



ANEDA
- V E N D I N G -

Páginas

- 4 IX JORNADA "PIENSA EN VENDING"
- 6 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN
- 8 PROMOCIÓN DEL SECTOR
- 10 PUBLICACIONES ANEDA
- 12 INTERNACIONAL
- 14 ASOCIACIÓN
- 16 NOCHE DEL VENDING
- 18 VENDIBÉRICA
- 18 NUEVOS SOCIOS
- 20 ENTREVISTA: Daniel Vallhonrat Peregrina, PRIMAR IBÉRICA
- 22 DATOS ESTADÍSTICOS
- 24 FOTOS CON V DE VENDING
- 26 NOTICIAS DE EMPRESA

ISSN 2444-2534

SUSCRIPCIÓN GRATUITA

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



Miembro de: **EUROPEAN VENDING ASSOCIATION**

ANEDA NOTICIAS

¡ PIENSA EN VENDING !

ANEDA SE REUNE EN SEVILLA CON LA JUNTA DE ANDALUCÍA

REUNIÓN PRODUCTIVA CON LOS REPRESENTANTES DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO



El Presidente de la asociación **Raúl Rubio** y la Gerente **Yolanda Carabante**, acompañados por **David Simón**, como Director de Asuntos Públicos de la consultora encargada de las Relaciones Institucionales de ANEDA, se desplazaron a Sevilla para mantener una reunión con los miembros del departamento de Salud Pública y Consumo de la Junta de Andalucía, a fin de ampliar y detallar las alegaciones presentadas en su día al Anteproyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada en Andalucía.

Josefa Ruiz Fernández, Secretaria General de Salud Pública y Consumo, **Teresa Campos**, Jefa del Servicio de Salud Pública y Consumo y **Covadonga Monte**, Coordinadora General del Servicio de Salud Pública y Consumo de la Junta de Andalucía, conversaron con los representantes de ANEDA durante casi dos horas, manteniendo durante el encuentro una actitud ampliamente dialogante y comprensiva.

Raúl Rubio expuso los aspectos y datos más relevantes del sector y su representación en Andalucía, ofreciendo una visión completa de la industria del vending. Asimismo, se trataron, de manera detallada, las alegaciones presentadas abriéndose un canal de comunicación directa para colaborar e intentar dar forma a los aspectos legales que afectan al sector.



La colaboración y compromiso con los aspectos de la Junta de Andalucía fue acogido de manera muy positiva por los miembros de la misma, estableciéndose desde el inicio un diálogo constante y fluido.

El presidente de ANEDA dejó claro que, desde la asociación, se aboga por los hábitos de vida saludable y, como tal, ya se está trabajando en la elaboración de un plan de compromiso directo para dar más visibilidad en este ámbito.

Sin duda, ha sido una reunión muy positiva y productiva, donde los interlocutores de la Junta de Andalucía pudieron conocer la importancia y representación del sector, así como la postura sobre la regulación de los artículos que afectan a nuestra industria en este Anteproyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada en Andalucía.



GIMOKA

**El vero
café italiano**

**Más de 25 años siendo
la opción a elegir**

aev

Agrupación Empresas Vending, S.L.
P.O. La Ferreria, Avda. La Ferreria, 26
08110 Montcada i Reixac | Barcelona
info@aevending.com
Telf.: +34 902 222 216

www.aevending.com

@FAS



made in Italy

CALIDAD QUE DURA EN EL TIEMPO

24 meses de garantía sobre toda la gama de Distribuidores Automáticos.



@FAS
WE ARE CONNECTED

www.facebook.com/Fas.vending
www.twitter.com/fas_vending
www.fas.it

madrid machine
MADRID MACHINE

Distribuidor Oficial para España
MFM - Madrid Fax Machine
C/Proa Sur, 5 - Sector 8
28050 Torrejón de Ardoz - MADRID
T: +34 91 674 9147 - F: +34 91 674 9148
www.madridmachine.es
javier.garcia@madridmachine.es

NUEVO

**¿Necesitas
un 'SHAKE'?**



Apto Microondas

DESDE / SINCE 1979
Simat®
CREATIVE INSTANT HOT&COLD DRINK SOLUTIONS
www.simatvending.com



**Déjate sorprender con los
NUEVOS CAPPUCCINOS SIMAT**
Tecnológica y organolépticamente más avanzados

PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, S.L.
LA ALTERNATIVA MÁS COMPETITIVA A NIVEL NACIONAL
DIRECTO DE FÁBRICA

C/ Progrés s/n - Pol. Ind. Camp de la Serra - Els Hostalets de Pierola - Barcelona
T. +34 93 771 23 11 - info@simat.es - [facebook.com/simatvending](https://www.facebook.com/simatvending)

30 DE MARZO ES LA FECHA

A falta de definir lugar exacto, la fecha para la próxima celebración de la novena edición de la Jornada **“Piensa en Vending”**, será en el día 30 de marzo.

El encuentro tendrá un aire renovado en cuanto a su formato, intentando sorprender e innovar para atraer más asistentes. El Comité Directivo de Aneda quiere dar un nuevo impulso y está pensando distintas alternativas para que esta próxima jornada sea de gran interés para todos los participantes.

¿Qué es una Jornada “Piensa en Vending”? [Visualiza este vídeo](#)

En breve detallaremos información.



TWIX

¿Y tú de qué eres?



Soluciones globales para cualquier necesidad...



Máquinas adaptadas a sus productos y diseños a medida.



Sistemas de pago efectivo, identificación y ticket.

