

Aneeda

NOTICIAS

Suscríbete aquí:
✉ comercial@aneda.org

“La revista de tú asociación”

in   
@Anedavending



NUEVO
PUNTO DE ENCUENTRO

29 NOVIEMBRE

12:00 TEATRO
MADRID ALBÉNIZ

*La magia del teatro se mezcla con Aneda
¿Preparados?*

SUMARIO

ASOCIACIÓN PAG 3

ESTUDIOS PAG 11

CURIOSIDADES Y REFLEXIONES PAG 19

NOTAS DE PRENSA PAG 24

NORMATIVA RELACIONES LABORALES Y ECONOMÍA PAG 26

HÁBITOS SALUDABLES PAG 36

ASAMBLEA Y NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO PAG 39

REDES SOCIALES PAG 42

NOTICIAS DE EMPRESA PAG 44





REUNION DE SEGUIMIENTO DE ASUNTOS PÚBLICOS



Aneda y Grayling priorizan próximas acciones.

Dentro de la proyección en asuntos públicos y relaciones institucionales, la asociación es conocedora de la importancia de una **correcta gestión** y, por ello, se mantienen de manera periódica **reuniones de seguimiento**.

En dichas reuniones se realiza una **revisión detallada de las acciones** llevadas a cabo dentro de ese ámbito y se exponen los avances.

En la última reunión de seguimiento, la Directora general **Yolanda Carabante**, compartió con los representantes de la consultora, **Javier Corrales y Sabino Caravaca**, los objetivos últimos de la Junta Directiva donde centrar el máximo interés.

Así mismo, se expusieron las últimas informaciones sobre **iniciativas legislativas**, para seguir avanzando y tramitar las alegaciones oportunas en participación pública, si fuera necesario.





ANEDA EN “AMICS DEL VENDING”



Encuentro anual en Alella, Barcelona

ANEDA acudió el pasado día 7 de noviembre a la nueva edición del encuentro anual “Amics del vending” organizado por la **ACV-Asociación Catalana de Vending-**.

Esta jornada, instaurada por **Félix Castillo**, concentra a los profesionales de Cataluña y amigos y colaboradores del sector.

Para esta ocasión se eligió el **Restaurante La Vinya, en Alella**, donde los asistentes disfrutaron de un entorno agradable, en plena naturaleza y con unas extraordinarias vistas al mar.

Un estupendo día de sol que permitió iniciar el cóctel en el exterior, donde los asistentes estuvieron charlando animadamente.

Al término de la comida, ya en el interior, el gerente **Rafael Cubarsí** agradeció la asistencia a este encuentro de “Amics del vending”

El Delegado Regional de Aneda en Cataluña, **César Ouro y Josep Ramirez**, vocal de la asociación, acudieron a esta cita, acompañados también por **Yolanda Carabante**, directora general de Aneda, y compartieron mesa con los representantes de ACV, **Jose María Arqueros** y **Rafael Cubarsí** entre otros.

ENHORABUENA A LA ORGANIZACIÓN POR ESTA CITA.





LA JUNTA DIRECTIVA EN COCA-COLA



Una jornada de trabajo en las instalaciones de Madrid

Previa convocatoria reglamentaria, los miembros de la junta directiva se dieron cita en las **instalaciones de Coca-Cola**, en la calle Ribera del Loira de Madrid, **el día 18 de octubre de 2023**.

Una vez recibidos por los representantes de Coca-Cola, compartiendo un café ante la máquina de Costa Coffee como bienvenida, donde detallaron **el concepto de este modelo y respondieron a las inquietudes de los miembros de la junta**.

Tras ello, los miembros de la junta atendieron a la **exposición sobre los datos más representativos del canal vending**.

Posteriormente y, conforme estaba estipulado en el orden del día, pasaron a celebrar la reunión interna de la junta.

Un orden del día que comenzó con la **exposición de las inquietudes** de las zonas que representan los miembros de la junta, así como los avances de las gestiones propuestas en la última reunión.

Se detallaron también las últimas gestiones sobre asuntos públicos y relaciones institucionales, exponiendo los próximos pasos a seguir.

Así mismo, se trató la problemática existente sobre las **comisiones bancarias, las actividades y próximos eventos corporativos**, la promoción del certificado AQS, el compromiso sostenible y saludable de la asociación y se presentó el programa previsto para la Asamblea de noviembre.



UNA VEZ ACABADA LA REUNIÓN, EL PRESIDENTE DE ANEDA ENTREGÓ UNA PLACA A LOS REPRESENTANTES DE COCA-COLA, EN AGRADECIMIENTO A SU INVITACIÓN.





LA JUNTA DIRECTIVA EN COCA-COLA



Una jornada de trabajo en las instalaciones de Madrid

En resumen, la reunión de la nueva Junta Directiva de Aneda fue un **encuentro productivo** donde se abordaron diversas iniciativas y acciones a poner en marcha.

Sin duda, una jornada distinta de **aprendizaje y puesta en común** de las distintas visiones de los miembros asistentes.

¡¡Un placer estar en vuestra casa!!

Muy agradecidos a **Jorge Guil Sanchez**, Víctor Toledano y a **Rocio Rodriguez** por su amabilidad y atención.

ENHORABUENA POR LAS INSTALACIONES.

GRACIAS POR VUESTRO APOYO Y COLABORACIÓN.



Coca-Cola
EUROPEAN PARTNERS



NUEVO



NATURA

LA PRIMERA BARRITA

CON PROBIÓTICOS



CON DÁTILES Y SABOR CANELA

CON CHOCOLATE NEGRO

CON ARÁNDANOS Y SABOR VAINILLA

HASTA UN MÍNIMO DE 72% DE FRUTOS SECOS

GRAN FUENTE DE FIBRA

ENVASE 100% COMPOSTABLE

UNA BARRITA PROPORCIONA LA CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA DE FRUTOS SECOS



Dr. coffee

www.drcoffee.es

Dr. coffee

MyHome



www.aevending.com

La máquina de café perfecta para una bebida perfecta



Pantalla touch-screen

Preparar café y una variedad de bebidas de café, incluyendo opciones con leche, está a tu alcance con un sistema automático de un solo toque.

Bebidas personalizadas

Más intenso, menos intenso, ristretto, largo, con leche caliente, sin leche. Elige la configuración que más te guste; en lo demás, MyHome se encargará de ellos.

Mantenimientos automáticos

La limpieza es más sencilla gracias al programa de limpieza automática que te guiará paso a paso para que puedas cuidar de tu máquina de café, tal como ella cuida de ti.



DISTRIBUIDOR Y FABRICANTE DE RECAMBIOS PARA SUS MAQUINAS VENDING

Nuestro departamento técnico estará a vuestra disposición 365 días al año 24 h para solucionar todas vuestras dudas o preguntas.



www.micromic.com

Via Silvio Pellico 19/9a Pomezia RM - Italy

+39 06 91 11 503 - +39 06 62 27 05 49 - info@micromic.com



Contacto España y Portugal:

Vending technical sales manager **Andrew Julian Caporicci**

andrewcaporicci@gmail.com +34629231550



MOMENTOS que unen



Un tardeo, un almuerzo, un picnic o un vermut. Con quien tú quieras y compartiendo unos snacks de Velarte. Hay momentos que no tienen precio, que llenan y que ahora, en época de distancias, unen más que nunca.

VELARTE

www.velarte.com



ENCUENTRO CON ALIMENTARIA HOSTELCO



Presentando las opciones de participación asociativa

Representantes de Alimetaria Hostelco han presentado a la asociación **la nueva apuesta de la organización** como plataforma internacional de referencia de la industria de la alimentación, la gastronomía y la hotelería, donde el canal de vending podría estar agrupado en una zona específica.

Saúl Álvarez, vicepresidente de proveedores y **Yolanda Carabante**, han estado manteniendo distintos encuentros con **David Lapuerta**, Director General de Alimentaria y **Mar Santarrufina**, para ver las opciones mas ventajosas de participación para los asociados de la entidad.

La propuesta ha sido expuesta a los proveedores para **decidir la viabilidad de la misma** y la participación más adecuada.

El objetivo es dar **visibilidad al sector de la distribución automática** en esta plataforma internacional, convocada para su celebración **en Barcelona del 18 al 21 de marzo de 2024.**

Alimentaria HOSTELCO





NUESTROS SOCIOS

Unas extraordinarias jornadas con
nuestros asociados.

Con el fin de seguir avanzando en las iniciativas asociativas, en el entorno de proveedores, la **Directora general** se trasladó a las instalaciones de nuestro asociado Qualery.

Aprovechando una jornada de trabajo con el vicepresidente de proveedores, **Saúl Álvarez**, se realizó una pequeña visita de cortesía para conocer de cerca las instalaciones de nuestro asociado.

GRACIAS A TODO EL EQUIPO DE QUALERY POR SU AMABLE TRATO Y HOSPITALIDAD.

Un placer visitaros. Gracias Saúl y Jesús.



Con enorme alegría recibimos, también, la visita de nuestro expresidente **Raúl Rubio** de **AMFM Vending**.

Gracias por venir de nuevo por la Península, siempre es un **placer recibirte en las oficinas** donde has pasado mucho tiempo.

NOS ENCANTA SEGUIR COMPARTIENDO MOMENTOS Y VERTE POR TU ASOCIACIÓN.





Casademont



¡El picoteo que se lleva!

www.casademont.com

Risi **MIOS!**
ADULT SNACK



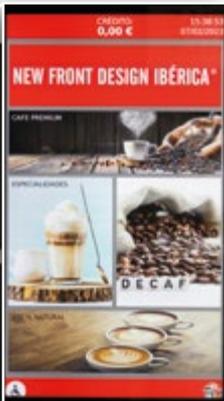
¡NUEVOS!

DESCUBRE LA
#PLACEROSOFÍA
EN LO QUE DURA
UNA BOLSA DE MIOS!



**PERSONALIZA
TU PANTALLA**
Edita tu kit al máximo

CANTÓ 2.0



INFORMACIÓN
Publicita, anuncia o anunciate



**DISEÑA, CREA
Y EDITA**



ORGANIZA
Un matriz de libre distribución
(nº columnas, filas y bloques)
que puedes añadir:
- Productos
- Información
- Widgets (tiempo, acciones, etc)
- Teclado alfanumérico



**IMÁGENES
Y VIDEOS**
Imágenes en standby y vídeos por
consumo. Programados de forma
manual, temporizada o remota a
través de la interfaz Manager.

