todos los indicadores, no sólo los macroeconómicos que nos da el Gobierno, sino también los que podemos obtener de las estadísticas de consumos en nuestros clientes invitan al optimismo.

Pero no sólo la superación de la crisis pasa por el aumento de los consumos. Un aspecto fundamental a tener en cuenta para considerar la crisis superada es el incremento en los precios de venta al público y, en consecuencia, de los márgenes. Márgenes, por otra parte tan castigados, que hemos tenido que soportar en estos últimos siete años.

Nosotros creemos que durante el año 2015 ha habido un incremento del consumo medio por empleado de nuestros clientes, y creemos y queremos que el año 2016 suponga una mejora considerable en los resultados contables de las empresas del sector.

— Cree usted que el consumidor da más importancia a la calidad o al precio?

Aquí yo haría claramente una diferenciación entre nuestros interlocutores directos y el cliente final. Mientras que para nuestros interlocutores directos el precio es el elemento fundamental a la hora de tomar decisiones, para el cliente final la calidad es la motivación principal a la hora de dirigirse a la máquina a extraer cualquier consumición. Dicho de otra forma, sin calidad no existe reiteración en las acciones de compra.

No sólo nuestra experiencia, sino también las encuestas de calidad que manejamos, nos dicen que nuestro cliente final valora por encima del precio la calidad del producto ofertado.

— ¿Que deberían hacer en su opinión las asociaciones profesionales para ayudar a la estabilidad, crecimiento y rentabilidad del sector?

Desde mi punto de vista las asociaciones profesionales, en lo que se refiere a la relación con las administraciones públicas, tendrían que actuar en un doble sentido: por un lado, intensificar las conversaciones para mejorar en todo lo concerniente a nuestra fiscalidad, y pongo sólo un ejemplo. Recientemente la ley referente a las amortizaciones de las inversiones que realizamos ha cambiado y en vez de en cinco años tenemos que amortizar en ocho con el correspondiente aumento de



impuestos que genera anualmente en nuestras cuentas de resultados; y por otro lado tendríamos todos, administraciones públicas y sector en general, que organizar de una vez por todas los concursos públicos para, de esta forma, conseguir más claridad en los resultados de dichos concursos.

El segundo punto importante de actuación de las asociaciones profesionales es el que se refiere al ordenamiento y limpieza del sector. Yo sé que ANEDA lleva haciendo en estos últimos años un esfuerzo muy importante en este tema. Pero creo que deberíamos de aumentar las acciones para que todas las empresas del sector cumplieran con toda la reglamentación a la que estamos obligados. Para ello deberíamos de estrechar las relaciones con las distintas administraciones públicas, para que las empresas que no cumplen con los requisitos que un sector como el nuestro requiere, sean obligadas a actualizar sus métodos y sus certificados.

— Explíquenos la andadura hasta llegar al nombre comercial de Easy Vending

Easy Vending está formada, no por distintas empresas, sino por las variadas experiencias que todos y cada uno de sus miembros aportan a la Marca. Experiencias como las que aporta COMASA con sus 30 años en el sector, experiencias de RAFVENDING en la gestión de grandes clientes, experiencias basadas en la juventud que aporta DISPENMATIC, que con tan sólo cinco años de trabajo ha logrado ser una de las compañías referentes en el sector, o las experiencias que pueden aportar tanto GLOBALVEN desde Cataluña, DISPENMATIC Alacant en la franja mediterránea o la más joven de todas, DISPENMATIC Mallorca. La necesidad de aunar todas estas experiencias y de

PARA NOSOTROS ES MUY IMPORTANTE LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE. PERO ME REFIERO NO SOLO A LA COMUNICACIÓN CON LOS INTERLOCUTORES TRADICIONALES SINO TAMBIÉN A LA INTERCOMUNICACIÓN CON NUESTRO CLIENTE FINAL.

hacer una Marca fuerte a nivel nacional es lo que nos empujó a formar Easy Vending.

No quiero olvidarme del resto de empresas que, repartidas por toda España, colaboran con Easy Vending formando un grupo homogéneo y con capacidad para llegar a cualquier punto de la geografía española.

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

Todos los que conformamos Easy Vending hemos basado nuestra lucha contra la crisis en dos aspectos fundamentales: hemos intentado mejorar todos nuestros procesos productivos y logísticos para ahorrar costes innecesarios. Para ello hemos aumentado nuestra inversión en tecnología, lo que ha propiciado el ahorro tanto en desplazamientos prescindibles como en un control mayor de todas las ventas de nuestras máquinas. Este esfuerzo tecnológico nos ha llevado a invertir prácticamente el 10% de toda nuestra facturación en dotar a la totalidad de nuestras máquinas con equipos de telemetría; de esta forma podemos decir que Easy Vending posee el mayor parque de máquinas dotadas de telemetría en toda Europa.

El segundo aspecto en el que hemos basado la lucha contra la crisis ha sido realizar alianzas estratégicas con determinados proveedores, para de esta forma poder ofrecer a nuestros clientes los mejores productos del sector a precios competitivos. Para nosotros contar con estos proveedores estratégicos ha sido un elemento clave en la lucha contra la crisis, es por ello que creemos que los pasos dados por ANEDA en lo que a la integración de proveedores se refiere es un elemento necesario para el futuro del sector.

— ¿Cuál es la filosofía de Easy Vending para dar respuesta a las necesidades específicas de los clientes?

Para nosotros es muy importante la comunicación con el cliente. Pero me refiero no solo a la comunicación con los interlocutores tradicionales sino también a la intercomunicación con nuestro cliente final. Fruto de esta comunicación es la mejora en la prestación del servicio basado en los deseos y necesidades de nuestros usuarios finales. Esta comunicación nos llega tanto a través de nuestros equipos comerciales como de los distintos equipamientos tecnológicos con los que hemos dotado a nuestras máquinas para poder conocer con mayor fiabilidad los gustos de nuestros usuarios.

— ¿Qué valor añadido aporta frente al resto de operadores?

Desde Easy Vending intentamos poner en valor todos nuestros procesos y todo el know-how adquirido no solo en todo el tiempo que venimos trabajando en este sector sino también en la fusión de las distintas marcas que componen Easy Vending. Aportamos a nuestros clientes tanto la fortaleza de una empresa con más de 30 años de experiencia como la agilidad y versatilidad que nos dan nuestras capacidades tecnológicas implementadas en todas nuestras delegaciones.

Nosotros siempre ponemos como ejemplo el proyecto pionero desarrollado para dotar de máquinas automáticas expendedoras a los trenes de media distancia de toda España. Este proyecto supuso para nosotros un motivo de orgullo, un esfuerzo muy importante y una aportación fundamental que hace de Easy Vending una de las empresas líderes en el sector del vending español.