nexus machines
Custom Solutions



oti

Follow us



nexusmachines

nexusmachines

@nexusmachines

www.nexusmachines.net
Tel. 933 522 291
info@nexusmachines.net



snatt's



Los
SNACKS
con un **plus**



Vending School

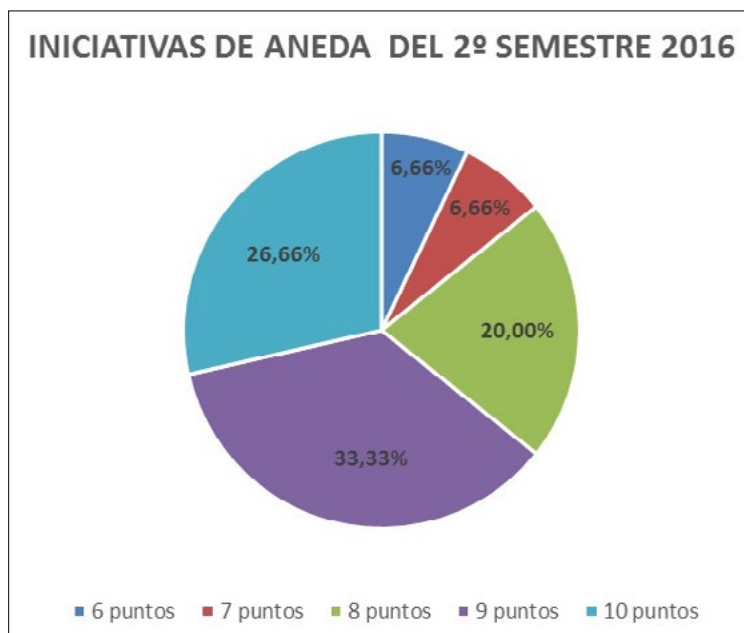
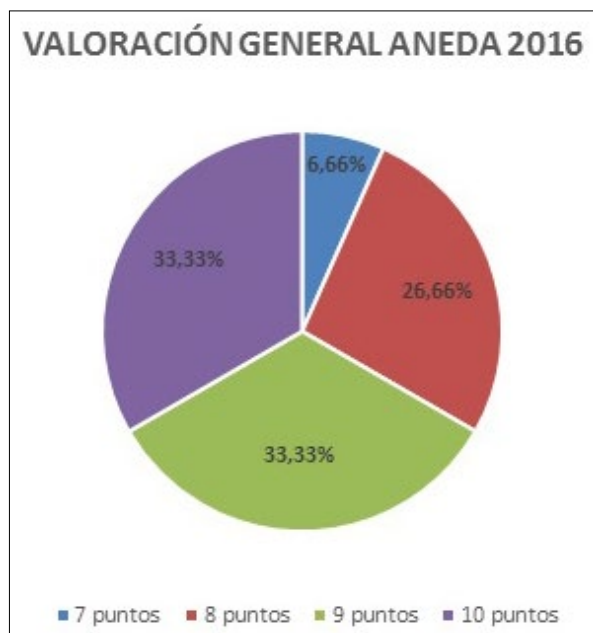
Plataforma Online del Vending

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.

LOS SOCIOS PONEN NOTA A LA ASOCIACIÓN



Al finalizar el ejercicio, ANEDA lanza una encuesta a todos los asociados para conocer su grado de satisfacción con respecto a los servicios ofrecidos e iniciativas llevadas a cabo.

Para ANEDA es primordial ir mejorando en el desarrollo de su actividad y hacer cuantas acciones correctivas sean necesarias para el correcto funcionamiento de la asociación, manteniendo las expectativas de sus asociados y aumentando el abanico de servicios que les presta.

En base a las contestaciones recibidas, se llega a la conclusión que nuestros asociados nos valoran positivamente, calificando los servicios que presta ANEDA con un **8,9** de media.

En cuanto a las iniciativas llevadas a cabo durante el segundo semestre del año 2016, el socio lo valora con un **8,13** de media.

La opinión de nuestro socio es fundamental y por ello necesitamos escuchar sus inquietudes y sugerencias.

Todas las expuestas son importantes, destacamos las más demandadas :

- Más Jornadas **“Piensa en Vending”**.
- **Encuentros entre socios. Debates, etc..**
- **Formación integral a empresas. Variedad.**
- **Evento anual Noche del Vending.**
- Seguir con la misma línea de trabajo.

Agradecemos a todos la colaboración y las respuestas que nos habéis hecho llegar porque es la manera más eficaz de contribuir a la realización de los proyectos y realizar acciones de mejora.

AGUA MINERAL NATURAL + ZUMO DE FRUTAS



Bebida refrescante a base de agua mineral natural y zumo de fruta. Zumo a base de concentrado. Font Vella Levite por su contenido en azúcares tiene como máximo un 30 % menos de azúcar que otras bebidas refrescantes que contienen zumo de frutas del mercado.

Font Vella
Levite

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
SNACKiUM®
TU SNACK DE HORNO PREMIUM

VELARTE
Desde 1969

SNACKiUM
QUINOA
ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

Ahora
en
formato
vending



VELARTE
Desde 1969

Snackium es la nueva gama de snacks de Velarte, elaborada con exclusivas recetas gourmet, para los paladares más exquisitos. Prueba la versión premium de tus snacks favoritos, te sorprenderá.

La calidad
se filtra



75.000
INSTALACIONES
en España



BWT water + more
BEST WATER TECHNOLOGY

water + more Ibérica S.L.
TOMI, 1º PI - Ofic. 20 - Avda. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró (Barcelona)
Tel. +34 937 023 204 info@water-and-more.de

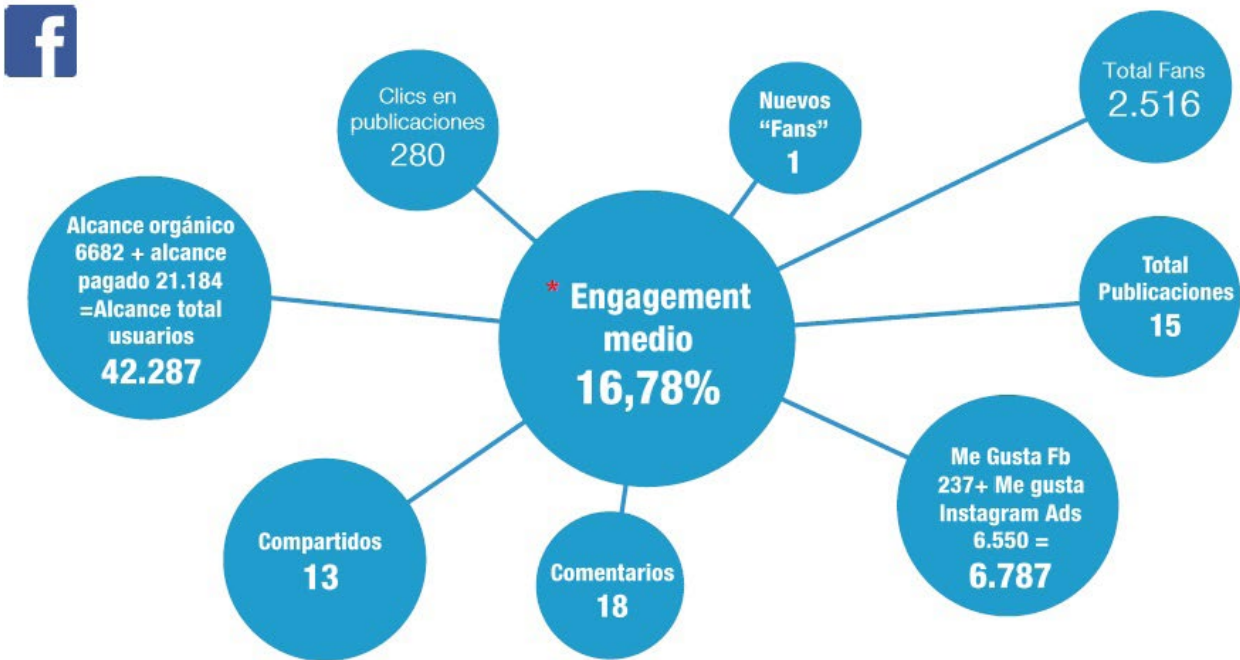
GANADORA DE DICIEMBRE: MARÍA LÓPEZ LÓPEZ



Enhorabuena María López y gracias por participar en esta promoción de la campaña “**Benditas Máquinas**”.

Los resultados de este mes de diciembre han sido positivos, habiendo finalizado ya la promoción.

Las redes sociales y los medios de comunicación se han hecho eco de esta campaña que ha servido para poner en valor al sector de la distribución automática.