**¡AHORA SI QUIERES
TE LO HACEMOS
NOSOTROS!
HAZ TU CONSULTA**

NFD 2.0

User interface de TOUCHSCREEN | capacitivo de 15,6" - 24"
| Monitor full HD 16:9 | Vidrio de seguridad templado de
3mm

NEW FRONT DESIGN IBÉRICA

Contamos con una amplia gama de modelos y tecnologías
CONTACTA CON NOSOTROS ☎ 91 018 99 53

C/ Manzanares 32, Velilla de San Antonio, 28891 (Madrid) · pablop@nfdiberica.es · nfdiberica.es

SINCE 1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS



**5 COLORES DE CHOCOLATE
EN POLVO PARA BEBIDAS**

Haz crecer tu negocio, amplía tu menú y deleita a tus clientes





EL 86% DE LOS CEO PREVEN UN CRECIMIENTO DE SUS EMPRESAS

Casi 8 de cada 10 de los encuestados, un 78%, pronostican que la economía nacional evolucionará de manera positiva en los próximos tres años.

El 80% de los directivos de empresas españolas creen que las subidas de los tipos de interés podrían prolongar una potencial recesión.

La mayoría de los líderes de las empresas españolas prevén un **impulso en el crecimiento de sus organizaciones en los próximos tres años** a pesar de la incertidumbre económica, según el informe *'KPMG CEO Outlook 2023'*, en el que han participado 1.325 CEO de todo el mundo pertenecientes a empresas con una facturación superior a 500 millones de dólares, 50 de ellos españoles.

Juanjo Cano, presidente de KPMG en España ha asegurado que *“los líderes empresariales confían en la buena evolución de la economía y de sus compañías a medio plazo, si bien son conscientes de que algunos factores que han ralentizado el crecimiento en los últimos ejercicios podrían prolongarse. De este modo, la inflación, los elevados tipos de interés o los riesgos operativos siguen ocupando un lugar destacado en las agendas corporativas y en los mapas de riesgos. Asimismo, confían en el impacto positivo que tendrán en sus negocios la incorporación de la inteligencia artificial y la integración de los asuntos ESG, anticipando que sus inversiones en estos ámbitos generarán retornos antes de cinco años”*.

El 86% de los líderes españoles se muestran optimistas ante la previsión de crecimiento de sus empresas frente al 77% de los resultados obtenidos a nivel global. Además, casi ocho de cada diez empresarios (78%) prevén un progreso favorable de la economía española y el 74% confía en el desarrollo de la economía global durante los próximos tres años.

No obstante, los CEO españoles se muestran conscientes de que **algunos factores que han limitado su crecimiento en los últimos años son susceptibles de prolongarse**. En consecuencia, las medidas para mitigar los efectos de la inflación y el incremento de costes de las materias primas se sitúan como principal prioridad estratégica para los próximos tres años, mientras que los tipos de interés son considerados el principal riesgo para el crecimiento de sus empresas a medio plazo. En el conjunto de los países analizados en este informe, son los riesgos geopolíticos y la incertidumbre política la principal amenaza.





EL 86% DE LOS CEO PREVEN UN CRECIMIENTO DE SUS EMPRESAS

Casi 8 de cada 10 de los encuestados, un 78%, pronostican que la economía nacional evolucionará de manera positiva en los próximos tres años.

PROTEGER EL NEGOCIO

Con relación a los desafíos derivados de un contexto económico **marcado por la inflación**, por políticas monetarias restrictivas, así como, un contexto geopolítico complicado, los CEO españoles consideran que proteger al negocio frente a estas amenazas es una prioridad estratégica para los próximos tres años. Para el 76% el encarecimiento del coste vida afectará negativamente al crecimiento de su compañía, mientras que cuatro de cada cinco líderes españoles (80%) consideran que las subidas de los tipos de interés y el endurecimiento de las políticas monetarias podrían prologar una potencial recesión. Ambos porcentajes son similares a los registrados globalmente (77%).

Por otro lado, el 72% a nivel nacional y 71% a nivel global, estarían **dispuestos a desinvertir en una división de negocio rentable** si daña

su reputación. Al mismo tiempo, un 44% afirma que es probable que lleven a cabo adquisiciones que tengan un **impacto positivo en la compañía**, ocho puntos menos que la cifra de resto de países consultados.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA

En materia de digitalización, **la inteligencia artificial ha cobrado una gran importancia** en el día a día de las empresas. Por ello, siete de cada diez CEO (70%), tanto en España como a nivel global, se marcan como prioritario la inversión en esta área. El auge de estas tecnologías trae consigo una serie de retos que son necesarios abordar. Entre ellos, destacan la seguridad y el cumplimiento (68%), porcentaje que duplica el resultado global, los aspectos éticos un 62% superando en diez puntos el global, coste de esta tecnología (60%) y una falta de regulación (56%).





EL 86% DE LOS CEO PREVEN UN CRECIMIENTO DE SUS EMPRESAS

Casi 8 de cada 10 de los encuestados, un 78%, pronostican que la economía nacional evolucionará de manera positiva en los próximos tres años.

Además, el 74% de los CEO españoles consideran que la inteligencia artificial puede ayudar a **prevenir ciberataques** pero, al mismo tiempo, piensan que proporciona nuevas vías para llevarlos a cabo, frente al 82% a nivel global. De la misma manera, el 36% de los empresarios españoles consideran que su compañía no está preparada frente a estos posibles ciberataques, nueve puntos por encima de la media global.

Las prioridades estratégicas están en constante evolución, de esta manera, **atraer y fidelizar el talento se sitúa como uno de los puntos principales**. Nueve de cada diez encuestados

en España afirma que incrementarán sus plantillas y la mitad lo hará en un 6%. El teletrabajo **supuso un factor diferencial como propuesta de valor al empleado**, el 78% de los CEO españoles, 14 puntos por encima de la media global, prevén que en tres años se trabajará completamente en la oficina.

AVANZAR EN ESG Y DIVERSIDAD E INCLUSIÓN

Otro de los factores que determina la capacidad de la empresa por **atraer y fidelizar el mejor talento es la diversidad**, la inclusión y la igualdad en las organizaciones. Por ello, para más de la mitad de los entrevistados en España (54%) el ritmo ha sido demasiado lento.

Las cuestiones ESG constituyen un elemento indispensable de la **estrategia corporativa y operativa de los CEO**, de este modo, el 72% afirma que ha integrado los criterios ESG en su negocio como una palanca de valor. Además, los españoles se muestran más optimistas que el resto de los países sobre la **rentabilidad de invertir** en este ámbito, el 86% espera obtener un rendimiento significativo antes de cinco años, ocho puntos por encima que los resultados globales. No obstante, casi siete de cada diez encuestados (68%) considera que su compañía no está preparada para afrontar un mayor escrutinio por parte de los grupos de interés y de los accionistas.

Fuente: <https://kpmg.com/>

El mejor café solo con pulsar un botón.

Descubre nuestra nueva línea Vending

Special Vending

CAFESCANDELAS.COM



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



El sabor comienza con la calidad de cada ingrediente



100% CALIDAD

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN ELABORADOS CON INGREDIENTES DE PRIMERAS MARCAS.



sandwichim.com



MYKEY

Siempre nueva



Descubra la nueva generación de llaves MyKey: nuevo diseño, 5 colores brillantes e impresión láser del logo del Operador.

Coges MyKey: pequeña, sencilla y cada vez más inteligente.



www.coges.es

ERAVENDING

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 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

- Exteriores:** exclusiva selección de productos, entrada de monedas, anti-falsos 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:** guardas 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 cajones extraíbles para almacenar producto.
- Iluminación:** iluminación por 3 tiras de led con menor 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, billeros y tarjetas de monedero.



PREMIUM maxi

Dimensiones: peso 1.100 x 1.000 x 800
PMA 300 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

PREMIUM medium

Dimensiones: peso 1.000 x 900 x 800
PMA 250 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

PREMIUM mini

Dimensiones: peso 1.000 x 700 x 800
PMA 200 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 400 productos



Teclado Antivandálico



Entrada de monedas Antivandálico



Crystal estratificado de 20 mm



Cajones de alimentación de producto



Iluminación por 3 tiras de led



Bandejas en acero inoxidable, con doble espesor

¡Pidanos presupuesto, se sorprenderá!

Grupo de empresas La Era de la Venta Automática
Polígono de Asipo C/B parcela 33, Navas 1 y 8
33428 Llanera - Principado de Asturias - España
info@eraventa.com
www.eraventa.com

Teléfono Ventas
902 431 668

Teléfono Servicio Técnico
902 830 082



LA INFLACIÓN MODIFICA LOS HÁBITOS DE COMPRA

Un 83% de los consumidores Españoles modifican sus hábitos de compra

El 83% de los consumidores en España asegura haber **modificado sus hábitos de compra y consumo para adaptarse al contexto de inflación y alza de precios**, según revelan los datos de la Encuesta de Hábitos de Consumo 2023 realizada por la Mesa de Participación de Asociaciones de Consumidores (MPAC) y Mercadona.

En concreto, la encuesta señala que el 33% de los encuestados afirma **sentirse vulnerable, bien porque su nivel de renta es bajo** (19%), bien por acusar el impacto de alguna variable psicosocial (4%), por el desconocimiento de las nuevas tecnologías (6%) o por su nivel de formación (4%).

La **vulnerabilidad por renta afecta principalmente a las franjas de entre los 51 y 65 años** y a los de más de 65. También se ratifica el problema del entorno rural, donde es mayor el desconocimiento del concepto y la sensación de vulnerabilidad, del 65% frente al 27% del entorno urbano. MPAC destaca en su estudio que en términos generales los hombres se sienten más vulnerables que las mujeres.

EL FACTOR PRECIO CRECE FRENTE A LA CALIDAD

El estudio también revela que los que modificaron sus hábitos de compra debido al alza de precios lo hizo **buscando más las ofertas** (42%), aprovechando más la comida para **evitar el desperdicio alimentario** (15%) y **reduciendo el gasto en alimentación** (10%). En menor medida, han cambiado el tipo de productos que consumen (8%) y han diversificado su compra (8%).

Otra de las consecuencias de la coyuntura económica que destaca MPAC ha sido que prima el factor precio frente **al factor calidad** en la elección de compra, algo que no había sucedido en ejercicios precedentes.