— ¿Cuáles son los desafíos profesionales y principales proyectos de Easy Vending en este momento?

Easy Vending se propone continuar con el camino empezado hace años en su afán por ser líder en el sector del vending en tecnología. Y basándonos en los mencionados avances tecnológicos Easy Vending afronta con optimismo el futuro que pasa no solo por incrementar su presencia en nuestro país sino también con dos proyectos muy importantes de implantación en países europeos.



Estos proyectos pasan bien por la implantación de Easy Vending en estos países o bien como socio sostenedor del proyecto con determinados agentes locales. Esto ha sido debido a las necesidades manifestadas por determinados clientes con presencia en distintos países de Europa y por el grado de satisfacción obtenido por estos clientes en el servicio que Easy Vending les presta en sus instalaciones en España. La consecución de estos objetivos harán que Easy Vending sea no solo una empresa de referencia en el vending español sino también en el concierto europeo.

— ¿Cuál es la clave del éxito?

La clave de nuestro éxito es contradecir por una vez al viejo axioma que dice : “no puedo darte la forma del éxito, pero si la del fracaso: trata de complacer a todos”.

Pues bien, como digo, la clave de nuestro éxito es intentar complacer a todos y cada uno de nuestros consumidores finales. Pero esto, que se dice tan fácil, se basa en el trabajo, preparación y dedicación de todos y cada uno de los miembros de los equipos que componen nuestra organización. Además, y como dije anteriormente, todos nuestros procesos se basan en los medios tecnológicos instalados en nuestras máquinas.

— Cuando cierra el despacho, cuando termina al trabajo ¿cómo es Joaquín Merino en el plano personal?

Soy una persona normal y sencilla.

Todos los valores que intento aplicar en la empresa son los mismos que tengo en mi vida personal: cercanía en el trato, interés por los problemas de los demás, continua formación y positividad, mucha positividad y humanidad.



ESPECIALISTAS

EN SOLUBLES ALIMENTICIOS PARA VENDING

www.laqtia.com



SANDWICH L.M.

CALIDAD Y SERVICIO
ELABORACION DIARIA

916772266

WWW.SANDWICHLM.COM



BRITA
Professional

**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

PRODELFI



Prodelphi es una empresa española creada en abril de 2012 con capital enteramente español. En la actualidad cuenta con una plantilla de 18 empleados repartidos entre su Sede de Madrid y su delegación en Cornellá del Vallés.

La mayoría de los integrantes de Prodelphi tienen una trayectoria de más de 20 años en el sector del vending, fruto de su trabajo en la extinta Tratécnica, y traspasaron a Prodelphi el conocimiento y la profesionalidad reconocida en el mercado.

PRODELFI TIENE BÁSICAMENTE DOS LÍNEAS DE NEGOCIO:

Por un lado es distribuidor y servicio técnico autorizado de CPI en España.

Por otro lado es fabricante de sistemas de pago sin efectivo para los mercados de vending, restauración colectiva, golf y otros. En esta faceta de ingeniería, Prodelphi diseña y fabrica el hardware, firmware y aplicaciones de P.C. de sus sistemas de pago. Actualmente trabajan en su departamento de desarrollo cuatro ingenieros.

En cuanto a línea de productos Prodelphi produce los conocidos sistemas de pago autónomos Atlas y Cosmos en sus ver-

siones chip y proximidad y hace un año sacó al mercado su gama de productos conectados denominada PRODELFI ON LINE.

Prodelphi on line son una serie de productos para la conexión de máquinas de vending y otros dispositivos a un servidor central. Está destinado a entornos donde sea necesario aplicar condiciones de venta y perfiles de usuario que varían asiduamente y en tiempo real.

Prodelphi on line permite cambiar precios y condiciones de venta para cada usuario, dependiendo de diferentes criterios (promociones, descuentos, acceso o restricciones a determinados productos para cada usuario, tarjetas autorizadas, etc) mediante un acceso web al servidor. Estas capacidades le hacen un producto ideal para el suministro de EPIS.

Recientemente Prodelphi ha empezado a instalar su nuevo terminal NEO para la plataforma Vending on line. NEO tiene entre otras características: Pantalla LCD a todo color, Modem GPRS e Ethernet integrados y memoria SD removible que asegura los datos de configuración, contabilidad y registros en caso de avería del sistema.



Paralelamente, y en combinación con Prodelphi on line, Prodelphi ha lanzado la app Cashphone.

CASHPHONE es una app personalizada para el operador que sus clientes pueden descargar de manera gratuita para pagar en las máquinas habilitadas.

Es una potente herramienta de marketing que permite al operador enviar información en tiempo real a sus clientes. Se convierte por tanto en una herramienta que permite al operador de vending aplicar los mismos criterios de venta que utilizan los establecimientos con personal presencial. Este hecho hace que sea la inversión tecnológica más rentable del momento.

NO es un sistema de pago con tarjeta de crédito donde se producen comisiones en cada operación. Es un sistema que permite al usuario utilizar el móvil como identificación y recargar su cuenta con efectivo en la propia máquina. Adicionalmente, y si el cliente quiere, puede vincular su tarjeta de crédito o cuenta PAY PAL e ir haciendo recargas de su saldo contra la tarjeta de crédito en el propio móvil.

Puedes encontrar más información de Prodelphi y contactos en: **www.prodelphi.com**



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

ERAVENDING

Fabricación

NOVEDAD!

PREMIUM 2011

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

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

En toda la máquina 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 antitáctiles 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 extraíbles para almacenar producto.
- Iluminación:** iluminación por 3 tiras de led con menos consumo y máxima duración, así como mayor respeto por el medio ambiente.

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 850
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 Antitáctico

Entrada de monedas antitáctiles

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



CITY 600 VISION SV

VISION EXPERIENCIA VISUAL

Nuevo concepto de puerta totalmente transparente única en su segmento, que ofrecen la posibilidad de seguir paso por paso la preparación de la bebida por parte del usuario final.

SOTTOVUOTO EL GUSTO POR LA CALIDAD

City 600 viene equipada con el exclusivo y patentado sistema de vacío de Ducle, que garantiza la preservación de la calidad de granos permitiendo al usuario final obtener un café de una calidad constante en el tiempo.

PLOTTER MÁXIMA LIMPIEZA E HIGIENE

Sistema de brazo con movimiento XY, que recoge el vaso y lo conduce bajo cada batidor a ingrediente aumentando así la calidad de los productos solubles y la higiene total del servicio.



DUCALE CITY 600 STAR VISION SOTTOVUOTO.

La última creación de Ducle recomendada para aquellos emplazamientos que necesitan un distribuidor de reducidas dimensiones sin perder el gusto por la calidad.