Asesoría empresarial
especializada
en el **SECTOR DEL VENDING.**



INFORMACIÓN SOBRE LA NORMATIVA ESPECIAL
CONTRATOS DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS
ASESORAMIENTO PARA CONCURSOS
Y LICITACIONES PÚBLICAS PARA LA INSTALACIÓN DE MÁQUINAS



EUROCONSULTORES

ASESORÍA JURÍDICA EMPRESARIAL

Calle Viriato 69, 1ª A, 28010 Madrid
Tel. 91 591 98 78 - rmartin@euroconsultores.es
www.euroconsultores.es

seis tubos, tres soluciones, un sólo objetivo

UNICA



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**



Filial: Coges España Medios de Pago, S.L. - C/ La Grana 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

AMBROSÍAS TIRMA



ÚNICAS



NUEVO FOLLETO “DESCUBRE EL VENDING”



ASOCIACION NACIONAL ESPAÑOLA DE
DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS
C/Samaca. 6. Local - 28033 MADRID
T.: 91.381.53.86 - F.: 91.381.54.59
E-mail: comercial@aneda.org
Web: www.aneda.org
www.facebook.com/anedavending
twitter.com/anedavending

El Nuevo Folleto “**Descubre el Vending**” fue presentado en la pasada Asamblea General de la asociación del mes de diciembre.

Con este folleto se pretende que el Consumidor final, a través de gráficos divertidos y amenos, pueda entender y acercarse al mundo del vending.

Se detalla qué es el vending y la restauración automática, los productos más comunes que podemos encontrar en el mercado del vending, la estrecha relación del sector del Vending con el medio ambiente, la comodidad y cercanía de las máquinas Vending a los consumidores y haciendo especial hincapié en que dentro de las máquinas Vending encontramos productos que contribuyen a unos hábitos de alimentación saludable.

Esta publicación **puede personalizarse con el logo de tu empresa** para que puedas enseñar las bondades del vending a tus clientes.

Si estás interesado, llámanos o escríbenos 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



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

VENDING MADRID

El mes de junio, día 8 y 9, se celebrará **VENDING MADRID**. Este segundo encuentro entre operadores italianos y españoles se realizará en la ciudad de Madrid.



ANEDA y CONFIDA se han reunido, a través de videoconferencia, para perfilar los detalles en cuanto a patrocinios y programación de los actos que se llevarán a cabo durante los dos días.

El principal objetivo de este encuentro internacional es el intercambio de experiencias entre los operadores de ambos países, sin duda una experiencia que aporta valor añadido a todos los participantes.

Sin duda, el encuentro en Florencia fue muy positivo y ambas asociaciones trabajan para impulsar este tipo de encuentros que fomenta el intercambio de experiencias entre operadores.



INFORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN EUROPEA

Adjuntamos información de la Asociación Europea de Vending (EVA) reflejada en el newsletter del mes de diciembre.



Nº 50 | Diciembre de 2016

DIRECTIVA SOBRE AGUA POTABLE

La Comisión Europea publica los resultados de su evaluación de la DAP

La evaluación concluye que la Directiva sobre agua potable (DAP) cumple con su objetivo fundamental de garantizar la calidad del agua consumida en la UE, aunque existe margen de mejora.

En concreto, se identifican cuatro áreas: los parámetros, el enfoque basado en el riesgo, la información a los consumidores y los materiales en contacto con el agua.

En este sentido, uno de los principales problemas es el no reconocimiento entre los Estados miembros de los sistemas nacionales de aceptación de productos en contacto con el agua potable. Así, las distintas pruebas requeridas para la aceptación nacional en diferentes Estados miembros pueden considerarse un obstáculo al mercado interior.

Se prevé que, en el cuarto trimestre de 2017, la Comisión presente una propuesta legislativa para modificar la DAP.

CONTRATACIÓN PÚBLICA ECOLÓGICA

La EVA colabora con la Comisión Europea en la definición de los criterios de la Contratación Pública Ecológica

La EVA colabora con la Comisión para garantizar la pertinencia de los criterios propuestos para la adjudicación de contratos públicos ecológicos a servicios de restauración.

Aunque los criterios de adjudicación no serán preceptivos, para nuestra industria significará una apuesta por las máquinas expendedoras con un menor consumo energético y las que funcionan con refrigerantes naturales como el CO₂ (en su caso).

No se prevé ultimar los criterios hasta 2018.

GASES FLUORADOS

Refrigerantes utilizados comúnmente en máquinas expendedoras, prohibidos a partir de 2019 en los EE.UU.

La Agencia para la Protección del Medio Ambiente (EPA) de los Estados Unidos ha publicado la normativa definitiva que prohíbe el uso en máquinas expendedoras de diversos refrigerantes que contribuyen al calentamiento global.

La NAMA, en estrecha colaboración con la EPA, ha conseguido retrasar la fecha de 2016, inicialmente propuesta para la entrada en vigor de la prohibición de refrigerantes como el HFC r404a y el HFC r134a, hasta el 1 de enero de 2019.

Sin duda 2019 es mucho más conveniente, aunque los fabricantes con nuevas máquinas en el mercado se encontrarán aun así con problemas técnicos y se produce, además, con una gran antelación respecto a la Unión Europea.



European Vending Association
44 rue Van Eyck, 1000 Bruselas, Bélgica
Tel.: +32 (0)2 512 00 75
Fax: +32 (0)2 502 23 42
www.vending-europe.eu

JORNADA DE TRABAJO DE LA JUNTA DE GOBIERNO

La **Junta de Gobierno** de la asociación y su gerente, han llevado a cabo una jornada de trabajo en la sede de Aneda para trazar las líneas de trabajo y los objetivos claves del ejercicio en curso, a fin de extrapolar al resto del Comité Directivo la hoja de ruta en las próximas reuniones. De hecho, la primera reunión anual del Comité Directivo se celebrará en los próximos días para la toma final de decisiones.

Como ya anticipo el Presidente **Raúl Rubio** en la última Asamblea, este año, uno de los grandes objetivos marcados serán las Relaciones Institucionales, donde ya se ha acometido la primera reunión dentro de la hoja de ruta establecida.



CERTIFICADO AQS



Durante el último trimestre de 2016 comenzaron las auditorías para la obtención del Certificado de calidad AQS.

Las empresas adheridas al Certificado y que hayan pasado, durante esas fechas, la correspondiente auditoría de manera satisfactoria, obtendrán el diploma acreditativo firmado por el Consejo Regulador, por el Presidente de Aneda y por la empresa auditora CAMARA CERTIFICA.

Todas las empresas operadoras pueden obtener este Certificado específico del Vending, avalado por la Asociación Europea de Vending.

Y no olvides que puedes personalizar el vídeo AQS con el logo de tu empresa a un precio muy económico.

Infórmate y solicítalo. Un Certificado de Calidad es seguridad y garantía para todos: cliente y consumidor final.

Llámanos y obtén el AQS de Aneda.

SALA ANEDA PARA EL SOCIO

Cada vez está más solicitada la sala de Aneda. Uno de los últimos días del año recibimos la visita de nuestro asociado **ÑAMING**.