A la hora de elegir un establecimiento de compra **la cercanía**, siendo el factor principal a la hora de elegir un establecimiento de compra (53%), le sigue **el precio** ha adelantado a **la calidad** (48% frente al 46% del año pasado) y esta última cae, con un 38% frente al 51% de 2022. También cabe destacar que la posibilidad de **hacer la compra por Internet** crece 10 puntos porcentuales (del 5% al 15%).

En cuanto al medio utilizado para ir a hacer la compra de alimentos, poco más de la mitad (52%) **acude andando al establecimiento**, al mismo tiempo, se dispara la **compra online** (pasa del 6% de elección en 2022 al 15% este año).

Este último dato contrasta con **el uso del vehículo particular** que, aunque sigue siendo la segunda opción, cae casi 7 puntos (29%). Por su parte, el **uso del transporte público** (3%) y la compra telefónica (1%) se mantienen estables respecto a 2022.





LA INFLACIÓN MODIFICA LOS HÁBITOS DE COMPRA

Un 83% de los consumidores Españoles modifican sus hábitos de compra

El precio también se impone como el motivo más extendido para elegir uno u otro producto alimentario y pasa del 24% en 2022 al 38% este año, en detrimento de la calidad que pasa del 42% al 29%.

LAS REDES SOCIALES INFLUYEN MÁS Y CAE LA ASISTENCIA AL HIPERMERCADO

Las redes sociales han influido asimismo en la mitad de los consumidores (51%), un 29% para comprar debido a **referencias positivas** y un 22% para **dejar de comprar**, precisamente, por lo contrario. Si bien, uno de cada cinco, pese a haberlas recibido, ha seguido comprando igual.

Cada año la **compra online** de productos de alimentación gana adeptos y **genera más confianza entre los consumidores**. En 2023, de hecho, el 68% de los encuestados la valora positivamente, aunque, por el momento, solo un 40% indica que la utiliza o utilizará.

De hecho, los datos reflejan que este año muchos de los consumidores que la veían bien pero no la usaban indican que ya lo hacen. También es destacable que solo un 12% **desconfía de la compra online**, cinco puntos menos que en 2022.

Por otro lado, MPAC destaca que, aunque decrece dos puntos, **el supermercado se mantiene como el formato comercial preferido** por las personas consumidoras para realizar sus compras de alimentación y gran consumo (62%).

También baja, y en mayor proporción, **la asistencia al hipermercado como lugar preferente de compra**, pasando del 18% en 2022 al 12% en 2023. Se mantiene estable la posición de los mercados municipales (6%), aumenta la compra habitual en los pequeños comercios y tiendas especializadas, y, sobre todo, la elección de la compra online, que gana 6 puntos y se sitúa en el 7%.

REDUCCIÓN EN LA COMPRA DE PRODUCTOS FRESCOS

Otro cambio que MPAC destaca que se ha dado este año primera vez desde que realiza esta encuesta es una **reducción en la compra de productos frescos, principalmente pescado, carne, pasta y legumbres**, y el consecuente aumento de la adquisición de producto congelado.





LA INFLACIÓN MODIFICA LOS HÁBITOS DE COMPRA

Un 83% de los consumidores Españoles modifican sus hábitos de compra

Por ejemplo, la carne congelada pasa del 6% en 2022 al 10% este año y el pescado congelado del 29% al 36%. En el caso de las pastas y las legumbres destaca el incremento de 10 puntos en la categoría de 'Conservas/Otros'.

EL CONSUMIDOR EXIGE MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

El estudio también revela que los consumidores siguen exigiendo más **información sobre los productos que adquieren**. Los elementos que más se valoran en el etiquetado son la fecha de caducidad (66%); la composición (50%); los precios y las ofertas (35%) y en menor medida la información nutricional (25%).

Los encuestados también se muestran a favor de que se haga **uso de las nuevas tecnologías** y se incluya un código QR que aporte información adicional sobre nutrición (45%), procedencia (36%), conservación del producto (36%) y calidad y certificación de la misma (21%).

LA INFLACIÓN AFECTA LOS HÁBITOS SALUDABLES

La encuesta también revela que, aunque el consumidor es consciente de la importancia de unos buenos hábitos de alimentación, ya que aumenta la población que considera que sus hábitos son saludables (68% frente al 66% de 2022), se nota un ligero descenso de los que reconocen no tenerlos (7% frente al 12%).

Este descenso viene ligado nuevamente, afirma MPAC, al incremento de los precios, puesto que el 34% de los encuestados considera que el impacto de la inflación ha hecho no poder adquirir alimentos que considera saludables.

LA RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR Y LA SOSTENIBILIDAD

Por último, pesar de que en la presentación de los resultados de la encuesta se destacó que la sostenibilidad ha perdido peso frente a al precio o la calidad del producto, la tendencia sigue siendo hacia un consumo «más verde».

Según los datos recabados en este estudio, el consumidor medio en España apuesta por un **consumo sostenible y respetuoso** con el planeta, una actitud que valora también en las empresas.

El 50% de los encuestados valora positivamente este aspecto a la hora de comprar un alimento. Se mantienen los factores que influyen a la hora de decidir la compra desde un **punto de vista sostenible** como, por ejemplo, saber la **procedencia del producto** (24%) y **cómo se ha producido** (18%).

También se valoran otros aspectos como el **compromiso con el medio ambiente**, que aumenta considerablemente, alcanzando casi el 26%, 10 puntos por encima que en 2022, o que **el fabricante sea respetuoso con el bienestar animal** (17%).

En este sentido, en la presentación, el presidente del **Consejo Económico y Social** (CES), **Antón Costas**, hacía mención del papel que juegan los ciudadanos en «*orientar un cambio*» a través del consumo para hacer frente a los desafíos como el cambio climático.

La directora general de Consumo, **Bibiana Medialdea**, de su lado, ha hecho énfasis en la responsabilidad institucional que tienen las empresas y los Gobiernos para desarrollar «*políticas públicas, que tengan capacidad de influir en el marco en el que las personas consumidoras toman sus decisiones*».

Fuente: <https://forbes.es/>



@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
Distribuidor Oficial para España
MFM - Madrid Fas Machine
C/Alcalá, 5 - Sector B
28002 Torrejón de Ardoz - MADRID
T: 91 674 0187 - F: 91 676 9188
www.madridmachine.es
javier.garcia@madridmachine.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

IAN S.A.U. - Teléfono sin - 31330 Vilafranca (Navarra) - Tel. 948 843 360 - vending@grupoian.com



Mmmmm



DONDE y
CUANDO QUIERAS

Contacto Comercial: José Marcos García • Teléfono: 968 89 99 00 • Dirección: Aida Murcia 1 | 30820 Alcantarilla (Murcia)

Desde 1981
Antonio Font
ilstant

preparados solubles para el vending

leches	capuccinos	chocolates	infusiones
preparados solubles para el vending			
Tienda online	Tienda online	Tienda online	Tienda online
INSTANT VENDING PRODUCTS	INSTANT VENDING PRODUCTS	INSTANT VENDING PRODUCTS	INSTANT VENDING PRODUCTS

café

preparados solubles para el vending

Tienda online

INSTANT VENDING PRODUCTS

CERO COMBUSTIBLES FÓSILES

FÁBRICA LIBRE DE EMISIONES CO₂

No utilizamos combustibles fósiles

www.ilstant.com

C/ Adjutori Roma, 35 - 08279 Avinyó (Barcelona) | Telf. +34 93 2602097 | ilstant@ilstant.com

IMPACTO DE LA TECNOLOGÍA EN EL EMPLEO

La tecnología ha transformado la forma en que vivimos y trabajamos, y su impacto en el empleo es innegable.

En los últimos años, hemos sido **testigos de la automatización de procesos**, el desarrollo de la **inteligencia artificial y la incorporación de robots** en diversos sectores. Estos avances tecnológicos han generado **cambios significativos en el mercado laboral**, tanto positivos como negativos.

1. Automatización y reemplazo de empleos:

La automatización de tareas ha permitido **aumentar la eficiencia y productividad en múltiples sectores**. Sin embargo, también ha llevado al reemplazo de algunos puestos de trabajo por máquinas y sistemas automatizados. Por ejemplo, en la industria manufacturera, muchas tareas que antes eran realizadas por trabajadores humanos ahora son desempeñadas por robots.

En este sentido, algunos estudios sugieren que el **avance tecnológico puede eliminar empleos en determinadas áreas**, generando preocupación entre los trabajadores. Sin embargo, es importante destacar que la tecnología también genera nuevos empleos y oportunidades laborales en otros campos emergentes.

2. Cambios en las competencias requeridas:

La adopción masiva de tecnología ha modificado las competencias necesarias para desarrollar determinadas ocupaciones. El avance de la **inteligencia artificial** y el aprendizaje automático **ha aumentado la demanda de profesionales especializados en análisis de datos, programación y ciberseguridad**, entre otros.





IMPACTO DE LA TECNOLOGÍA EN EL EMPLEO

La tecnología ha transformado la forma en que vivimos y trabajamos, y su impacto en el empleo es innegable.

Además, se valoran cada vez más habilidades como la **creatividad, la resolución de problemas complejos y la capacidad de adaptación al cambio**. En este nuevo panorama laboral impulsado por la tecnología, es fundamental que los trabajadores adquieran habilidades digitales y se mantengan a la vanguardia en términos de conocimientos y competencias.

3. Digitalización y teletrabajo:

La digitalización de los procesos laborales ha permitido la **adopción del teletrabajo** o trabajo remoto. Gracias a la tecnología, muchas personas pueden realizar sus tareas desde cualquier lugar con una conexión a Internet, lo que ha abierto nuevas posibilidades de **flexibilidad laboral y conciliación entre vida personal y profesional**.

Sin embargo, es importante señalar que esta modalidad de trabajo también presenta retos, como **el manejo del tiempo, la comunicación**

efectiva y la desconexión del trabajo. Es fundamental adaptarse a las nuevas dinámicas y aprender a utilizar herramientas tecnológicas que faciliten la **colaboración y la gestión del trabajo a distancia**.

4. Nuevas oportunidades y emprendimiento:

La tecnología ha abierto nuevas oportunidades laborales y el emprendimiento en diferentes ámbitos. Gracias a plataformas digitales y redes sociales, se ha facilitado la **creación y promoción de negocios**. Además, la economía colaborativa impulsa el surgimiento de nuevos modelos de trabajo, como el **trabajo freelance**, con la posibilidad de brindar servicios a nivel internacional.