PEQUEÑA Y COMPACTA, TRANSPARENTE Y FIABLE.

apli ven
Your Best Partner

APLIVEN
Distribuidor exclusivo España y Portugal
C/ Progreso, 75
08940 Cornellà de Llobregat Barcelona (España)
Tel: +34 93 479 50 40
www.apliven.com



DUCALE DI SANDEI UGO & C. SNC
Via Cerna 5, 43122 Parma (Italy)
Phone: +39-0521-272619
Fax: +39-0521-271480
www.ducle.com

MADE IN PARMA / ITALY



CONTINÚA LA ACCIÓN “CAJITAS SOLIDARIAS”

ANEDA colabora, desde hace aproximadamente un año, con **MENSAJEROS DE LA PAZ** en su proyecto de “**MÁQUINA SOLIDARIA DE ALIMENTOS**” en Madrid. Estas máquinas dispensan cajas vacías, PURAMENTE TESTIMONIALES DEL DONATIVO, que muestran el tipo de alimento con el que has contribuido y con ello se compran los alimentos seleccionados.

Adjunto link con información: <http://www.maquinasolidaria.com/index.html>

Nuestro proyecto común con Mensajeros de la Paz lo hemos estructurado para que se disponga de **2 opciones** para colaborar, pudiendo **elegir una de ellas o las dos**.

1. Ayuda a Mensajeros de la Paz para ubicar **máquinas solidarias** en tus **emplazamientos** habituales como cliente en la provincia de Madrid.
2. Comprando “**cajitas solidarias**” (1€) para poner en las máquinas **que tengas por todo el territorio nacional**.



Ante la proximidad de las fiestas navideñas, aprovechamos para hacer un llamamiento para contribuir a que estas acciones solidarias sean más numerosas y continuadas.

Gracias a todos por vuestra colaboración.

A las empresas participantes se les enviará el correspondiente certificado de donación a efectos tributarios.

Para participar en este proyecto solidario, contacta con ANEDA y te informaremos cómo proceder.



SALUDO DEL VENDING



Gracias por enviarnos fotos con el símbolo de la ✌️

Salúdanos desde cualquier lugar y ambiente.....la V hace sector.





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

APERITIVOS Y EXTRUSIONADOS

Nuestras fábricas elaboran productos
de alta calidad, ofreciendo al consumidor,
una amplia gama de Patatas Fritas,
Aperitivos y Frutos Secos
en los que confiar.

FORMATOS ADAPTADOS
PARA EL VENDING



APERITIVOS Y
EXTRUSIONADOS, S.A.U.
Polígono El Guantero, A. 68, Km 0,2, 31500
Ribafreña (Navarra) ESPAÑA
Tfno.: +34 948 81 94 12 - info@grupopapex.es

www.aspil.com
www.papasvidal.es
www.patatasmarinas.com

f /SuperAspitos
/PatatasVicenteVidal
/PatatasMarinas
@SuperAspitos
@PatatasVicenteVidal
@PatatasMarinas

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



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

ALLIANCE VENDING

Celebrada en Madrid con éxito de participación la IV Edición del Clínic Alliance Vending con Miguel Lamperti

Por cuarto año consecutivo la compañía celebró el clínic de pádel con la estrella internacional Miguel Lamperti en el club de pádel **GET Indoor de Getafe, Madrid**.

La cita tuvo lugar el día **8 de octubre** contando con **más de 30 jugadores inscritos** que disfrutaron del ya clásico torneo con partidos de 30 minutos, **contando con la presencia de Lamperti** quien además aconsejó y jugó algunas bolas con los asistentes en una jornada relajada y amena.

Los clinics comenzaron con un picnic para todos los inscritos que además recibieron un **Welcome Pack VIP** obsequio de la compañía con sorpresas y productos de sus principales proveedores que se volcaron colaborando para apoyar el evento.

Tras el torneo, **Miguel Lamperti jugó un partido de exhibición** para deleite de los participantes y la jornada finalizó con un cóctel y tiempo para comentar las mejores jugadas y los momentos más memorables de la tarde.



CAFÉS CANDELAS

Curso sobre café que organiza la Uned en Ourense

Candelas impulsa esta acción formativa con el objetivo de promover la cultura del café entre el público en general

El Liceo de Ourense acogió el pasado 5 de noviembre un curso sobre el mundo del café, impulsado por Cafés Candelas, con el objetivo de difundir la cultura del café entre el público en general.



La jornada comenzó con la conferencia "50 Cafés Históricos de España y Portugal", a cargo del periodista e historiador de arte Fernando Franjo.

Posteriormente el barista y responsable de Formación de Cafés Candelas, José Manuel Portela, presentó la ponencia "El café. De la planta a la taza".

Esta iniciativa, impulsada por Cafés Candelas, es una apuesta de la compañía para divulgar el conocimiento experto sobre el mundo del café, un mundo con muchos detalles aún desconocidos para sus propios consumidores.



BORGES

La nueva Comunidad de Borges abre sus puertas



Nace Borges Community, un espacio pensado para que los consumidores disfruten de la cocina como nunca antes lo han hecho

Los usuarios de Borges Community encontrarán promociones, concursos y ventajas exclusivas así como un punto de encuentro en el que compartir experiencias.

Desde hace más de un año Borges ha construido un territorio digital que busca ayudar y ser útil en el día a día. Por eso Borges lanza **Borges Community**, un club lleno de ventajas y privilegios donde los usuarios podrán participar en experiencias únicas y estar al día de todos los contenidos exclusivos.

EN ESTE ESPACIO ENCONTRARÁS...

Borges Community es un espacio pensado para disfrutar como nunca de la cocina.

Aquí, los suscriptores encontrarán **recetas, trucos y consejos** para convertirse en unos expertos de la cocina mediterránea así como información completa sobre nutrición y salud.

Los usuarios también podrán disfrutar de **ventajas y privilegios exclusivos** como **probar en casa y antes que nadie todas las novedades de Borges** o disponer de todos los trucos para triunfar en la cocina.

Además, Borges Community incluirá un punto de encuentro virtual en el que los usuarios podrán compartir experiencias. Gracias a su presencia digital, Borges ha podido transmitir los valores de la marca y escuchar y dar voz a sus consumidores y clientes. Ahora, con Borges Community, Borges estará aún más cerca de ellos.

Y para celebrar el nacimiento de Borges Community... ¡Lotes de productos y un fin de semana gastronómico en La Rioja!

Todos aquellos que se inscriban a Borges Community **antes del 30 de noviembre** entrarán en el **sorteo** de 50 lotes completos de productos Borges y de una 'Experiencia Borges', que incluye un **fin de semana gastronómico en La Rioja**, hospedados en el **Hotel Echaurren**, cuya cocina lidera el chef con tres estrellas Michelin **Francis Paniego**, protagonista junto a su hija de la campaña de Borges El Camino de las Cosas Buenas, este verano pasado.