Gracias por visitarnos.

Puedes utilizar las instalaciones de la asociación para reuniones, presentaciones, etc..

Si eres socio, sólo tienes que llamar y reservar. Dinos qué necesitas y lo organizamos.

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.



19 DE OCTUBRE, TU CITA CON LA NOCHE DEL VENDING



Este año, como no podía ser de otra manera, ANEDA celebrará la NOCHE DEL VENDING el día **19 de octubre**, coincidiendo con el último día de la Feria VENDIBERICA.

La fecha elegida tiene como finalidad el poder agrupar a todo el sector para la cita anual y facilitar al proveedor su participación en este tipo de eventos.

Después del gran éxito de la última edición, el Comité Directivo ya está estudiando la fórmula para seguir sorprendiendo y hacer de este acto, además, del encuentro anual asociativo a través de la Asamblea General, un acto lúdico donde compartir con todos los profesionales del sector una noche agradable.

Algunos patrocinadores ya se han interesado por este evento.

¿Te apuntas?

[Visualiza el vídeo de la última edición](#)

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
Indicamos:

- 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



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 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 antidiebo y tapa de recogida de producto, todo en acero inoxidable 304 a prueba de productos comestibles y superan dicha temperatura.
- Interior:** paredes interiores de la máquina en hoja de acero inoxidable 304. Banderas de producto, espirales, separadores, guías de latas, todo ello en acero inoxidable 304. 7 cajones extraíbles para almacenar producto.
- Iluminación:** iluminación por 3 tiras de led con menos consumo y máxima duración, así como mayor respeto por el medio ambiente.

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): 1.830 x 1.020 x 830
PESO: 300 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

PREMIUM MEDIUM
DIMENSIONES (mm): 1.830 x 895 x 830
PESO: 250 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

PREMIUM MINI
DIMENSIONES (mm): 1.830 x 762 x 830
PESO: 200 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 450 productos



Teclado Antidiebo



Entrada de monedas antidiebo



Cristal enarcado de 20 mm



Cajones de acumulación de productos



Iluminación por 3 tiras de led



Banderas 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 Ducale, que gracias a su presurización 0 de la cámara de granos permite 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 café y lo conduce bajo cada bafador e 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 Ducale recomendada para aquellos emplazamientos que necesitan un distribuidor de reducidas dimensiones sin perder el gusto por la calidad.



PEQUEÑA Y COMPACTA, TRANSPARENTE Y FIABLE.

apliVen
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 USO & C. SNC
Via Carra 5, 43122 Parma (ITALY)
Phone: +39-0521-272619
Fax: +39-0521-271480
www.ducale.com

MADE IN PARMA / ITALY



VENDIBÉRICA

La feria Internacional del Vending, **VENDIBÉRICA**, se celebrará entre los días 18 y 20 de octubre próximos en la ciudad de Madrid.



VENDIBÉRICA
COFFEE&OCS
FOOD&BEVERAGES
SWEETS&SNACKS

18 - 20
OCT.
2017

ORGANIZA



Esta Feria del vending, organizada por IFEMA y que promueve ANEDA se convertirá en el escaparate internacional del sector en este año 2017.

El equipo del Comité de Proveedores de Aneda será el encargado de establecer las primeras reuniones con la entidad organizadora para poder informar de los detalles.

Iremos informando sobre:



NUEVOS SOCIOS

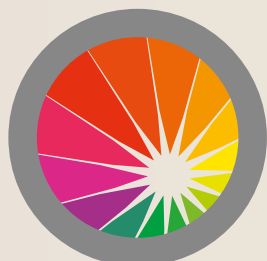
DOS NUEVOS SOCIOS EN ANEDA

FRUITUBE, S.L Y HUHTAMAKI SPAIN, S.L se han incorporado en la asociación.

El año en curso ha empezado de la mejor manera posible con estas dos nuevas altas en Aneda.

Queremos seguir avanzando en conseguir mayor representatividad y para ello es necesario seguir engrosando la lista de socios. Cada nueva incorporación nos congratula enormemente.

Bienvenidos ambos.



ANEDA
▪ V E N D I N G ▪

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.

Invita a tus contactos a que nos conozcan.

Para más información: **comercial@aneda.org**

Qualery
VENDING CULTURE

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

MEJOR PATATA FRITA 2016
MEJOR PRODUCTO DE APERTIVO 2016



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

FORMATO DE 50g
ADAPTADO PARA
HORECA



✓ Sin conservantes
✓ Sin leche / lactosa

✓ Sin gluten
✓ Sin soja

✓ Sin frutos secos

Visítanos en:
www.patatasmarinas.com



Con la garantía de:



CROCCANTELE

Snacks italianos homeados con aceite de oliva



FineDiamante es una marca de EUROSNAK s.r.l. importada y distribuida por PRIMAR IBERICA, S.A.
www.primariberica.com



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

Daniel Vallhonrat Peregrina, KAM alimentación no Refrigerada PRIMAR IBÉRICA



1.-La distribución automática ha vivido una situación muy difícil ¿piensa que este año 2017 es la que marca una recuperación económica y que ya sólo se puede ir a mejor?

Ciertamente la crisis ha afectado a prácticamente la totalidad de los sectores e incluso algunos nichos de mercado se han transformado de tal manera que ya serán irreversibles.

Con una crisis tan profunda es muy atrevido vaticinar que 2017 sea el año que marque la recuperación y pongo en duda que las fluctuaciones de los mercados dejen de producirse.

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

En la medida de lo posible hemos evitado entrar en la guerra de precios que se está produciendo en el mercado, apostando por las singularidades que hacen exclusivos nuestros artículos e innovando en una gama de productos sin competencia.

3.- ¿Qué deberían hacer en su opinión las asociaciones profesionales para ayudar a la estabilidad, crecimiento y rentabilidad del sector?

De ante mano felicitarnos por la labor que estáis realizando en ANEDA.

Bajo mi opinión las asociaciones sectoriales/profesionales deben ser el puente entre las empresas y los estamentos públicos, ayudando a cohesionar los intereses de ambas partes.

4.- ¿Cree usted que el consumidor da más importancia a la calidad o al precio?

Cada uno de nuestros clientes opina diferente, incluso esa misma persona puede tener diferente apreciación dependiendo del producto. Primar Ibérica sabe dar respuesta a ambos intereses adaptándose a las tendencias del mercado.

5.- ¿Cuáles son los pilares básicos en los que se asienta PRIMAR IBÉRICA como importadores para distribuidores automáticos?

El equipo humano, profesionales capacitados y comprometidos es uno de los pilares fundamentales de PRIMAR IBERICA. También gestionamos marcas de prestigio internacional con productos de alto valor añadido, artículos diferenciados y saludables. No podemos dejar de lado el Servicio, disponemos de una logística integral que da respuesta en 24h gracias a nuestro stock permanente.

6.- ¿Qué oferta tiene en este momento para operadores de Vending?

Forno Damiani: Fabricante de Snacks de pan y líder de su categoría en el canal del vending.