No obstante, también hay que tener en cuenta los desafíos que conlleva **emprender en un entorno tecnológico en constante evolución**, como la competencia global y la necesidad de actualizar constantemente los conocimientos y habilidades.

Por tanto, el impacto de la tecnología en el empleo **ha generado cambios significativos en el mercado laboral**. Si bien la automatización y digitalización de tareas han reemplazado algunos puestos de trabajo, también han abierto nuevas oportunidades y requerido el desarrollo de competencias digitales. Es fundamental adaptarse a estos cambios, adquirir nuevas habilidades y estar preparados para los **desafíos que ofrece el trabajo en un entorno tecnológico en constante cambio**.

Fuente: <https://www.prevencionintegral.com/>



Cuidate con un buen momento
www.fritravich.com



Nuevos Frutos Secos



Almendra tostada sin sal 35g



Cóctel sin sal 35g



Cacahuete tostado sin sal 35g

tostados Sin Sal añadida

Algo Mágico está llegando...



Algo mágico está sucediendo en el mundo de Saeco Profesional. La calidad tradicional de Saeco hoy se combina con la tecnología de Evoca. Una gran evolución para tu pausa para el café. Magia con un solo toque. Creamos productos para hacer de tus momentos de relax algo realmente especial. Cada día.

Obtén más información en la página web de Saeco Profesional.

www.saecoprofessional.com



GAS SOLAN DE CABRAS
INESPERADAMENTE CRUJIENTE



HARIBO
100 años contigo



75g



¡Vive un sabor mágico, ven al mundo Haribo!





ESTOS SON LOS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN CONSUMIR CON MOHO, SEGÚN LA OCU

Tomar un alimento con presencia de moho de forma accidental no suele ocasionar problemas graves en la salud

El moho en los alimentos es un problema común que se produce cuando ciertos tipos de hongos se desarrollan en superficies de alimentos. **Estos hongos se alimentan de los nutrientes presentes en los alimentos** y pueden crecer en diversas condiciones, especialmente en ambientes húmedos.

En algunos alimentos, **el moho puede dañar la salud** porque generan productos metabólicos tóxicos, **las micotoxinas que pueden producir lesiones graves en el hígado, los riñones y el sistema inmunitario.**

Tomar un alimento con presencia de moho de forma accidental no suele ocasionar problemas graves. Sin embargo, si esta exposición se repite, las toxinas pueden causar daño al ADN y llevar a la formación de mutaciones que **pueden causar cáncer o malformaciones en el feto** si la exposición ocurre en una mujer embarazada.

Causas de la aparición de moho en los alimentos

La aparición de moho en los alimentos se debe principalmente a la **presencia de esporas de hongos** que pueden encontrarse en el entorno y en los alimentos mismos. Sin embargo hay una serie de factores que pueden influir como:

- **Humedad:** el moho necesita un ambiente húmedo para crecer. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua o si se almacenan en condiciones de humedad, esto aumenta la probabilidad de que se forme moho.
- **Temperatura:** la temperatura también es un factor importante. La mayoría de los mohos crecen mejor a temperaturas moderadas, generalmente entre 10°C y 30°C (50°F a 86°F).
- **Tiempo:** con el tiempo, las esporas de moho presentes en los alimentos pueden desarrollarse y formar colonias visibles. Esto es más probable en alimentos almacenados durante períodos prolongados.
- **Oxígeno:** la mayoría de los mohos son aeróbicos, lo que significa que necesitan oxígeno para crecer. Algunos mohos pueden desarrollarse en alimentos envasados al vacío o sellados herméticamente si las esporas estaban presentes antes del envasado.
- **Contaminación cruzada:** si un alimento con moho entra en contacto con otros alimentos, puede propagarse el moho a los alimentos circundantes.





ESTOS SON LOS ALIMENTOS QUE SE PUEDEN CONSUMIR CON MOHO, SEGÚN LA OCU

Tomar un alimento con presencia de moho de forma accidental no suele ocasionar problemas graves en la salud

- **Almacenamiento inadecuado:** almacenar alimentos en condiciones inadecuadas, como en un lugar cálido y húmedo, o en un recipiente no hermético, puede favorecer el crecimiento del moho

Alimentos que no se pueden consumir con presencia de moho

Es importante desechar los alimentos húmedos al primer signo de moho, especialmente aquellos con alto contenido de agua, como frutas blandas, compotas, zumos y verduras. El moho tiende a propagarse rápidamente en alimentos con mayor cantidad de agua, lo que significa que incluso una pequeña mancha en una fresa o ciruela puede indicar que todo el alimento está afectado.



Esta regla también se aplica a los productos lácteos, como yogur, queso fresco, queso de corte y queso blando. Si las mermeladas, jaleas o confituras muestran signos de moho, también es esencial desecharlas.

Alimentos con moho que se pueden consumir de forma segura

El moho es bienvenido en algunos alimentos:

- **Quesos duros:** algunos quesos se pueden tomar con presencia de moho, otros, como el cheddar o el parmesano, son seguros si se elimina la parte afectada. Debe recortarse aproximadamente 2 centímetros alrededor del moho. En el caso de los quesos blandos, es aconsejable desechar todo el producto si aparece moho.

- **Vegetales de carne firme:** vegetales como la zanahoria, el pimiento o el repollo pueden consumirse después de quitar con un cuchillo la parte alrededor del moho, dejando al menos 2 centímetros de distancia, incluso por debajo de la superficie.

- **Embutidos curados:** los embutidos curados, como el salami o el jamón serrano, son aptos para el consumo si se corta o raspa la parte mohosa, siempre y cuando el moho no haya penetrado dentro del embutido.

Cómo prevenir la aparición de moho

Para prevenir la formación de moho en los alimentos, es recomendable almacenarlos en recipientes herméticos, mantener la , controlar la humedad, por ejemplo, con un deshumidificador.

La mejor opción es **almacenar los alimentos perecederos en el refrigerador**, evitar la contaminación cruzada y revisar productos almacenados a largo plazo para comprobar que estén en buen estado.

Fuente: <https://theobjective.com/>



MERITXELL ALEGRE, NUEVA DIRECTORA DE CAFÉS DE NESTLÉ ESPAÑA

Con una gran trayectoria de más de 23 años en Nestlé.

Con una amplia experiencia en el negocio de cafés y tras su paso por la matriz en Suiza, **Meritxell Alegre** regresa a España tras haber liderado el área de café soluble a nivel europeo, impulsando su crecimiento e importantes avances en materia de sostenibilidad

Nestlé ha nombrado a **Meritxell Alegre** como nueva directora de Cafés en España. Nacida en Barcelona, **comenzó su trayectoria en Nestlé en el departamento de marketing de Cafés hace 23 años**. En sus inicios, ocupó cargos de responsabilidad tanto en las áreas de desarrollo comercial como en la de gestión de cuentas clave y gestión de marca. Fruto de su

exitoso trabajo fue nombrada **Business Manager de NESCAFÉ Dolce Gusto** en 2015. Tres años después, se trasladó a Vevey (Suiza) como **responsable de marketing de la marca NESCAFÉ Gold**.

Desde julio de 2021, lideraba el área de Café Soluble para toda la zona Europa. En esta etapa, ha impulsado proyectos de **sostenibilidad** pioneros que han sido clave para el liderazgo y el crecimiento de **NESCAFÉ**. Además, y a nivel de gestión de equipos, **Meritxell Alegre** ha construido un equipo sólido que ha permitido a la categoría trabajar de forma más eficiente y crear **sinergias entre los mercados europeos** ganando competitividad y, a su vez, manteniendo la relevancia local de cada uno de ellos.

*“Estoy feliz de regresar a Nestlé España y de hacerlo formando parte de una categoría, la de Cafés, a la que pertenezco desde que entré a formar parte de la Compañía. Estoy convencida de que, con el excelente equipo humano que estará a mi lado y la fuerza de nuestras marcas, vamos a seguir siendo líderes con nuestros productos, pero también con iniciativas que marcarán el futuro de la categoría. Un ejemplo es el programa NESCAFÉ Plan 2030 con el que nos hemos comprometido a impulsar la agricultura regenerativa, reducir emisiones y mejorar la vida de los caficultores. Debemos ser capaces de trasladar a consumidores y distribuidores los frutos del desarrollo constante de estas iniciativas, así como la renovación e innovación que hay detrás de cada taza de nuestros cafés. Es un reto que asumo con gran responsabilidad e ilusión”, explica **Meritxell Alegre**.*



Nestlé.
Nesquik

ALL NATURAL

LECHE CON CACAO

100%
INGREDIENTES
NATURALES

-50%
AZÚCARES
AÑADIDOS*

92%
DE LECHE

✓ SIN GLUTEN



A través de Nestlé Cocoa Plan trabajamos para mejorar la calidad de los productos de los agricultores de cacao y junto con Rainforest Alliance nos esforzamos para mejorar su vida y conseguir un cultivo de cacao sostenible.

Nestlé
PROFESSIONAL

Contáctanos
Tel. 900505254
www.nestleprofessional.es

Desayuna con estilo
Empieza con **Caffèuno**



Un vaso,
una temperatura

Se puede ajustar la temperatura de las bebidas de manera individual.
Tibia > Caliente > Muy Caliente



Bajo consumo
de energía

Control de temperatura innovador gracias a una tecnología con caldera instantánea.



Caffèuno

2 Tipos de panel frontal
y personalización

Escoja el panel frontal según las características de la ubicación. El panel es fácil de reemplazar y la imagen se puede personalizar.



TÁCTIL

La elegante pantalla 10" ofrece un menú de iconos fácil e intuitivo



SELECCIÓN DIRECTA

Servicio casual y rápido mediante pulsador directo

Vendo
SANDEN

SandenVendo Spain
Sucursal en España

Tel. +34 93 474 15 55 e-mail info@sandenvendo.es
website www.sandenvendo.es

AQUAFRESC®

EFICIENCIA

INNOVACIÓN

TECNOLOGÍA

ELEGANCIA

CALIDAD



- FUENTES DE AGUA BOTELLON
- FUENTES DE FILTRACIÓN/OSMOSIS
- ACCESORIOS



AQUAFRESC
03820 Cocentaina - Alicante - España
Telf: 966500816
info@fuentesdeaguameneral.com
www.fuentesdeaguameneral.com

**Fundación
J. García-Carrión**

El esfuerzo de una familia



Desde 1998, la Fundación J. García-Carrión ofrece puestos de trabajo estables y de calidad a personas con discapacidad.