Borges ya ha puesto la mesa, ¡ahora solo faltas tú!



BORGES

El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad entrega el Premio Empresa Flexible a Borges International Group



Borges International Group ve reconocida su política de equilibrio de la vida profesional, personal y familiar con el Premio Empresa Flexible.

Borges International Group ha sido la compañía **ganadora**, en la categoría de **Gran Empresa**, de la **XIV Edición del Premio Empresa Flexible** organizado por **CVA** y el **Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad**, en reconocimiento a sus políticas de equilibrio de la vida profesional, personal y familiar.

Borges International Group ofrece estas y otras medidas a sus empleados, en el marco de un modelo de gestión flexible basado en los resultados y que permite mejorar la productividad, reducir el absentismo y conseguir los objetivos de negocio.

El premio analiza el modelo de gestión de las empresas en base a tres parámetros: **flexibilidad horaria y espacial; políticas de equilibrio y cultura de empresa;** y recoge información de una muestra significativa de empleados de las empresas finalistas, además de la que envían las propias empresas. El objetivo, determinar que las políticas implantadas por la empresa son conocidas, utilizadas y valoradas por la plantilla.

En esta edición se han presentado cerca de mil empresas y se ha recogido información de más de un millar de empleados de las empresas finalistas.

Las otras empresas galardonadas son, en la categoría de Mediana Empresa, la **Fundación Thyssen**, y **Belbin Associates** en la categoría Pequeña Empresa. Por otro lado, han recibido accésits **EMC Computer System Spain**, **GDF Suez Engine Energía España** y **Experience & Wiser**.

Los premios han sido entregados este miércoles en la **9ª Jornada sobre Flexibilidad**, Hacia el Equilibrio de la Vida Profesional y Personal, acto presidido por la directora general de Familias del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Salomé Adroher y la consejera delegada de **CVA**, **Marisa Cruzado**, y donde las empresas ganadoras han expuesto sus buenas prácticas en la mesa redonda *¿Cómo lo hacen las empresas más flexibles 2015?*



CAFÉ&COMPANY

CAFÉ & COMPANY PUSO EN MARCHA EL PROGRAMA “UNA VIDA, UN ÁRBOL”

El día 23 de octubre, a las 11 de la mañana comenzó esta iniciativa en el Parque Natural de las Lagunas de Ruidera. En el acto de inauguración se homenajeó, a título póstumo, a personalidades de gran relevancia en la defensa del medio ambiente como son Félix Rodríguez de la Fuente o Ramón Martín Mateo. Café & Company desarrolla, con este tipo de proyectos, uno de los pilares de su Política de Responsabilidad Corporativa, más concretamente el eje basado en el desarrollo sostenible, la protección del medio ambiente y la recuperación del entorno natural.



El viernes 23 de octubre se puso en marcha una iniciativa ideada e impulsada por **Café & Company**, se trata del Programa “una vida, un árbol”. Tiene como principal finalidad promover la reforestación de zonas desarboladas con especies autóctonas, plantando árboles, identificándolos y dedicándolos a una persona mediante una inscripción con el nombre de la misma. Otro de los aspectos en los que incide el programa es promover el reconocimiento de personajes e instituciones relevantes por su especial contribución a la defensa y difusión del medio ambiente y su problemática.

Este programa trata de establecer un paralelismo e identificación entre la vida humana y la de nuestro entorno natural, así como lograr la implicación de los más jóvenes en la defensa del mismo. De esta manera, se pretende que las actuaciones que se desarrollen sean sostenibles, no solo a corto plazo, sino que sean las generaciones venideras las que incluyan, entre sus inquietudes cotidianas, la preocupación por el entorno natural, su defensa y conservación.



El viernes 23 de octubre, a las 11 de la mañana (en el paraje del “Baño de las Monjas” del parque Natural de las Lagunas de Ruidera) tuvo lugar el acto de inauguración. En primer lugar se realizó la recepción de los asistentes y el acto protocolario de corte de cinta, pasándose posteriormente a la plantación de los árboles que homenajeaban a personalidades cuya trayectoria se ha considerado digna de tal mención. En esta primera ocasión se reconoció la trayectoria de Félix Rodríguez de la Fuente, conocido naturalista, divulgador, defensor de la naturaleza, por fomentar el amor y conocimiento por la misma; la de Ramón Martín Mateo por contribuir al desarrollo de legislación y acuerdos internacionales para la protección del medio ambiente y la de Fernando Fernández Baraza, piloto de helicóptero fallecido el pasado año mientras participaba en la extinción de un incendio en Almansa (Albacete).

Posteriormente se procedió a realizar la plantación del resto de árboles. En la misma colaboraron usuarios de la Unidad de Media Estancia del Centro de Atención a la Salud Mental de Albacete y de los Servicios Sanitarios y Asistenciales de la Diputación de Ciudad Real; se dedicó un árbol a cada uno de ellos.



Este programa lo lleva a cabo **Café & Company** actualmente y en las próximas fechas, de manera gratuita; recuperando espacios públicos de Castilla La Mancha, en este caso en el Parque Natural de las Lagunas de Ruidera. Se espera que esta iniciativa sea sostenible en el tiempo y pueda contar con aportaciones de las Administraciones Públicas y con iniciativas particulares del sector privado.



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

#Ysi... me pruebas?

**iNº1
EN VENTAS!**



Contacto: Patricia Idieder 690754147; pidieder@kaiku.es

PRODUCTOS ALBA

ALBA HORNEADOS INNOVA EN EL MUNDO DE LOS SNACKS

Los nuevos Panetines sabor fuet representan la última aportación de Alba a un mercado muy competitivo. Con un sabor exclusivo, una textura superligera y un tamaño ideal para convertirse en el “nuevo picoteo”, los Panetines sabor Fuet de 35 gramos salen cada día del horno para seducir a los consumidores y triunfar en todas las máquinas de vending.



CAMPAÑA DE MEDIOS SNATTS 2015

HORMIGUERO :

Jueves 15 Octubre
Jueves 22 Octubre
Jueves 29 Octubre
Jueves 5 Octubre

TOP CHEF :

18 DE NOVIEMBRE
25 DE NOVIEMBRE
02 DE DICIEMBRE



PRESENTADORES
Anuncios especiales en TV

3 meses momentos internos en programas líderes

MOMENTOS INTERNOS
PRIME TIME
Aprovechamos del poder de prescripción de presentadores de referencia para aportar credibilidad al mensaje.

PRESENTADORES
Anuncios especiales en TV

Patrocinios de programas oct-nov

PATROCINIOS
de programas líderes de audiencia

HAVAS MEDIA



NEXUS MACHINES

ICT – EL TICKET DE COMPRA YA ES UNA REALIDAD

Llevamos ya algún tiempo batallando sobre la aplicación o no de la legislación sobre la obligatoriedad de entrega de ticket de compra en las transacciones con expendedoras automáticas.