Grace: Bebidas funcionales naturales a base de Aloe Vera y agua de coco, con altos crecimientos y tendencia en el mercado.

Bauducco: El mayor fabricante de horneados de latino América, líder indiscutible con muffins y cookies integrales.

7.- Y, de entre su catálogo de productos, ¿Cuál es el más interesante?

(Se ríe) TODOS! De verdad, os invito a visitar nuestra web (www.primariberica.com) y profundizar en nuestros productos, os sorprenderán!



8.- ¿Cuáles son los desafíos profesionales y principales proyectos de PRIMAR IBÉRICA en este momento?

En la actualidad logramos un gran desafío, El de tener la agilidad suficiente para adaptarnos a un mercado tan volátil y cambiante.

Al ser importadores de marcas de prestigio internacional, gestionamos diferentes proyectos simultáneamente, siendo el desembarco en el sector del vending uno de ellos.

9.- ¿Cuál es la clave del éxito?

Tanto en lo laboral como lo personal: Buscar el éxito, trabajando con esfuerzo y constancia rodeado del mejor equipo posible. Sin dejar de lado la mejora continua y sobre todo ser feliz con lo que haces.



10.- Llevan poco tiempo en la Asociación, ¿qué les impulsó a asociarse? ¿Qué les ha aportado desde que forman parte de ella?

Formando parte de ANEDA, queremos profundizar en un sector donde tenemos mucho que decir. ANEDA nos ayuda a entender el mercado, aportándonos una base de conocimiento amplia, directa y que proviene de sus propios participantes.

11.- Cuando cierra el despacho, cuando termina el trabajo ¿cómo es Daniel en el plano personal?

Sigo feliz, activo, inquieto, pero con mi familia. Tengo que reírme todos los días, de lo contrario, significaría que algo tiene que cambiar...

DATOS DEL SECTOR Q3 Ytd 2016 – Enero-Septiembre 2016



ESPAÑA-MÁQUINAS VENDING

El mercado volvió a crecer en el Q3 (+8%), consolidando un 17% en acumulado del año hasta Septiembre. Buen comportamiento de todas las familias, que sitúan el periodo en 13.400 unidades puestas en el mercado. El mercado continúa dominado por la familia de café que representa un 56% de las ventas y que ha crecido un 17%, seguido de la familia de snacks que ocupa un 32% de las ventas, y que ha crecido un 12% en el periodo.



Cabe destacar que en caso de la mayor familia, Café y bebidas calientes, el 62% de las maquinas son Free standing, y el espresso representa un 91% de las maquinas vendidas

La familia Snacks, continúa dominada en un 100% por máquinas de espirales, y el 86% son máquinas con temperatura por debajo de los 50.

PORTUGAL-MÁQUINAS VENDING

El mercado ha crecido un 56% en el Q3 de 2016, consolidando el periodo con un 33% de incremento hasta Septiembre, con unas ventas de 2.600 Uds. durante el periodo. El 74% corresponden a Máquinas de café y bebidas calientes, que han crecido un 38%, y un 24% a la familia de Snacks, que aportan un 18% de crecimiento en el periodo. Cabe destacar que en caso de la mayor familia, Café y bebidas calientes, el 75% de las maquinas son Table Top, y el espresso representa un 92% de las maquinas vendidas



La familia Snacks, ha estado dominada en un 99% por máquinas de espirales, y el 64% han sido máquinas con temperatura por debajo de los 50, seguidas de las Table Top con un 21% de las ventas.



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



Grupo Automated

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



computer
DESARROLLOS INFORMÁTICOS S.L.

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

Kaiku
Sin lactosa
Leche y azúcar

CON
CUCHARA

NUEVO



Bajo
en Grasa

VA CONTIGO

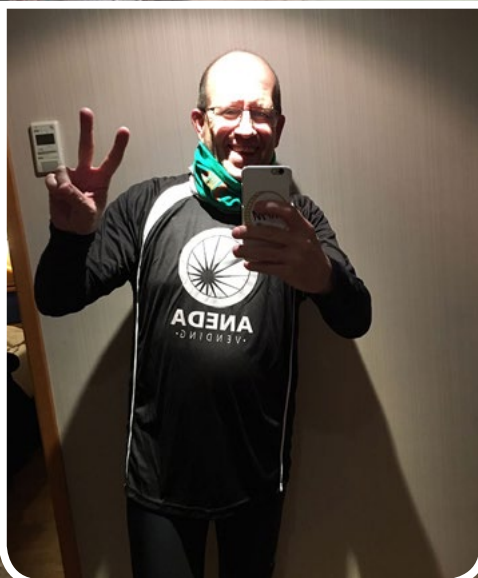
www.kaikusinlactosa.com



V DE VENDING

Compartimos algunas imágenes con el saludo del Vending.

Envíanos tus fotos con el saludo de la **V**.





HUHTAMAKI SPAIN

Stories, la nueva colección de vasos de Huhtamaki

Huhtamaki

A Elena el otoño le provoca nostalgia y le recuerda a su época viviendo en Londres. Juan es el alma de la oficina, siempre muy bromista y dispuesto a ayudar a la gente. Vicky es muy positiva y siempre está alegre.

Robert es un bohemio del invierno y vive enamorado

de la vida. A Pablo le encanta la naturaleza y los animales. E Isabel lo primero que necesita por la mañana es su vaso de café.

Y tú, ¿con quién te sientes identificado?

Ellos son los protagonistas del nuevo diseño de Huhtamaki para vasos de bebidas calientes. Cada uno tiene su propia historia que puedes descubrir en la página web: www.foodservice.huhtamaki.com.es



Huhtamaki lanza "Stories" como nuevo diseño estándar para vasos de bebidas calientes. Este diseño se presenta como una alternativa innovadora para el mercado con el fin de romper con lo establecido y ofrecer la diferenciación que necesitan sus clientes frente a sus competidores. Presentado en formato de amalgama, Stories pretende ser un soplo de aire fresco y una renovación de la experiencia del consumo.

HUHTAMAKI SPAIN

Departamento de Marketing

Para más información contacta con:

Cristina Elena Breaban

Marketing Assistant

T +34 647 96 70 70

E cristina.breaban@huhtamaki.com

About Huhtamaki

Additional information is available at www.huhtamaki.com.es



DESCUBRE TODOS LOS PRODUCTOS EN
cafescandelas.com



Desde hace más de 40 años, los mismos que llevamos tostando cada día nuestros cafés, trabajamos para que tú puedas ofrecer a tus clientes todo el sabor y aroma que hay en una taza de Cafés Candelas.

Somos experiencia, calidad y servicio. Somos la marca del café.

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®

¡Tómalo bien frío!

Take away! con leche de San Agosti

Y TAMBIÉN

BIO
Cultivo Biológico

COMPARTE EL PLACER ÚNICO DE TU CAFÉ 100% ARABICA EN TRES EXQUISITAS VARIETADES, DONDE Y CUANDO QUIERAS

DISFRUTA NATURALMENTE DEL MEJOR CAFÉ CON LECHE OBTENIDO CON LOS RECURSOS BIO DE LA AGRICULTURA ORGANICA

SAEXMA

¡Comparte el Sabor Natural!