► Descubre esta historia en garciacarrion.com



MEDIDAS EFECTIVAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES

Todos los puestos de trabajo están expuestos a sufrir un accidente y esta tendencia va en aumento. Esto pasa básicamente por 3 motivos: desconocimiento, poca formación y falta de concienciación e implicación, tanto de la empresa, como de los propios trabajadores.

LOS ACCIDENTES LABORALES: LA GRAN LACRA A EVITAR EN LAS EMPRESAS

Los accidentes laborales, desgraciadamente, están a la orden del día en todas las empresas de nuestro país. Durante el pasado **2021, ha aumentado el número de víctimas mortales por accidentes de trabajo**

Pero, ¿cómo esto puede ser posible si cada vez se aprueban más normas en pro de la seguridad de las personas trabajadoras? Pues muy sencillo: **“Una cosa es lo que ponga el papel, y otra muy distinta es hacerlo realidad”.**

Las leyes dictan unos parámetros mínimos que toda empresa debe cumplir. Dichas medidas son muy superfluas y, en la mayoría de ocasiones, su implementación **no garantiza la seguridad y salud laboral.**

Las empresas deben poner más de su parte en la **prevención de los accidentes laborales** y, sobre todo, deben entender que la Prevención de Riesgos Laborales no es un gasto, sino **una verdadera inversión.**

Las organizaciones deben mostrar **una implicación para su prevención** y el primer paso para ello pasa por saber qué son, cómo se producen, y cuándo se catalogan como tal. Sino, difícilmente se podrán prevenir.

¿QUÉ SON LOS ACCIDENTES LABORALES? ¿EN QUÉ SE DIFERENCIAN DE LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES?

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 156 del Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social, *“un accidente de trabajo es toda lesión corporal que el trabajador sufra con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecute por cuenta ajena”.*

Teniendo en cuenta esta definición legal, junto con otros parámetros dictados por la jurisprudencia, se podría considerar que **estaremos ante un accidente laboral un accidente**

- Cuando el trabajador haya sufrido una **lesión corporal** -entendiendo por lesión corporal: heridas, traumatismos, golpes u otros daños físicos, así como secuelas o enfermedades de carácter psíquico o psicológico-.



MEDIDAS EFECTIVAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES

Todos los puestos de trabajo están expuestos a sufrir un accidente y esta tendencia va en aumento. Esto pasa básicamente por 3 motivos: desconocimiento, poca formación y falta de concienciación e implicación, tanto de la empresa, como de los propios trabajadores.

• Y cuando esa lesión **se haya producido a consecuencia del trabajo**. Por tanto, debe existir un nexo causal entre la actividad laboral que desarrolla el trabajador, y el daño sufrido.

Paralelamente al accidente de trabajo, nos encontramos con la denominada “*enfermedad profesional*”. A diferencia de lo que ocurre en los accidentes, la **enfermedad profesional** hace referencia a un **proceso que comporta un empeoramiento progresivo de la salud**.

Pero ¡ojo! No cualquier enfermedad que se desarrolle en el trabajo, adquiere la catalogación de profesional. Para ello, será necesario que cumpla con los requisitos establecidos por la norma.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE PREVENIR LOS ACCIDENTES LABORALES?

Aunque la respuesta a esta pregunta puede resultar bastante obvia, creo que es necesario resaltar todos los beneficios que se desprenden de la **prevención de accidentes laborales**.

Y es que, articulando **medidas preventivas efectivas**, no sólo se logra proteger salud y la seguridad de las personas trabajadoras, sino que también:

- Se reduce el número de bajas.
- Mejora la productividad laboral.
- Disminuyen los costes asociados a las bajas laborales.
- Se producen menos paralizaciones en los procesos de producción de la empresa.
- Se evitan responsabilidades imputables a la empresa.
- Se reducen los costes relacionados con las pólizas de Seguros de Accidentes.

Como ves, ¡todo son ventajas!





MEDIDAS EFECTIVAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES

Todos los puestos de trabajo están expuestos a sufrir un accidente y esta tendencia va en aumento. Esto pasa básicamente por 3 motivos: desconocimiento, poca formación y falta de concienciación e implicación, tanto de la empresa, como de los propios trabajadores.

¿CÓMO PUEDES REDUCIR LOS ACCIDENTES LABORALES Y HACER DE TU EMPRESA UN ESPACIO SEGURO?

Todos los puestos de trabajo están expuestos a sufrir un accidente y esta tendencia va en aumento. Esto pasa básicamente por 3 motivos: **desconocimiento, poca formación y falta de concienciación** e implicación tanto de la empresa como de los propios trabajadores.

En prevención tenemos una premisa básica: **“identifícalo antes de que suceda”**. Para evitar un accidente, lo mejor es estar preparado y **“verlo venir”**. De hecho, esta es la primera clave sobre la que me gustaría hacer hincapié.

5 FASES PARA REDUCIR LOS ACCIDENTES EN LA EMPRESA

Teniendo cubiertas estas 5 fases **reducirás los accidentes optimizando tus recursos** (además de prevenir y minimizar el factor riesgo).

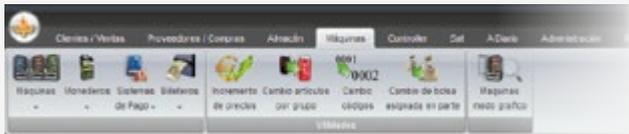
1. La primera fase pasa por realizar una auditoría preventiva en tu empresa que plasme la situación actual en la que se encuentra, y determinar e **implementar las medidas preventivas y/o correctoras necesarias**.
2. Después, haz que **tus trabajadores perciban el riesgo** al que están expuestos y formales en lo necesario para que tomen conciencia de cómo **desempeñar su trabajo de forma segura**.
3. En la tercera fase debes **establecer políticas y buenas prácticas** preventivas entre tus empleados.
4. Una vez hecho todo lo anterior, **crea canales que promuevan una comunicación preventiva** fluida y activa entre todos los equipos de tu empresa.
5. Y, por último, **invierte en tecnología y estándares** para integrar de manera efectiva la prevención en el sistema de gestión de tu empresa.



Fuente: europeven

Actualice su gestión de Vending, cambie a...

ELYTE



- Escalable
- Más posibilidades
- Mayor nivel de gestión
- Operativas automatizadas
- Mejora la rentabilidad laboral
- Acceda a las últimas tecnologías
- Entorno gráfico más amigable
- Nuevo hardware asociado

SOLICITE INFORMACIÓN

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

gullón

Celebra con nosotros
**El Mayor Surtido
del Canal Vending**



**EL CAFÉ
QUE SE
LLEVA**

*...a donde
tú quieras*



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

C/ Ramiro II, 6 oficina 28003 Madrid
Tel. 91 591 98 78 - rmartin@euroconsultores.es
www.euroconsultores.es



INSPECCIÓN DE TRABAJO EMPEZARÁ A MULTAR A LAS PYMES QUE NO IMPLEMENTEN EL BUZÓN DE DENUNCIAS

Buzón de denuncias obligatorio a partir de 50 trabajadores

Más de 20.000 pymes tienen sólo un mes para adaptarse a la nueva obligación de tener un buzón de denuncias a disposición de sus trabajadores. **A partir del 1 de diciembre, la Inspección ya podrá sancionar a los negocios que no lo hayan incorporado.**

Los pequeños negocios tienen sólo un mes para adaptarse a la nueva obligación de contar con un **buzón de denuncias accesible para los trabajadores**. Este nuevo sistema que deberán tener todas las pymes consiste en un **canal para que los negocios puedan recibir y gestionar las denuncias** de sus empleados sobre cualquier materia que afecte al ámbito laboral. A partir del 1 de diciembre, la Inspección ya podría empezar a multarles si no hubieran implementado la herramienta todavía.

Antes de verano entró en vigor la primera fase de la nueva obligación que va afectar a miles de empresas españolas, tanto grandes, como medianas y pequeñas. El pasado 13 de junio terminó el plazo para que **los negocios de más de 250 empleados en plantilla incorporen un buzón de denuncias**, donde los trabajadores puedan comunicar cualquier infracción que hayan detectado en la actividad.

Así quedó recogido en la Ley 2/2023, de 20 de febrero, que estableció dos **plazos para que las empresas se adapten a esta obligación**: la primera etapa que ya ha concluido, iba dirigida a negocios con más de 250 empleados. Las actividades que tienen **entre 50 y 249 trabajadores** en plantilla contaban con un periodo transitorio más amplio, que terminará el próximo 1 de diciembre. A partir de ese



INSPECCIÓN DE TRABAJO EMPEZARÁ A MULTAR A LAS PYMES QUE NO IMPLEMENTEN EL BUZÓN DE DENUNCIAS

Buzón de denuncias obligatorio a partir de 50 trabajadores

momento, **la Inspección podrá empezar a sancionar** también a estos negocios si todavía no han implementado el sistema de denuncias.

En ambos casos, los negocios que no cumplan su obligación de tener un buzón de denuncias una vez concluido el plazo de adaptación se enfrentarían a **multas por parte de la Inspección de Trabajo** de hasta un millón de euros. De momento, sólo están obligadas las actividades más grandes, pero en apenas un mes **la obligación se extenderá al resto de las pequeñas y medianas empresas.**

Más de 20.000 pymes deben implantar el buzón de denuncias antes del 1 de diciembre



Según los últimos datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), en España habría **más de 26.000 empresas** con más de 50 trabajadores que tendrán que poner en marcha el nuevo '**Sistema Interno de Información**'. De esos 26.000 negocios, se calcula que alrededor de 6.000 tienen más de 250 empleados y ya tendrían que tener el buzón de denuncias activo.

Por otro lado, habría entorno a **20.000 empresas que tienen más de 50 empleados pero menos de 250**, por lo que tendrían que implantar el buzón a partir de diciembre si no quieren enfrentarse a las sanciones previstas por Ley.

UN BUZÓN PARA DENUNCIAR CUALQUIER TIPO DE INFRACCIÓN POR PARTE DE LOS EMPLEADOS

El nuevo buzón servirá para recibir y gestionar las denuncias sobre **"cualquier materia que afecte al ámbito laboral"** por parte de empleados, becarios o incluso autónomos que hayan trabajado con el negocio. Según explicó un abogado laboralista de AGM Abogados, este sistema de denuncias se ha hecho para *"proteger al denunciante y que no existan represalias. Las denuncias que podrá acoger este buzón son incontables. Los empleados o antiguos trabajadores podrán denunciar mediante este sistema cualquier infracción administrativa o penal que les afecte a ellos u otros trabajadores"*.