Pues bien, ICT ya lo tiene todo listo para ofrecer 3 soluciones distintas según cada necesidad y con una inversión mínima:



Impresora para monedero CC6100: En caso de disponer de nuestro modelo de monedero de cambio CC6100 podrá conectar directamente nuestra impresora C58.

Interface + impresora: Si desea imprimir ticket contando con otra marca de monedero de cambio, disponemos del interface DAB que permite conectar nuestra impresora C58. Además este interface permitirá nuevas aplicaciones que ICT está desarrollando para el futuro. El dispositivo DAB también va a tener una salida remota para conexión a internet 3G y conexión USB para descarga de datos.

Combo billettero + impresora: Si su expendedora aún no dispone de aceptador de billetes, este combo le soluciona dos problemas, la aceptación de billetes y la dispensación del ticket de compra. Se unen las tecnologías del billettero XBA y la impresora C58, ocupando el mismo espacio que un billettero convencional.



Las impresoras cuentan con sistema de autocutter para cortar el ticket de forma automática evitando tirones de los usuarios. Además, se entrega software gratuito para configuración del ticket de forma personalizada, permitiendo inserción de logotipos, configurar la información que se desea imprimir e incluso generar códigos QR para promociones, enlaces web, etc.

Recuerde que los equipos ICT son distribuidos en nuestro país por **Nexus Machines s.l.** www.nexusmachines.net

AMFM

AMFM CON EL DEPORTE

El pasado 10 de noviembre tuvo lugar en las instalaciones de **AMFM** la presentación de la nueva equipación para la temporada 2015- 2016 del **Club Balonmano Moya Tilver**, reforzando un año más el compromiso de AMFM con el deporte Base del municipio grancanario de Moya.

El Alcalde de Moya y la Junta Directiva del club estuvieron presentes en las instalaciones de AMFM.



REPOSTERIA PORTA

BETWEEN UN PRODUCTO FABRICADO EN ESPAÑA



BETWEEN es el último producto de **REPOSTERIA PORTA**, producto que se fabrica aquí, en España, no se importa de ningún país extranjero.

Es una crujiente barrita rellena de crema de avellanas bañada con cobertura de chocolate con leche.

La presentación es de 2 unidades de venta por envoltorio de 42gr de peso y con 50 unidades por caja.

El reclamo "Hecho en España", utilizado por muchas empresas, promueve la compra de productos y es una tendencia al alza porque el mensaje apela directamente al compromiso de los compradores con la economía y el empleo nacional.

Con este producto **BETWEEN**, Repostería Porta apuesta por producto nacional para las empresas de vending.





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: 696 678 444
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

IBERSELEX

Oferta especial sólo hasta 31 de Diciembre

IBERSELEX lanza una promoción especial fin de año para todos los pedidos recibidos antes del 31 de diciembre.

Esta oferta especial fin de año es muy atractiva por la diferencia de precio del artículo promocional con respecto de su precio habitual.

Solo hasta el 31 de diciembre podrás conseguir la **CONTADORA/ CLASIFICADORA DE MONEDAS- CUMMINS JETSORT 4000** por el precio de **8.600€**, siendo su precio normal de 10.750€

La **CONTADORA/ CLASIFICADORA DE MONEDAS- CUMMINS JETSORT 4000** es un Modelo de alta velocidad y altísimo rendimiento, mueble con ruedas hasta el suelo.

Cuenta y clasifica 8 tipos de monedas a una velocidad de 2.000 4.000 4.000 monedas por minuto, con un rango de precisión del 99,995 % y paros exactos programados por bolsa.

Sus dimensiones: alto 98, ancho 57, fondo 58 cm, peso 75 kg.

NO PIERDAS ESTA OPORTUNIDAD.

Interesados dirigirse a:

IBERSELEX,S.A. 934.396.490 info@iberselex.com

Josep Andrés 609.723.383 jandres@iberselex.com



PRECIO ACTUAL: 10.750€
CÓMPRALA ANTES 31 DICIEMBRE: 8.600€

LAVAZZA

***Lavazza y Albert Adrià presentan el libro Cooking Coffee.
Una veintena de recetas de alta gastronomía
al servicio de la experimentación con el café.***

“Cooking Coffee. Albert Adrià for Lavazza” es un proyecto editorial único en su categoría que nace fruto de la complicidad y la pasión por la gastronomía compartida por Lavazza y Albert Adrià, chef de los restaurantes Tickets, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo y Bodega 1900.

El libro, realizado junto a **Montagud Editores**, contiene **23 recetas** que han sido elaboradas partiendo del café Lavazza como ingrediente principal: 21 creaciones de Albert Adrià y otras dos de los ganadores del Premio Especial a la Mejor Receta Creativa 2013 y 2014 del campeonato anual de baristas **Tazzina d'Oro** impulsado por Lavazza en España con la participación exclusiva de Áreas, líder en food&beverage y travel retail.

Tal como sostiene Albert Adrià en su prólogo: “si tuviera que añadir un calificativo a este libro, éste sería reto. No sólo por el hecho de



haber tratado un ingrediente tan intrínseco y familiar de la vida de cualquier persona, sino también por darle el papel de ‘prima donna’ –y no de especia– en las recetas que hemos elaborado para él. Me enorgullece pensar que, con este libro, mi equipo y yo hemos contribuido en un proyecto que empezó a tomar forma en elBulli, hace ya más de 13 años”.



Hoy, el café es ya mucho más que un simple ingrediente.

Se ha convertido en protagonista de nuevas evoluciones de sabor, su consistencia y textura se han transformado y ha logrado hacerse un hueco en el mundo de la alta cocina, descubriendo un universo completamente inexplorado y muy rico. Gracias a la apuesta de empresas como Lavazza por la creatividad, la innovación y la experimentación se ha transformado el concepto del café como bebida en un producto que ha pasado a ser sólido, gaseoso, esferificado, impredecible.



Muchos son los valores que Lavazza comparte con grandes chefs contemporáneos como Albert Adrià, y el compromiso permanente con la excelencia y la vocación por la experimentación encuentran un aliado perfecto en la alta gastronomía. En palabras del propio **Giuseppe Lavazza**, vicepresidente de la compañía, “en Lavazza, la pasión por el café nos acompaña y nos distingue desde nuestros orígenes. Una tradición que cumple 120 años y que se inició en el lejano 1895, con la primera tienda en Turín, de la que nació la que hoy es una empresa que ha hecho del placer del café una vocación verdadera y propia.