APERITIVOS

www.saexma.es
 Tel. 91 606 68 11
 Móvil 696 67 84 44
vending@saexma.es

¡Prueba nuestras marcas y disfruta cada momento!

Atlante Evo
500 CapBean

ENJOY YOUR COFFEE, FROM CAPSULE OR BEANS.

HEART OF COFFEE

Saeco

PHILIPS
Tutto è un momento della Philips Group

Saeco Bérica, S.A.
 P.º Alameda Carlos Ferrás, 34.28 0940 Cornellà de Llobregat (Barcelona) Tel. +34 93 424 92 17 Fax +34 93 424 94 24
 Delegación Madrid P.º Prado de Regeneración, Suroeste Quindío, s/n 28 28036 Madrid (Madrid) Tel. 91 647 57 50 Fax 91 647 57 51
 e-mail: saeco.berica@philips.com Web: www.saecovending.es

PRODUCTOS VELARTE

Gama SNACKIUM® como PRODUCTO del AÑO



En Velarte nos sentimos orgullosos por este reconocimiento a la labor realizada por todo el equipo y seguro que nos servirá para seguir impulsando la innovación y crecer como marca.

Este premio, se otorga cada año al más innovador en cada una de las diferentes categorías de producto, nosotros competíamos en la de snacks.

La metodología utilizada fue la siguiente: se realizó una encuesta a más de 10.000 consumidores y un test de producto con 100 consumidores, que evaluaron todos los productos presentados y, el mejor valorado, fue elegido como producto del año.

Gracias a todos.
www.velarte.com





¿Te apetece un
buen momento?

www.fritravich.com

He'ro

Postre de Fruta

Come fruta... **¡A CUCHARADAS!**



Cucharadas de **MANZANA**
Y ALBARICOQUE

Fruta y NADA MÁS

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 Nº 1 DE CARAMELOS
AHORA EN TU VENDING



NUEVO! Deliciosa mezcla de caramelos
de fruta en un formato snack para tu vending



Para más información contactar con: haribovending@es.haribo.com

¡Vive un sabor mágico, ven al mundo Haribo!

www.haribo.com

PASTAS GALLO

Gallo y Nissin lanzan Yohmen, los noodles del Mediterráneo

Las nuevas variedades Gallo Nissin fusionan la mejor gastronomía oriental y la cocina occidental, en formato cup

Dos recetas, de excelente sabor, adaptadas al gusto mediterráneo



Barcelona, 19 de diciembre de 2016.- Pastas Gallo lanza los nuevos **noodles Yohmen**, los primeros noodles con sabores mediterráneos. Yohmen es fruto de la alianza de Pastas Gallo con Nissin Foods Group, pionero en la industria de los Noodles Instantáneos y líder del mercado japonés.

YOHMEN son los primeros noodles con sabores mediterráneos. Yohmen mezcla la mejor gastronomía oriental y la cocina occidental en dos referencias en formato cup, que van a suponer una revolución en los lineales. En los nuevos Yohmen Gallo Nissin **se aderezan los noodles**, producto emblemático de la cocina oriental, con **salsas mediterráneas**, elaboradas con los productos más representativos de nuestra cocina.



Yohmen cuenta con dos variedades en formato cup de 78g: **Yohmen Sabor Tomate y Albahaca** y **Yohmen Sabor Gambas al Ajillo**. Ambas variedades podrán encontrarse a un pvp de 1.59€.

El especialista en pasta

El Grupo Gallo, líder en fabricación y comercialización de pasta alimenticia en España, se consolida en el mercado español, con una cuota en valor próxima al 35% en pasta seca.

Como motor del sector, Gallo sigue apostando por la innovación y la calidad de sus productos que le han consolidado como la empresa referente del mercado de pastas alimenticias en nuestro país, 50 años después de introducir en España la producción de pasta de sémola de trigo duro. Actualmente en Granollers se producen pasta seca y productos refrigerados. La Planta de El Carpio está especializada en pasta seca y la de Esparreguera a la producción especializada de multicereales sin gluten.

Para más información:

Cristina Pujolràs
610 732 591
cpujolras@tinkle.es

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



Ingredientes
100%
naturales

Sin
azúcares
añadidos



**Nuevo
Producto**

Sin
gluten



Sin
aditivos

Sin
lactosa

Sin
grasa



Fruta 100%

Sin sal



150gr / und
24 und / caja

Con tapa y
chucharilla



Manzana / Pera-Manzana / Naranja-Plátano / Plátano-Pera / Arándano-Fresa / Kiwi-Manzana



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

REPOSTERÍA PORTA

NUEVO PRODUCTO

Repostería Porta presenta su nuevo producto saludable para los operadores de vending.
Este producto está elaborado con ingredientes 100% naturales.

¡Pruébaloi



Nuevo Producto

Repostería Porta presenta a los operadores de vending un nuevo producto para ampliar la gama de productos saludables. Con este nuevo producto entramos en un grupo, el de la fruta, que tantos quebraderos de cabeza genera a las empresas del sector

Los purés de fruta de Galifresh se elaboran con ingredientes 100% naturales, sin aditivos, ni conservantes y utilizando una receta tradicional que nos permite obtener un sabor auténtico.

Características:

Ingredientes 100% naturales

Fruta 100%

Alto contenido en fibra

Sin azúcares añadidos

contiene azúcares
naturalmente presentes

Sin grasa

Sin aditivos

Sin gluten

Sin lactosa

Variedades:

Manzana (manzana)

Pera-Manzana (manzana y pera)

Naranja-Plátano (manzana, naranja y plátano)

Plátano-Pera (pera, plátano y manzana)

Arándano-Fresa (manzana, fresa y arándano)

Kiwi-Manzana (manzana y kiwi)





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



Aquí, Café se dice Baqué



Para quien busca disfrutar de un momento de descanso sin renunciar a un buen café, en **formato vending**.

Contacto Comercial

946 215 610 · www.baque.com

La Marca de siempre con un conocimiento del **98%**

↑ Volumen de ventas en un **+23%**

Nº 1 marca de cacahuete y chocolate en

Marca grageados con mayor distribución fuera del hogar ***



*Fuente: AC Consultores, Junio 2015 / **Fuente: IRI Total grageados, Total alimentación, Agosto 2015
***Fuente: Kantar, Total grageados, Diciembre 2014



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

FRU&TUBE

Caramelos de la Naturaleza para llevar

Hoy en día, la alimentación juega un papel importante como pilar básico para fortalecer los hábitos de vida saludable, lograr satisfacer esta necesidad social a través de un modelo de negocio innovador, es el objetivo de Fru&Tube.



Fru&Tube representa una opción fácil, segura y saludable, al incorporar a través del vending una variada y nutritiva mezcla de frutas con envases prácticos y seguros, en lugares accesibles para el consumidor, facilitando la creación de entornos promotores y comprometidos con la salud a través de la alimentación.



Llevar una alimentación saludable tiene numerosos beneficios, tanto para el trabajador como para la organización y sus integrantes, como la mejora del clima laboral, la motivación y participación, el aumento en la productividad, reducción del absentismo o la mejora de la imagen corporativa, entre otros.