INSPECCIÓN DE TRABAJO EMPEZARÁ A MULTAR A PARTIR DE DICIEMBRE A LAS PYMES QUE NO LO IMPLEMENTEN

Buzón de denuncias obligatorio a partir de 50 trabajadores

Los motivos más frecuentes para los que estaría diseñado este buzón serían: **recoger fraudes detectados con Hacienda y Seguridad Social**, "como por ejemplo que no se tenga a un empleado dado de alta en la Seguridad Social o que haga horas extras sin remunerar. También estaría pensado para casos de denuncias por **acoso laboral o sexual** en el ámbito del negocio y hasta por la posible existencia de un falso autónomo", dijo el abogado de AGM abogados.

Para asegurar que este buzón realmente funciona, **no bastará con crear un correo electrónico o canal de voz** para recopilar todas las denuncias, sino que además habrá que encargar expresamente a un empleado o empresa externa que sea independiente, el control y gestión de todas estas denuncias para realizar un seguimiento si fuera necesario.

Según el experto laboralista, *"la empresa deberá designar a una persona que gestione y estudie de forma independiente estas denuncias. En el caso de las pymes, lo más habitual es que externalicen esta tarea en el despacho de abogados. En nuestro caso, el área penal lleva este tipo de buzones de algunas empresas que son clientes"*.

Requisitos que deberá cumplir el nuevo buzón de las pymes a partir de diciembre

El nuevo sistema de denuncias deberá cumplir algunos requisitos como:

-Permitir **realizar comunicaciones por escrito o verbalmente**, o de las dos formas. La información se podrá realizar bien por escrito, a través de correo postal o a través de cualquier medio electrónico habilitado al efecto, o verbalmente, por vía telefónica o a través de sistema de mensajería de voz. A solicitud del informante, también podrá **presentarse mediante una reunión presencial** dentro del plazo máximo de siete días.

- Además, a quienes realicen la comunicación a través de canales internos se les informará, de forma clara y accesible, sobre los **canales externos de información** ante las autoridades competentes y, en su caso, ante las instituciones, **órganos u organismos de la Unión Europea**. Al hacer la comunicación, el informante podrá indicar un domicilio, correo electrónico o lugar seguro a efectos de recibir las notificaciones.



NORMATIVAS



RELACIONES
LABORALES

+ ECONOMÍA

INSPECCIÓN DE TRABAJO EMPEZARÁ A MULTAR A PARTIR DE DICIEMBRE A LAS PYMES QUE NO LO IMPLEMENTEN

Buzón de denuncias obligatorio a partir de 50 trabajadores

-Las comunicaciones verbales, incluidas las realizadas a través de reunión presencial, telefónicamente o mediante sistema de mensajería de voz, **deberán documentarse** de alguna de las maneras siguientes, **previo consentimiento del informante**. Podría ser mediante una grabación de la conversación en un formato seguro, duradero y accesible;

o a través de una **transcripción completa** y exacta de la conversación realizada por el personal responsable de tratarla.

- Los canales internos de información permitirán incluso la **presentación y posterior tramitación de comunicaciones anónimas**.

FUENTE: Autónomos y emprendedores

CUPERNICAN

FSC SGS

HoReCa
Vending
Take away

www.cupernican.com
hello@cupernican.com
+370 657 77955

Bianchi Vending

DESIGN YOUR BREAK

FLESSY
Un espectáculo en la vitrina.

- Diseño refinado con gran vitrina e interior del mueble en blanco para mayor visibilidad del producto.
- Iluminación selectiva: LED en cada bandeja para una excelente visibilidad del producto.
- Display electrónico en las bandejas para cambiar fácilmente códigos y precios.
- Interacción cautivadora gracias a la interfaz táctil de 7".
- Proceso iluminado para guiar al usuario.
- Máxima flexibilidad interna, puedes configurar hasta 7 bandejas con 10 espirales.
- Grupo de frío con gas R290 de última generación.

ÚNETE A LA PHYGITAL REVOLUTION
Con Flessy entra en escena una oferta plausible y la actualizas cuando quieras: porque el verdadero espectáculo es la flexibilidad.

EASY CONFIGURATION rediseña la configuración de Flessy de una forma sencilla e intuitiva para adaptarla a tu mejor oferta.
EASY MAINTENANCE siempre sabrás lo que sucede "entre bambalinas" con una máquina capaz de analizar su propio estado operativo.
EASY INTERACTION conquista a tu público haciendo que la experiencia de consumo sea más intuitiva, amena y atractiva.

ECOEMBES Y EL REGISTRO DE PRODUCTORES DE PRODUCTO

Plazo extraordinario para el reportes de los envases puestos en el mercado español en el Registro de Productores de Producto

El MITERD abre un **plazo extraordinario** para el reporte de los envases puestos en el mercado español en el **Registro de Productores de Producto**.

Desde Ecoembes **facilitamos a nuestras empresas un informe de los datos que se han reportado al SCRAP con el formato requerido para el Registro de Productores**. Puede descargarse en la Plataforma de Datos de Envases de Ecoembes, donde ya se han elaborado más de 26.000 informes

- Reporte de los datos de 2021: del 1 al 30 de noviembre de 2023.
- Reporte de los datos de 2022: del 1 al 31 de diciembre de 2023.



Home > Calidad y evaluación ambiental > Temas > Prevención y gestión de residuos > Flujos de residuos > Envases

Flujos de residuos

- K. Domésticos
- Biorresiduos
- Envases**
- Neumáticos
- Vehículos
- Tierras y escombros (RCD)
- Aceites industriales
- PCBs
- Lodos de depuradora
- Aparatos eléctricos y electrónicos
- Pilas y acumuladores
- Residuos mineros
- Residuos sanitarios
- SANDAOL

Registro de productores de Producto. Sección envases

En esta web encontrará toda la información relativa al Registro de Productores de Producto (sección envases). Le recomendamos consultar toda la información disponible incluido los videotutoriales del procedimiento y la nota/s interpretativa/s redactadas por la Subdirección de Economía Circular.

En caso de seguir teniendo dudas no aclaradas en esta página web, se dispone de los siguientes canales de atención:

buzon-ser@miteco.es para dudas relacionadas con aspectos generales de aplicación del Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases

Desde ninguno de los dos correos anteriores se resolverán cuestiones orientadas a recibir asesoría legal por parte del MITECO, dado que esta función no se encuentra en sus competencias de acuerdo al Real Decreto 500/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Para ello, se recomienda acudir a un asesor legal especialista en materia ambiental.

Asimismo, exclusivamente en el horario establecido, se podrán realizar consultas telefónicas a los siguientes teléfonos:

917284813. Horario de atención telefónica: Lunes a jueves, de 10:00 a 14:00 h y de 15:00 a 17:00 h.

Viernes: de 10:00 a 14:00 h.

Introducción

El Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, establece varias obligaciones relativas a información por parte de los productores de producto (conforme a la definición del artículo 2 t) del citado real decreto):

Envases

- ¿Qué son los envases y residuos de envase? →
- ¿Dónde se generan? →
- Características →
- ¿Qué se deben gestionar adecuadamente? →
- ¿Cuál es su ciclo de gestión? →
- ¿Cómo se pueden prevenir? →
- ¿Cómo se recogen? →
- ¿Qué aplicaciones tienen los materiales reciclados? →
- Registro de Productores de Producto. Sección botellas de plástico →
- Registro de productores de producto, sección envases →
- Gráficas del registro →

PINCHA AQUÍ PARA MÁS INFORMACIÓN

EL CAFÉ MÁS COOL PARA LLEVAR

CAMEL MACCHIATO

CAPPUCCINO

ESPRESO

MACCHIATO

DESCAFEINADO

BIO CAPPUCCINO

BIO MACCHIATO



WWW.COOLIFE.ES

JCARLOS.BARRIOS@SAEXMA.ES | 696.678.444



BIBO



DISTINGUE, DIGITALIZA, EVOLUCIONA

La nueva generación de GM Global Solutions creada para digitalizar y optimizar la gestión en el segundo canal

T. +34 948 317 311 | comercial@gmglobalsolutions.com | www.gmglobalsolutions.com

GMBOS
4.0 Más inteligente



**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



- DESDE 1852 -
LACASA

CHOCOLATE NEGRO
LACASA
ARÁNDANOS NATURALES

CHOCOLATE NEGRO
LACASA
70% CACAO

CHOCOLATE NEGRO
LACASA
NARANJA

CHOCOLATE NEGRO
LACASA
ALMENDRA y CARAMELO

Nuevas chocolatinas





NOVIEMBRE: UN MES PARA NUTRIR HÁBITOS SALUDABLES

Prepárate para el Bienestar

Noviembre trae consigo un cambio palpable en el aire: **los días se acortan, las hojas cambian de color y la temporada de festividades se asoma en el horizonte.** Sin embargo, este mes no solo marca la transición hacia el invierno, sino que también ofrece una **oportunidad para cultivar hábitos saludables** que nos preparen para abrazar el bienestar en todas sus facetas.

Conectando con la Naturaleza

A pesar de las temperaturas más frescas, noviembre invita a conectarnos con la naturaleza. **Los paisajes otoñales** ofrecen un escenario perfecto para caminatas revitalizantes y ejercicios al aire libre. **Respirar el aire fresco y absorber la serenidad** que la naturaleza nos regala puede ser un impulso para el cuerpo y el alma.

Nutrición Consciente en la Temporada de Cosecha

Noviembre es el momento de **cosechar los frutos de la temporada.** Las verduras de raíz, las calabazas, las manzanas y una variedad de productos frescos están en su punto máximo. Incorporar estos alimentos de temporada en nuestra dieta nos brinda una **oportunidad única para disfrutar de comidas nutritivas y reconfortantes.**

Equilibrio en las Celebraciones

Con la cercanía de festividades como el Día de Acción de Gracias, es crucial mantener un enfoque equilibrado. **Disfrutar de las delicias culinarias tradicionales** no tiene por qué implicar excesos. La clave está en la moderación y en incorporar opciones más saludables para equilibrar los banquetes festivos.





NOVIEMBRE: UN MES PARA NUTRIR HÁBITOS SALUDABLES

Prepárate para el Bienestar

Cuidado Personal y Bienestar Mental

Mientras nos preparamos para la temporada navideña, **dedicar tiempo al autocuidado** y a la atención plena es fundamental. Noviembre ofrece la **oportunidad perfecta para practicar la gratitud diaria**, la meditación, el yoga o simplemente dedicar tiempo a actividades que nos relajen y renueven nuestro espíritu.