En la actualidad, el café se está convirtiendo cada vez más en una fuente de inspiración y en una zona de desafío y confrontación técnica y creativa para todos los sectores de la alta



gastronomía. Una línea que, en sus inicios, batió con valentía y en solitario ese extraordinario campeón y líder de la cocina de autor que lleva el nombre de Albert Adrià. Hoy queremos redefinir la evolución del café tanto en el sabor como en las formas de interpretarlo. Para nosotros, el café es un caleidoscopio de combinaciones líquido –pero también sólido, caliente y frío– capaz de estimular el gusto, la vista, el tacto, el olfato y la fantasía, sin perder de vista la aguja de la brújula, tercamente forzada, en el único polo posible para nosotros: el de la calidad”.

“**Cooking Coffee**” es una apetitosa obra que se propone, no solo seguir explorando el potencial del café, si no profundizar en la cultura del café y la figura del barista. “Un barista debe preparar y servir un café tan bien como un chef de cocina lo hace con la comida de un buen restaurante”, explica **Santiago Ros**, Director de Lavazza AFH Península Ibérica. “Desde Lavazza apostamos por la figura del ‘chef del café’, un barista especialista en el arte del café, apasionado y fascinado por cuidar cada detalle, un profesional que sigue una elaboración rigurosa y refinada y es fiel a los estándares de calidad de la marca, siempre teniendo en cuenta el resultado final con una presentación impecable, cuidada e incluso artística.”

El libro incluye un DVD con contenido audiovisual sobre la elaboración del libro y protagonizado por todo el equipo de Albert Adrià.

La obra se puede adquirir online a través de la Librería Gastronómica de Montagud Editores

<http://www.libreria gastronomica.com/es/> o en los distintos establecimientos de Albert Adrià con un P.V.P. de 25 euros.





Nuestras marcas de distribución

FERRERO

Mondelez International

HARIBO

Nestlé

Chipsy Chipsy

WRIGLEY

VEARTE

gullón

He'ro

Postre de Fruta

Come fruta... ¡A CUCHARADAS!



Cucharadas de MANZANA Y ALBARICOQUE

Fruta y NADA MÁS

SIN AZÚCARES AÑADIDOS.

SIN GLUTEN.

100%

SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
SIN GLUTEN.

- Equivalente a una pieza de fruta.
- 100% fruta.
- Contiene los azúcares naturalmente presentes en la fruta.



He'ro

Siempre lo mejor



HARIBO

La marca líder de caramelos,
sigue invirtiendo fuerte en la categoría.

CAMPAÑA NACIONAL TV Y VÍDEO ONLINE

MÁS DE 20 SEMANAS DE CAMPAÑA EN LAS PRINCIPALES CADENAS

UN 95% DE COBERTURA DE AMAS DE CASA

MÁS DE 170 MILLONES DE IMPACTOS PREVISTOS

* Fuente: IRI TAM s16 2015. Total caramelos.

VIVE UN SABOR MÁGICO, VEN AL MUNDO HARIBO

www.haribo.com

COGES

Evex, reunión en Málaga con Coges

La próxima cita organizada por la Asociación Europea para el Vending (EVA) se celebrará en Málaga (España) en 26 y 27 de noviembre. El evento se denominará EVEX, sigla que significa European Vending Experience y promete ser un momento importante para los sectores del Vending y del OCS, englobando también la tradicional conferencia EVA. EVEX 2015, realizado en colaboración con la organización española Aneda, será una ocasión para promover el vending ante las autoridades, los medios de comunicación y el público en general, aumentar las posibilidades de network en el sector y llamar la atención del mundo del vending con numerosas conferencias y encuentros.

Coges estará presente en EVEX 2015 tanto como patrocinador del evento como con un espacio de exposición en el cual se presentarán las últimas novedades Coges. Entre éstas, además de las nuevas funciones del sistema de pago cashless Coges Engine y del monedero de cambio Unica, llama la atención el nuevo servicio Pay4Vend para el pago mediante teléfono inteligente en el distribuidor automático. Pay4Vend es una aplicación disponible tanto en GooglePlay para los teléfonos inteligentes Android como en Apple Store para los iPhone, que memoriza un crédito y permite la recarga y la compra de una manera extremadamente sencilla, incluso sin cobertura telefónica. Por lo tanto, no es necesario dotar de telemetría o de conexión remota al distribuidor automático: **Pay4Vend funciona con cualquier distribuidor automático** equipado con sistema Coges Engine o monedero Unica, gracias a la integración del kit Bluetooth específico. La recarga puede realizarse mediante monedas y billetes en el distribuidor automático o en cualquier momento con tarjetas y Paypal directamente en la aplicación. La ventaja para el gestor, además de la posibilidad de ofrecer una nueva modalidad de pago a sus usuarios aprovechando un instrumento como el teléfono inteligente que ya está en manos de todos, consiste en la posibilidad de aprovechar Pay4Vend para enviar directamente al teléfono del cliente comunica-



ciones relativas a nuevos productos, ofertas y promociones para conocer sus hábitos de consumo, fidelizarlo y aumentar las ventas. No es necesario ningún cambio en los procedimientos internos de la gestión: **Pay4Vend** reside en la nube y se integra perfectamente con los sistemas de pago y los sistemas de gestión existentes para ofrecer una posibilidad más a todos los consumidores del vending.

Para más información sobre EVEX 2015, puede visitar el sitio: <http://www.vending-europe.eu/en/events/eva-conferences/>

Coges Mobile Solutions es la nueva división de Coges dedicada al diseño y desarrollo de soluciones de pago móvil para el vending, y así como plataformas web gestión de gestión de datos y fidelización de cliente. Con más de 35 años en el sector del Vending, Coges es el líder europeo en el diseño y fabricación en tecnologías de pago cashless y cash. Actualmente, más de 30 millones de llaves coges están en funcionamiento en el vending europeo. Esta larga experiencia le confiere una alta calidad y seguridad en los procesos de pago.



PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT

Apúntate a las actividades que te propone Preparados Alimenticios Simat en las oficinas de Madrid de Aneda. Queremos aportarte valor añadido para tu negocio para un crecimiento conjunto.

Simat fabricante de proximidad de bebidas instantáneas para el vending y dispensing y nuevo miembro de Aneda, por vía directa desde la disuelta Asociación de Proveedores quiere brindar a los operadores del vending un valor añadido en las instalaciones de Madrid de la Asociación Nacional.

Queremos proponeros seminarios y degustaciones que os puedan interesar y aportar valor para vuestros negocios.

A continuación os sugerimos varios temarios para que contactéis con nuestro delegado de Madrid: Federico Mateos y concretéis horarios que os interesen.