Las máquinas de vending que encontramos en nuestros centros de salud, polideportivos, lugares de trabajo o en los edificios de las administraciones que visitamos a menudo contienen productos con gran cantidad de grasas, azúcar o sal, facilitar el acceso a productos más saludables es un compromiso de la organización con la salud de las personas.



Al tratarse de Fruta y estar tratando con un producto “vivo” se tiene respeto por la vida útil del mismo, pero gracias a las óptimas condiciones que ofrecen las máquinas vending al estar refrigeradas estamos hablando de una duración mínima de 15 días, incluso en algunas frutas como manzanas hasta 2 meses, hay frutas como las fresas que tienen una vida útil de 7 días pero son frutas que solo podemos encontrar unos pocos meses al año y son muy deseadas por los consumidores así que la rotación es mucho mayor.

Trabajamos 3 formatos de Tubo para poder abarcar todas las variedades de frutas disponibles según temporada.

Btube 8cm diámetro x 15cm altura
Mtube 7cm diámetro x 15cm altura
Stube 6cm diámetro x 15cm altura



Viendo las últimas noticias de organismos oficiales y legislaciones en otros países de la Unión Europea cada vez se hace más hincapié en la oferta alimentaria que se ofrece en el sector vending más concretamente productos azucarados que no ofrecen ningún beneficio a la salud. En Fru&Tube estamos convencidos de estar

ofreciendo salud, las frutas además de aportar infinidad de vitaminas previenen numerosas enfermedades así que nos encontramos ante un producto que el vending necesitaba desde hace tiempo y que mejorase considerablemente su oferta alimentaria. Fru&Tube junto con el sector vending pueden llegar a crear uno de los hábitos más saludables que existen “COMER FRUTA”.



*Podemos hacerte
diferente*

rheavendors
españa

Calle Nobel, 3. Pol. Ind. San Marcos - 28906 Getafe - Madrid
tel: +34 916111960 Fax: +34 916829401
e-mail: rheavendors@rheavendors.es
www.rheavendors.es



Descubre el
Original



CÓMO PREPARAR TU SOBA



Hierve agua. Retira la tapa.
Abre el envase y separa la
bolsita de la salsa.



Deja reposar
3 minutos.



Escurre
el agua.



Echa el contenido de la
salsa, remueve y...
¡a disfrutar tu Soba!



@SobaGalloNissin



www.facebook.com/SobaGalloNissin



Soba de Gallo Nissin



www.gallonissin.com



CALENDARIO DE EVENTOS 2017 DE

DÍA Y MES	EVENTO	LUGAR	DESTINATARIO
30-mar	IX JORNADA "PIENSA EN VENDING"		Sector
8-9 junio	VENDING MADRID	MADRID	Sector
19-oct	NOCHE DEL VENDING	MADRID	Sector
18-20 octubre	VENDIBÉRICA	MADRID	Sector

GULLÓN

Gullón, mejor empresa de alimentación sin gluten

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España premia a la galletera por su esfuerzo a la hora de desarrollar productos para celiacos



Aguilar de Campoo, 29 de noviembre. Galletas Gullón ha recibido el galardón a la 'Mejor Empresa de Alimentación Sin Gluten' en la VI edición de los Premios FACE 2016, que otorga anualmente la Federación de Asociaciones de Celiacos de España.

El director del Departamento de Marketing de la compañía, José Luis Jiménez, ha sido el encargado de recoger el premio, un galardón que tiene como objetivo "reconocer y estimular la labor y compromiso con el colectivo celiaco", poniendo en valor el carácter práctico de la labor que Gullón lleva años desarrollando con su apuesta por las galletas saludables.



La gama Sin Gluten de Gullón cuenta con 9 referencias de galletas y tortitas especiales para celiacos, productos que han posicionado a la galletera palentina como el fabricante líder dentro de esta categoría con el 55% de las ventas en volumen, según la consultora IRI.

Todas las variedades de productos sin gluten de Gullón están elaborados con aceite de girasol alto oleico, reconocido como uno de los ingredientes más sa-

ludables por su elevado contenido en ácidos grasos insaturados (ácido oleico). Entre sus ventajas también se encuentra el importante aporte de fibra y la ausencia de alérgenos.

Dentro de las diferentes referencias que componen la gama sin gluten, destacan las Dibujos Sharkies, única galleta sin gluten y sin lactosa del mercado enfocada hacia el público infantil o la Chip Choco, una galleta con chips de chocolate sin gluten y sin azúcares añadidos.

En esta edición de los Premios FACE también ha sido reconocido el trabajo de Grupo Vips, el Grupo de Electroanálisis del Departamento de Química Física y Analítica de la Universidad de Oviedo, el blog especializado Celicidad.net y la sidrería Casa Niembro.

SOBRE GALLETAS GULLÓN

Galletas Gullón es uno de los principales fabricantes de galletas de Europa. Fundada en 1892 es la única empresa galletera familiar centenaria que se mantiene en el sector. Su constante esfuerzo innovador le ha llevado a situarse entre las tres primeras empresas del sector en España y liderar la categoría de 'galleta-salud'. Su compromiso por la calidad y seguridad alimentaria y la innovación ha motivado que el volumen de ventas haya experimentado un crecimiento medio del 10% en los últimos 15 años. Sus modernas fábricas Gullón II y VIDA, de las más grandes e industrializadas de Europa, producen galletas que se exportan a más de 100 países de todo el mundo. La facturación de Gullón en 2015 alcanzó los 306 millones de euros y actualmente cuenta con más de 1.250 trabajadores.

¡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



ANEDA
• VENDING •

SIMAT



Simat empieza el año con muchas novedades para compartir. Incorpora dentro de la gama premium de leches, la desnatada sin lactosa que ES UNICA EN EL MERCADO DEL VENDING Y DISPENSING. Los operadores más pioneros ya han empezado a ponerla con gran resultado.

Se presenta en bolsas de medio kg y basta 8 g para hacer un vaso de leche.

También ante la demanda de los que querían un producto con más sabor a coco, Simat ha incorporado un producto específico para dar respuesta a este segmento.

SIMAT

En la línea de cacaos también el fabricante completa gama con un Choco SUISS mejorado con más porcentaje cacao y leche. También propone a los amantes de un chocolate superior la versión TOP GAMA con EXCELLENCE 21% cacao con máxima intensidad de sabor.



Además en CAPPUCINOS Simat ya cuenta con variedad de sabores mejorados. Donde además se diferencian por incorporar la tecnología del granulado Simat para mejorar propiedades mecánicas y organolépticas y funcionalidad en máquina.

También la firma cuenta con apoyo de etiquetas para las botoneras y para destacar sabores disponibles.



Además como novedad que ya despunta como postre totalmente diferente a lo que se encuentra en el mercado, Simat propone su CHAI LATTE con aromas naturales de gengibre, cardamomo, canela y anís. Bebida con valores equilibrados y sabor diferente de lo que encontraréis en el mercado. No tiene parangón. 1 Kg da para más de 83 deliciosos postres.