La Importancia del Sueño en el Equilibrio

Con la transición a días más cortos, **priorizar el sueño** se convierte en un hábito esencial. Mantener una rutina de sueño adecuada y de calidad es crucial para el bienestar general. Noviembre nos ofrece la **oportunidad de ajustar nuestros horarios** y reconocer la importancia del descanso reparador.

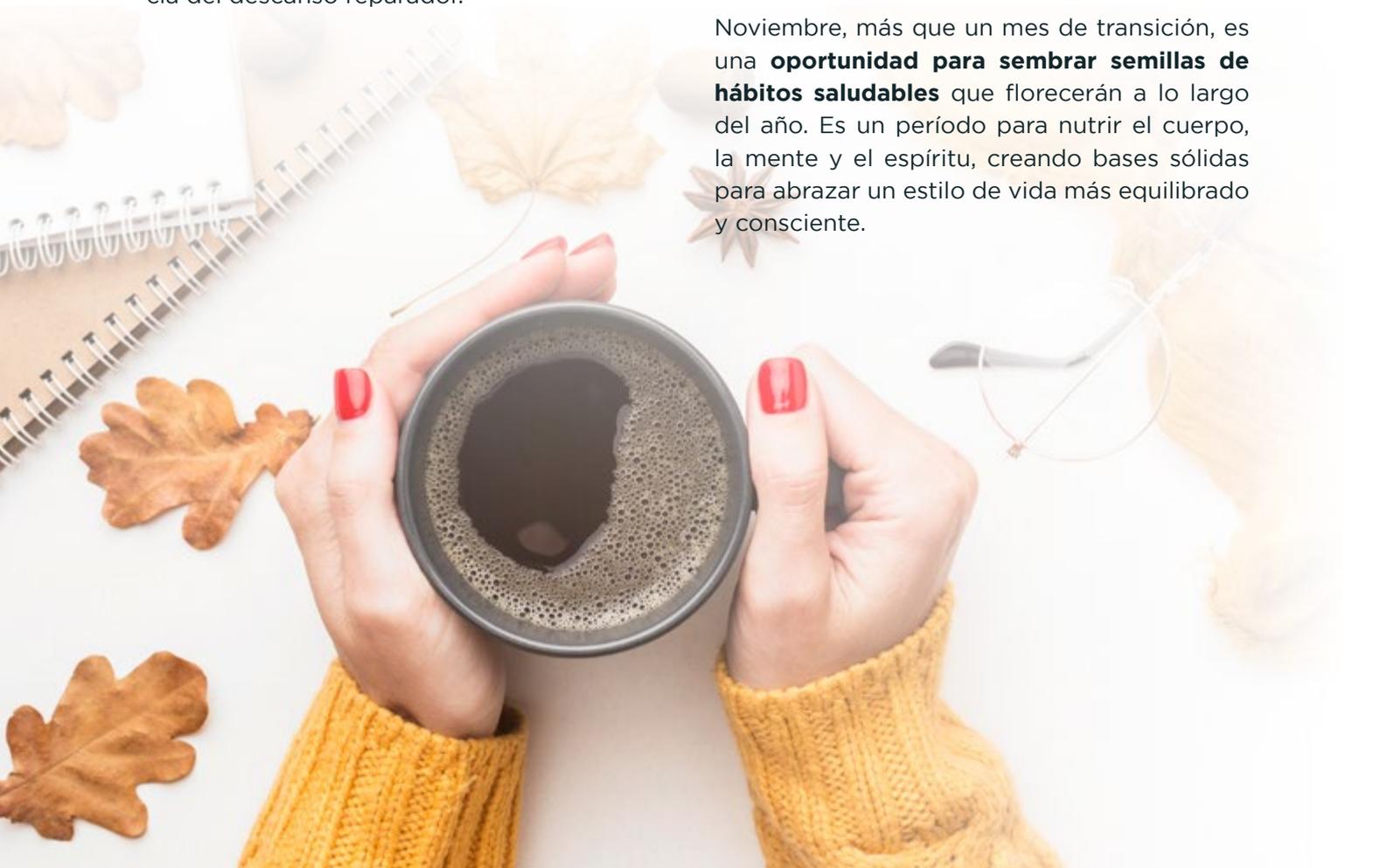
El Poder del Movimiento

Aunque el clima puede volverse más fresco, **mantenerse activo es esencial**. Explorar nuevas formas de ejercicio en interiores o adaptar **rutinas al aire libre** con capas adicionales nos permite mantenernos en movimiento y cuidar nuestro cuerpo, mente y espíritu.

El Desafío del No-Vember

Este mes también podría ser el momento perfecto para desafiarse a uno mismo. El "No-Vember" podría ser un reto personal para **reducir ciertos hábitos menos saludables**, ya sea reduciendo el consumo de azúcar, disminuyendo el tiempo de pantalla o eliminando alimentos procesados.

Noviembre, más que un mes de transición, es una **oportunidad para sembrar semillas de hábitos saludables** que florecerán a lo largo del año. Es un período para nutrir el cuerpo, la mente y el espíritu, creando bases sólidas para abrazar un estilo de vida más equilibrado y consciente.





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

ingenico
aWorldlinebrand

Ingenico
**SMART
SELF**
FOR VENDING

Lleve su negocio de vending al siguiente nivel con una solución de pago flexible y fiable

www.ingenico.es/smartsselfvending

DISPOSITIVO INTELIGENTE

- Permiten la entrada de PIN para cumplir con CSA / PSD2
- Tecnología segura y rugerizada
 - Cumplimiento con los estándares EVA y NAMA
 - Montaje fácil y ajustable

Ahora más que nunca, los comerciantes deben atraer y cuidar a los clientes al mismo tiempo que mejoran su eficiencia operativa. Para satisfacer las expectativas de los comerciantes y compradores, y responder además a los nuevos desafíos del sector del vending, Ingenico presenta la nueva solución **Smart Self**.

Huhtamaki



Creemos que la innovación es clave para un futuro más sostenible



Conoce nuestra gama completa en www.foodservice.huhtamaki.com.es o compra online en www.tiendavasospapel.com

GEV es ahora REPA,
A Parts Town Unlimited Company.

Descubra más



Distribuidores con alta tecnología.
Innovadores constantes.
Posibilidades ilimitadas.

La pieza correcta. En el momento adecuado. Siempre.

REPA
A Parts Town Unlimited Company

ASAMBLEA



ASAMBLEA Y NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO

Se celebrará en el Teatro Albéniz el próximo 29 de noviembre

El centro de Madrid ha sido el lugar elegido para la celebración del **nuevo punto de encuentro sectorial**, organizado por la asociación.

Este evento, cuidadosamente planeado para ofrecer una experiencia distinta, se llevará a cabo en el histórico **Teatro Albéniz**.

El antiguo teatro está situado dentro del **UMusic Hotel**, un espacio que ostenta los más altos estándares de lujo con sus 5 estrellas.

El Albéniz es un icono restaurado que abrió sus puertas hace un año (noviembre de 2022) tras una reforma integral, conservando sus elementos más emblemáticos, siendo declarado el lugar como **Bien de Interés Cultural**.



No dejes pasar esta oportunidad única



MADRID
TEATRO ALBÉNIZ



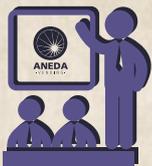
29
NOVIEMBRE



DE 12:00h
A 16:30h



ASAMBLEA



ASAMBLEA Y NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO

Se celebrará en el Teatro Albéniz el próximo 29 de noviembre

El programa ofrecido, desde las 12 horas, estará encaminado a ofrecer una **jornada interesante y atractiva** que dará comienzo con la celebración de la **Asamblea General**.

Tras ella, **José Castellanos** como director general de **PageGroup**, expondrá una presentación sobre RR.HH, bajo el título **“Mercado laboral: análisis y opciones”**



A continuación, se llevará a cabo una mesa debate con la participación de **Josep Margalef**, director general de **IVSIBERICA**, **Susana García**, CEO de **AUTOMÁTICOS ROGAR** y **Antonio Guillorme**, propietario de **INFOVENDING NAVARRA**.

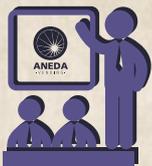
El programa cuenta con la representación de **microteatros** para amenizar el acto.



Una jornada que será clausurada por la Senadora, **M^a Teresa Mallada de Castro**.



ASAMBLEA



ASAMBLEA Y NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO

Se celebrará en el Teatro Albéniz el próximo 29 de noviembre

Y, como colofón final, se servirá un **cóctel-comida** en el restaurante del propio hotel.

Un espacio donde, además de disfrutar de una exquisita comida, **se podrán intercambiar impresiones con el resto de amigos, socios y colaboradores**. Una experiencia para realizar networking y desear unas felices fiestas a los amigos asistentes.

Este nuevo encuentro se llevará a cabo con el **patrocinio especial** de **SISTIAGA LASA VENDING GROUP**.

Esta colaboración **fortalece** nuestro compromiso de **proporcionar experiencias excepcionales**.

¡Gracias SISTIAGA LASA VENDING GROUP por confiar en este evento!



¡No te pierdas la oportunidad de sumergirte en esta experiencia única!

Patrocinado por:





¡ACTUALIZA TUS REDES!

Fortalece conexiones y oportunidades

Las redes sociales han **transformado** la forma en que las organizaciones interactúan con sus miembros y el público en general, y la Asociación Nacional de Empresas de Distribución Automática (ANEDA) no es una excepción. La **presencia activa de ANEDA** en plataformas como Facebook, Twitter e Instagram no solo ha fortalecido su alcance, sino que también ha brindado una serie de ventajas palpables para aquellos que participan activamente en estas **comunidades digitales**.

1. Comunidad y Colaboración:

ANEDA ha construido una comunidad vibrante en sus redes sociales, donde los miembros **comparten experiencias, ideas y conocimientos** relacionados con la distribución automática. Estar activo en estas plataformas permite a los participantes conectarse con colegas de todo el país, **fomentando un intercambio valioso de información y mejores prácticas**.