- Seminario 1: Vending Saludable.
- Seminario 2: Escandallo de costes y cómo sacar más rendimiento de las bebidas instantáneas y de los solubles Simat.
- Seminario 3: Creativity Combinations by Simat y cómo aumentar número de consumiciones en puntos de consumo.
- Seminario 4: Presentación de documentación para concursos.
- Degustaciones a medida:
 - a/ lácteos con y sin azúcar
 - b/ especialidades
 - c/cacaos y matices de aromas e intensidades

O pídenos otros temas que os puedan interesar que lo estudiaremos. Esta es una relación básica de temas propuestos para que elijáis y concretéis con Federico como punto de referencia pero también podéis consultar con vuestro comercial asignado u oficinas At. Clientes de Simat. Serían seminarios amenos y breves porque entendemos vuestras ajetreadas agendas con catering incluido para elegir temario y sesiones a apuntarse.

Simat con más de 35 años de experiencia pone a

disposición de los socios nuestras líneas de Madrid. Contacto: Federico Mateos. Móvil y whats: 616994311/ventas@leadfs.com/marketing@leadfs.com y teléfono At. Clientes 902 445 300.

SIMAT asistirá al evento de finales de mes en Málaga organizado por Aneda y EVE porque también ya formamos parte de la asociación Europea del Vending.

Simat tiene por delante importantes proyectos con la nueva gerencia para crecer conjuntamente con los operadores del vending que apuestan por la profesionalidad y bebidas instantáneas de calidad.

Además dentro de nuestro compromiso social y valores de comunidad apoyamos las iniciativas del sector y patrocinios culturales de nuestro ámbito de actuación y fomentamos hábitos saludables como fabricante de preparados alimenticios instantáneos saludables que somos.

Toda la información de nuestros productos en www.simat.es

Agradecemos que compartas tus comentarios y un "me gusta" en nuestro Facebook. Puedes seguirnos en <https://www.facebook.com/simatvending>

Gracias por vuestra confianza que ha hecho que ya llevemos más de 35 años junt@s.



ñaming

PARA
FRESCOS, YO

TAN FRESCO COMO...
PEZ EN EL AGUA



www.n-aming.es • info@n-aming.es • 976 866 380

AHORA HAY UNA OPCIÓN A ELEGIR

HEMOS FUNDADO ALTA GROUP
PARA TRAER ALGO MUCHO MEJOR
AL MERCADO Y LO HEMOS HECHO
DE LA MANO DE UNO DE LOS LÍDERES
EN CAFÉ ITALIANO, COVIM.



DESCÚBRELO EN
WWW.ALTAGROUP.ES



ALTAGROUP

SOLUCIONES INTEGRALES DE VALORES Y EFECTIVO



Prosegur, la combinación de Soluciones Integrales de Valores y Efectivo
más innovadoras que se adaptan a las necesidades concretas de su negocio.

- | | | |
|--|---|--|
| Automatización del cobro y de la recaudación | Seguro | Planificación de recogidas de efectivo |
| Mantenimiento integral | Integración con software TPV | Plataforma online de consultas a tiempo real |
| Ingreso automático en cuenta bancaria | Recogida y transporte de la recaudación y entrega de cambio | |

www.prosegur.es
twitter.com/prosegur
[linkedin.com/company/prosegur](https://www.linkedin.com/company/prosegur)



EVERPURE

**PORQUE UNA
TAZA DE CAFÉ
ESTÁ FORMADA
POR EL 98%
DE AGUA**

USTED TIENE EL DERECHO A
ESTAR 100% TRANQUILO.



SU CONTACTO
Carlos Casanovas +34 671 065105 / carlos.casanovas@pentair.com

SOLUCIONES DE TRATAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DEL AGUA

www.pentairfoodservice.eu

CAFÉ ARABO

GRAN EXPERIENCIA EN LA FERIA HOST

CAFÉ ARABO ha estado presente en la Feria Host de Milán donde han vivido una gran experiencia.

Es la primera vez que la empresa acudía a esta Feria y, en palabras de los propios responsables "están muy contentos con la experiencia y muy satisfechos del trabajo realizado".

Tan positivo ha sido que ya están trabajando para poder a la próxima edición del año 2017.



CAFÉ ARABO Y L'AROMA CON EL DEPORTE



Este año Café Arabo es patrocinador del Fútbol Club Sporting de Mahón, junto con el distribuidor de Café Arabo en Menorca, 5-NVANT.

A la vez, la franquicia L'Aroma, del mismo grupo de Café Arabo, también colabora con el Deporte Amateur, siendo patrocinador d'un equipo de Básquet Amateur de la Catalunya Central.



VERIFONE

Verifone participa en Cartes Secure Connexions 2015

Connecting it all. Changing everything.

Verifone participará en Cartes Secure Connexions, la principal feria del mundo sobre seguridad en pagos, identificación y movilidad que tendrá lugar en París del 17 al 19 de noviembre.

En la feria, Verifone mostrará una gran variedad de sus productos y servicios más novedosos en relación con el comercio electrónico. El equipo directivo sénior de la compañía, en el que se incluye Paul Galant, director ejecutivo, June Felix, presidente de Verifone Europa, y Bulent Ozayaz, presidente de Verifone SERMEA, asistirá a este acontecimiento.



Cartes es el lugar elegido para el estreno europeo de **Verifone Engage**, la nueva generación de dispositivos de pago interactivo de Verifone. Verifone Engage deja patente cómo Verifone está logrando que las interacciones entre comerciantes y consumidores resulten más profundas y enriquecedoras. Asimismo, en Cartes también se podrán ver los nuevos dispositivos de pago de puntos de venta móviles que permitirán a los comerciantes impulsar la interacción con el consumidor al trasladar el pago al cliente y posibilitar la venta consultiva.

Verifone continúa contribuyendo a su visión de un ecosistema de pago conectado y seguro diseñado para un comercio multicanal abierto. En la actualidad, Verifone gestiona más de 3,7 mil millones de transacciones globales en nombre de sus clientes a través de todos los canales: en las tiendas, online o por el móvil. En Cartes, los visitantes del stand de Verifone podrán entender mejor nuestra oferta de pagos como servicio y probar las herramientas que sirven de ayuda a los comerciantes para controlar sus negocios con opciones de gestión e informes en tiempo real.

Además, Verifone usará la feria para exhibir sus métodos de pago alternativos como Apple Play y otras mobile wallets (carteras móviles). También se ofrecerán soluciones para conseguir el compromiso de los consumidores entre las que se incluye la gestión multimedia y la tecnología Beacon.

La innovación y experiencia de Verifone se ha reconocido al ser nominada como finalista en cuatro categorías de los premios SESAME de Cartes:

- El pago como servicio de Verifone, en la categoría Banca/Pagos/Transacciones electrónicas.

- Verifone e355, en la categoría de Comunicaciones móviles.
- Los terminales de pago con capacidad biométrica de Verifone, en la categoría Identificación/Tarjetas de identificación/Salud/Gobierno electrónico.
- Terminales de venta en la nube de Verifone, en la categoría de Retail/Fidelidad.