Simat apuesta por la innovación y por potenciar su tecnología puntera para fabricar cualquier tipo de preparado alimenticio instantáneo. Simat da soluciones adaptadas a las nuevas tendencias de mercado y apuesta por valores nutricionalmente equilibrados y en ofrecer una información veraz en el mercado. Para ello colaboramos con universidades y también Simat participa en el proyecto INNOÀPAT del programa AUTENFOOD cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Regional (FEDER).



UNIÓ EUROPEA
Fons Europeu de Desenvolupament Regional

ACCIÓ



Generalitat de Catalunya

Simat está ampliando y reforzando personal en sus equipos principales y de exportación para atender el crecimiento internacional y expansión que está teniendo y como apuesta de futuro de consolidación de su clara y decidida expansión y crecimiento.

Podrás consultar todas las informaciones de Simat en su nueva web: www.simatvending.com

Simat®
DESDE / SINCE 1979



APERITIVOS Y EXTRUSIONADOS

SANTIAGO SALA, DIRECTOR GENERAL DEL GRUPO APEX, NUEVO PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE APERITIVOS

El máximo responsable de la compañía, que produce sus patatas en León, defenderá los intereses del 60% de las empresas del sector de aperitivos en España.



Santiago Sala, director general de Grupo Apex (Aperitivos y Extrusionados), empresa referente a nivel nacional en la fabricación y comercialización de snacks, frutos secos y patatas fritas, ha sido nombrado nuevo presidente de la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP). En su nueva labor, el máximo dirigente de la empresa que comercializa, entre otras, las marcas Aspil, Vicente Vidal o Marinas tratará de defender y promover los intereses de una industria con notable peso en nuestro país. Grupo Apex está muy vinculada con León, puesto que en su planta de Riego de la Vega elabora todas sus patatas fritas con materias primas de la comunidad.

“Como máximo representante de los aperitivos de España mis objetivos van mucho más allá que velar por los intereses de nuestros asociados. Me voy a centrar en reforzar la visibilidad de la industria, sus acciones en pro de la innovación y la competitividad de todas las empresas del sector”, afirma el nuevo presidente de AFAP, que sustituye en el cargo a Agustín Gregori, consejero delegado de Grefusa.

Santiago Sala es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad del País Vasco con

especialización en Dirección Comercial, PDG por el IESE en 2006 y ADECA por el Instituto Internacional San Telmo en 2012. A lo largo de su carrera profesional ha trabajado en el sector de alimentos y bebidas de España como miembro del Comité de Consumo del Grupo BORGES. Actualmente es director general de Grupo APEX, presidente del Consejo de Sabe-ne Iberia, miembro de la Junta Directiva del Cluster Agroalimentario de Navarra, miembro de la Junta Directiva del Grupo Emprendedores A+ y mentor del programa de emprendimiento Orizont del Gobierno de Navarra.

Grupo Apex, empresa con sede en Ribaforada (Navarra), comercializa su amplia gama de productos en grandes superficies, supermercados y en el Canal de Impulso y Horeca. Recientemente su gama Marinas (concretamente las de sabor oliva), realizadas con patatas leonesas, ha recibido los premios a la Mejor Patata Frita 2016 y al Mejor Producto de Aperitivo 2016.

La Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) es una organización sin ánimo de lucro que representa a las empresas elaboradoras de patatas fritas, productos de aperitivo y frutos secos que operan en España. Actualmente, cuenta con la siguiente relación de empresas asociadas que suponen alrededor del 60% de la industria: Aperitivos Matarile, Aperitivos Medina, Aperitivos y Extrusionados, Cumba, Facundo Blanco, FritRavich, Grefusa, IbersnacksSnacksco-maker, Leng-d'Or, Liven, Patatas Fritas Torres, Pepsi-CoFoods, Risiy Tostados y Fritos (Tosfrit).

ACERCA DE APERITIVOS Y EXTRUSIONADOS S.A.

Aperitivos y Extrusionados S.A., con sede central en Ribaforada (Navarra), se dedica a la fabricación y comercialización de snacks, frutos secos y patatas fritas. Algunas de sus marcas más conocidas son Aspitos, Jojitos, Mooskys, Shiki-Shin, Puntazos, patatas fritas Vicente Vidal o MARINAS, entre otros, y comercializa sus productos principalmente en España: grandes superficies, supermercados y en el Canal de Impulso y Horeca

SELECTA

SELECTA MANAGEMENT AG ANUNCIA SU ASOCIACIÓN CON LAVAZZA

LAVAZZA*il caffè n°1 in Italia*

Selecta Management AG y Luigi Lavazza Spa. Anunciaron, el día 16 de enero, una prometedora alianza que les permitirá incrementar su presencia y su cuota de mercado en la prestación de servicios de vending y café para empresas de toda Europa.

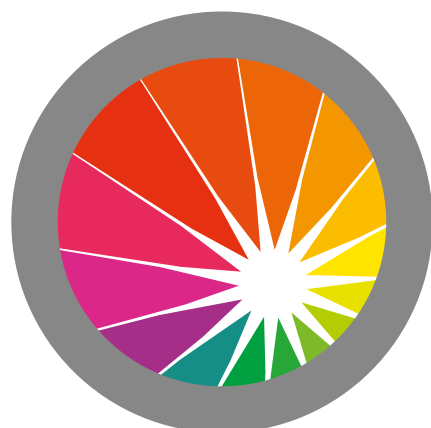
Con esta alianza a largo plazo, Selecta, la empresa europea líder en servicios de vending y máquinas de café, y Lavazza, la principal marca de café de Italia, expanden su negocio de autoservicio de café recién molido y se adentran en el mercado del café en cápsulas, adoptando el concepto Lavazza Blue en espacios de trabajo y de tránsito de todo el continente europeo. En los próximos años, Selecta y Lavazza planean instalar 40 000 máquinas en oficinas y lugares de tránsito de toda Europa.

La relación entre ambas empresas encierra la misión común de llevar un café de calidad **premium** a lugares de trabajo y espacios públicos del ámbito europeo. Sus argumentos: unas máquinas de café exprés fiables, una reconocida marca de café con diversas variedades seleccionadas; todo ello combinado con un excelente servicio de instalación de máquinas de café, distribución de productos, mantenimiento y reparación para proporcionar cada día una experiencia perfecta. Selecta cuenta con más de 4000 empleados de atención al cliente en Europa, lo que le permite ofrecer a sus clientes un servicio constante y con total dedicación.

Gracias a unas sorprendentes recetas, un equipo fiable y un excelente servicio, durante los próximos años Selecta y Lavazza abastecerán del mejor de los cafés **premium** a empresas y lugares de tránsito de toda Europa, haciendo las delicias de quienes lo prueben.

Más información : www.selecta.com.





ANEDA
▪ V E N D I N G ▪

CONOCE NUESTRA NUEVA WEB: www.ameda.org

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

<https://twitter.com/anedavending>

Próxima cita en la IX Jornada "Piensa en Vending"

ANEDA NOTICIAS

¡ PIENSA EN VENDING!