Los expertos de Verifone presentarán sus ideas durante este acontecimiento: Tom Conlon participará en la mesa redonda *Digital Infrastructure of Tomorrow* (Infraestructura digital del mañana) el 17 de noviembre, a las 11:30, mientras que Vincent Fillaud hablará de cómo los terminales de venta móviles determinarán el futuro de los pagos (*How is mPOS Shaping the Future of Payments*) el 18 de noviembre, a las 11:30.

June Felix, presidente de Verifone Europa, dijo: «Nuestra ambición siempre ha sido solucionar los retos de pagos de nuestros clientes y aliarnos con ellos para fomentar el comercio. Lo hacemos mediante soluciones de pago simples y seguras que ayudan a nuestros clientes a conectar con sus consumidores y a expandir sus negocios. Pretendemos mostrar esto en Cartes 2015».

La ubicación del stand de Verifone será la siguiente: 4 L 004 en el recinto ferial Paris-Nord Villepinte Parc des Expositions, Francia. La feria tendrá lugar el 17, 18 y 19 de noviembre de 9:30 a 18:30, salvo el día 19 que cerrará a las 17:00.

Si quiere saber más sobre Verifone en Cartes o programar una cita con el equipo en la feria, visite:

<http://lp.verifone.com/global/cartes-2015/>



VISTA L PLUS LIFT & TOUCH

La innovación nunca Vista.

Puede ser que sea el ascensor con una gran precisión y delicadeza al dispensar alimentos y productos no alimentarios; o la tecnología de pantalla táctil con monitor de 7" o 46" Multimedia; o incluso el llamativo diseño que permite la integración de este distribuidor en cualquier

entorno: las razones para elegir VISTA L PLUS son muchas y todas convergen hacia el objetivo más importante, desarrollar su negocio.

Visita bianchivending.com y descubre por qué VISTA L PLUS es tu opción de éxito.



Bianchi Vending

bianchivending.com
info@bianchivending.com

VENDING

LENGUAS MANTEQUILLA CHOCO CHIPS COD. PORTA: 502 36 uds. caja cad. 10 meses 45 gr.	COOKIES ESPAÑOLA MANTEQUILLA COD. 530 30 uds. caja cad. 12 meses 60 gr.	PLUM CAKE MARMOL COD. PORTA: 533 25 uds. caja cad. 5 meses 80 gr.	PLUM CAKE FRUTAS Y PASAS COD. PORTA: 521 25 uds. caja cad. 5 meses 80 gr.
PLUM CAKE MANTEQUILLA COD. PORTA: 403 25 uds. caja cad. 5 meses 80 gr.	FANS & CHOC COD. PORTA: 408 219 uds. caja cad. 18 meses 30 gr.	CROISSANT CACAO Y AVELLANAS COD. PORTA: 404 36 uds. caja cad. 3 meses 40 gr.	CROISSANT DULCE DE LECHE COD. PORTA: 407 36 uds. caja cad. 3 meses 40 gr.
CLASSIC COOKIES COD. PORTA: 400 96 uds. caja cad. 18 meses 40 gr.	CHOCOPETS COD. PORTA: 401 96 uds. caja cad. 18 meses 32 gr.	BETWEEN COD. PORTA: 524 96 uds. caja cad. 10 meses 42 gr.	
BOER NATA COD. PORTA: 410 120 uds. caja cad. 18 meses 40 gr.	BOER CHOCOLATE COD. PORTA: 409 120 uds. caja cad. 18 meses 40 gr.	CHOCOBOOM COD. PORTA: 411 120 uds. caja cad. 18 meses 25 gr.	



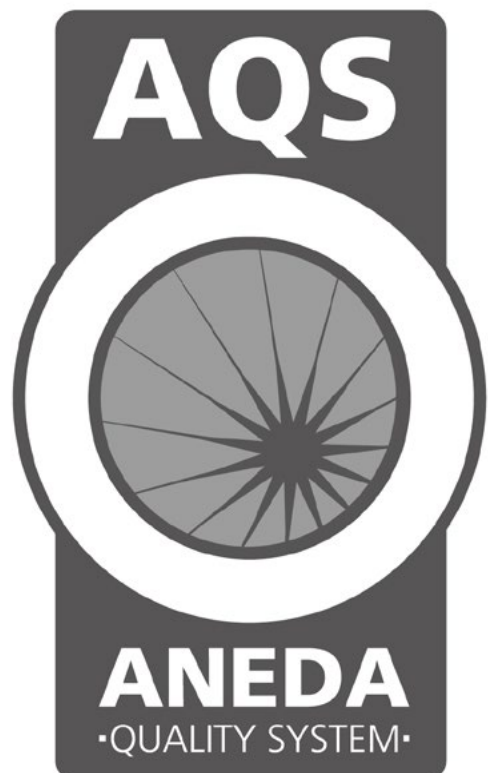
Repostería S.L.
C/ San Joaquín s/n
22143 Abiego (Huesca)

e-mail: info@reposteriaporta.com



ANEDA

· V E N D I N G ·





WOW SPONSOR



LANYARD SPONSOR
SUZOHAPP

APP SPONSOR
MICROTRONIC
electronic systems

OFFICIAL WATER AND VIDEO SPONSOR



MALAGA SPONSOR **GRANADA SPONSOR** **ANDALUCIA SPONSOR** **COSTA DEL SOL SPONSOR**

ingenico
GROUP

Verifone

N&W



OFFICIAL SNACK



OFFICIAL CHOCOLAT



OFFICIAL DRINK



OFFICIAL COFFE



STANDARD SPONSOR



apliVen
Your Best Partner

AZKOYEN



Bianchi Vending

BRITA
Professional

El Agua de tu Vida



LAQTIA

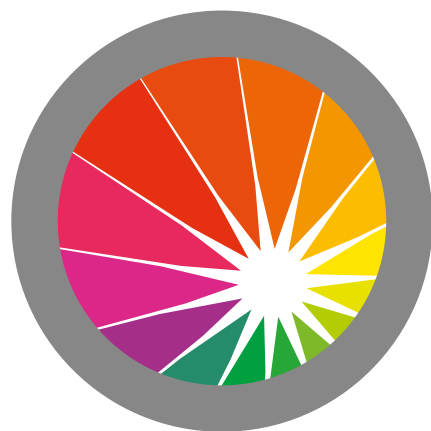


Qualery
VENDING CULTURE



vending school
by TPC NETGROUP





ANEDA
▪ V E N D I N G ▪

Te esperamos en Málaga el 26 y 27 de Noviembre, en EVEX.

*Y en Madrid, el 10 de Diciembre
en la Asamblea y Comida de Navidad.*

ANEDA NOTICIAS

Nº 46 Noviembre 2015

¡ PIENSA EN VENDING!