2. Actualizaciones y Noticias en Tiempo Real:

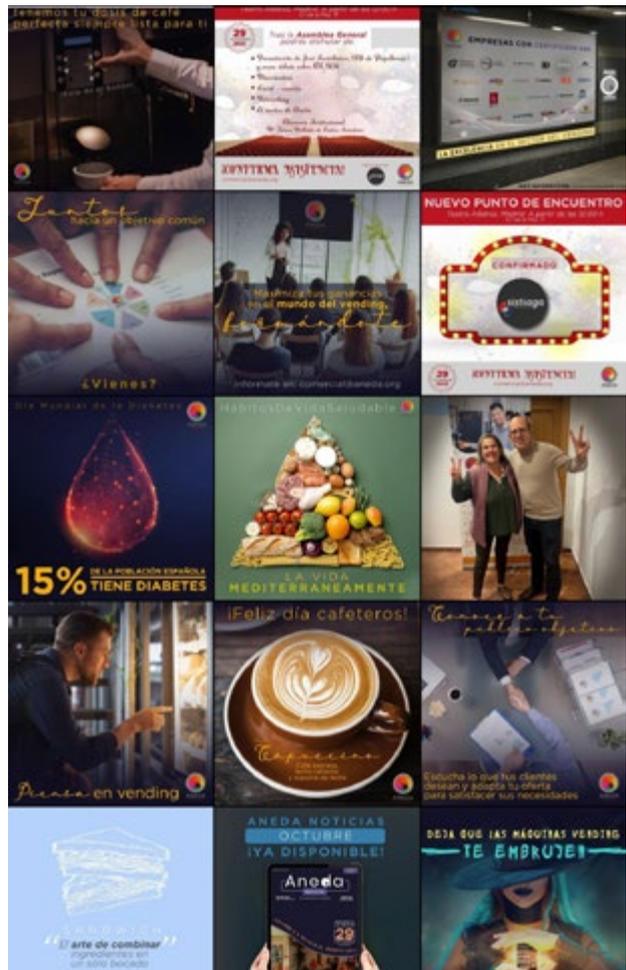
Las redes sociales ofrecen a los miembros de ANEDA **acceso inmediato a noticias relevantes**, actualizaciones de la industria y eventos importantes. Mantenerse activo en estas plataformas garantiza que los miembros estén siempre al tanto de las **últimas novedades** y cambios en el sector de la distribución automática.

3. Oportunidades de Capacitación y Desarrollo:

ANEDA utiliza sus redes sociales para anunciar eventos y oportunidades de capacitación. Ser activo en estas plataformas significa **tener acceso exclusivo a eventos que pueden contribuir al crecimiento profesional y personal de los miembros**.

4. Visibilidad y Reconocimiento:

Participar activamente en las redes sociales de ANEDA brinda la oportunidad de **destacar los logros y contribuciones individuales**. La visibilidad en estas plataformas puede traducirse en reconocimiento dentro de la industria y abrir puertas a nuevas **oportunidades de colaboración y negocios**.





100%
INGREDIENTES
NATURALES

#KAIKUCAFFELATTE

Automated TransACTIONS

Una gama completa de soluciones tecnológicas eficientes que ayudan a las empresas operadoras a mejorar su gestión e incrementar su rentabilidad.

Las soluciones más avanzadas al servicio de nuestros clientes:

- ✓ Gestión de efectivo
- ✓ Pagos Cashless
- ✓ Pagos con tarjeta de crédito
- ✓ Smart Vending - Telemetría
- ✓ Micromarkets
- ✓ Smart coolers
- ✓ Proyectos Personalizados



www.automated-transactions.es

MAKING VENDING



DISTRIBUIMOS LOS MEJORES
PRODUCTOS PARA TI



Máquinas vending



Productos de calidad



Recambios y servicio técnico

Ahora
más
tiernos

¡MMMM!



donuts®

¿TE VAS A RESISTIR?



AUTOMÁTICOS ROGAR

Reciclaje y Sostenibilidad, 5 Años apostando por el Residuo CERO.

En Rogar llevan muchos años con la **concienciación sobre la sostenibilidad**, de hecho su CEO Susana García Román nos comenta que empezó como algo anecdótico cuando nadie hablaba de ello hace más de 5 años...En Rogar pensamos: ¿Qué pasa con todo este residuo que generamos cada día? ¿Dónde va? ¿Qué utilidad le podemos dar? Y a partir de ahí se desarrolló un **proceso de reciclado conectando varias empresas que lo hiciesen posible**.

¿Cómo ha evolucionado el sector del Vending en este aspecto? Hoy, el sector del vending ha evolucionado convirtiéndose en prácticamente un Chef para los empleados. Se ha convertido en un **espacio donde puedes disfrutar de comida saludable**, disponer De Fuentes de agua mineral, comer fruta fresca de temporada de agricultores locales, beber leche 100% natural e incluso ser **participe del reciclado y segunda vida de las cápsulas de café** dando así una 2ª vida a los residuos que antes iban simplemente a la basura.

La evolución pasa por el cuidado del trabajador y el medio en el que vivimos. Ya no vale todo como en años anteriores, ahora cerramos el ciclo de vida del producto **haciendo un mundo más sostenible**.

CERO. **Proyecto sostenible para reciclar los residuos** que generamos a través de las máquinas expendedoras, creando un impacto medioambiental a través de una economía circular. Recogiendo todos estos residuos de las máquinas de nuestros clientes, y convirtiéndolo por un lado en abonos y por otro lado productos de plástico reciclado con el material de las cápsulas.



Como dato curioso, hemos observado que los mismos clientes están **depositando en nuestro cubos de reciclado de cápsulas**, las cápsulas que traen de sus propias casas, ayudando aún más al reciclado tanto en las empresas como en los hogares.





AUTOMÁTICOS ROGAR

Reciclaje y Sostenibilidad, 5 Años apostando por el Residuo CERO.

¿Será que estamos aportando nuestro granito de arena concienciando a la gente y haciéndola participe de esta sostenibilidad? A nosotros nos gusta pensar que si. De hecho hasta hoy día 23 de octubre de 2023 ya llevamos más de 1.300 kilos reciclados, lo que significa más de 1 tonelada en posos de café y cápsulas que iban a quedar sin destino depositados en la basura.

Nuestra preocupación como empresa familiar pasa por pensar en que mundo vamos a dejar a nuestros hij@s el día de mañana. Tenemos que pensar en **productividad, en beneficios,**

en **supervivencia empresarial**, pero... Si todo ello no pasa por unos filtros de sostenibilidad? Respeto? Buenas prácticas? Fidelidad? Cuidado de los empleados? ¿Que pasará dentro de otros 40 años que lleva Rogar en funcionamiento?

Por eso la importancia de hacer que todo funcione **respetando todos los procesos**, además una marca no es solo lo que vende y/o produce, una marca es lo que **representa y el legado que deja a las generaciones que vienen detrás.**



Deposítalas en el cubo



Las cápsulas de tu Hogar



KAFEA eco



Reciclado de cápsulas



Economía circular



JUNTOS GENERAMOS UN IMPACTO POSITIVO EN EL MEDIO AMBIENTE



¿Y si pudiéramos reciclar todos los residuos del café, incluidas las cápsulas de cualquier material? Reciclamos el 100% de las cápsulas y los posos de café gracias a la separación. En el mundo se consumen 161 millones de sacos de café y 20.000 millones de cápsulas que acaban en la basura cada año. Nuestro reto es reciclar el 100% de los residuos derivados del café y darles una segunda oportunidad. Los convertimos en productos de ecodiseño que dan un respiro al medio ambiente.



AUTOMÁTICOS ROGAR

Reciclaje y Sostenibilidad, 5 Años apostando por el Residuo CERO.

Lo que nos ha reportado es **responsabilidad con nuestro trabajo**, el cliente ha visto que ahora no solo le damos el servicio por el que nos contrataron, además les hacemos participes del **reciclado y 2ª vida de cada café** que consumen en nuestras máquinas. Además lo bonito de este proyecto es que lo puedes ver y tocar, que una vez termina el proceso el cliente puede tener en su casa una **planta tomatera hecha con abono de los posos de café** y plantada en una maceta creada a partir de los plásticos de las cápsulas.

El trabajo más duro y satisfactorio de una empresa debe ser crear su propio ADN que haga que tanto sus empleados como clientes se sientan identificados. El ADN Rogar se basa en: **Vida saludable, Sostenibilidad, Aprendizaje, Deporte, Trabajo en equipo, Satisfacción, Compromiso y Esfuerzo.**

Si haces que todos estos valores se hagan en cada actuación y/o servicio de tu empresa, lograrás el **éxito tanto profesional como personal.**





CAFÉS OQUENDO

Un grupo de 50 alumnos de Química de la Universidad de Oviedo visita sus instalaciones

Durante la mañana de hoy, un grupo de 50 alumnos de la **Facultad de Química de la Universidad de Oviedo** ha visitado las instalaciones de Cafés Oquendo en el Polígono de Silvota como parte de su proyecto académico.

Los estudiantes han estado acompañados por el vicedecano de la Facultad, **José Javier Borge**; el secretario, **Victorino Cadierno**; el catedrático del Departamento de Química Orgánica e Inorgánica, **Miguel Ferrero**, así como por **Álvaro Fernández**, del Colegio de Químicos de Asturias y León.

La visita ha estado dirigida por **Miguel Álvarez**, responsable de Laboratorio de Cafés Oquendo, y durante sus dos horas de duración los alumnos han podido conocer en detalle el **proceso productivo del café** y entender cómo la ciencia química juega un papel fundamental en su elaboración, desde la relevancia de los **compuestos químicos en el aroma y sabor**, hasta los compuestos volátiles creados por transformaciones químicas durante el proceso

de **tueste** y que determinan la calidad del producto, pasando por el tipo de envasado o la influencia de diferentes parámetros como la presión del agua o la temperatura en la preparación final del café.

El grupo ha asistido a una presentación de la empresa y ha visitado una **exposición sobre el Café y la Ciencia** en la que se exponen las relaciones que existen entre ambos. A continuación han realizado un recorrido por las instalaciones productivas durante el cual se ha hecho hincapié en cómo la Química está presente en algo tan cotidiano y aparentemente sencillo como tomar un café. Finalmente, los alumnos y el resto de asistentes han participado en una cata diferenciadora entre las variedades de café arábica lavado suave centroamericano y robusta natural africano.

Responsabilidad Social

Esta iniciativa se enmarca en la política de Responsabilidad Social Corporativa de Cafés Oquendo dentro de la que se incluyen aspectos como la **colaboración estrecha**





CAFÉS OQUENDO

Un grupo de 50 alumnos de Química de la Universidad de Oviedo visita sus instalaciones

y permanente con la Universidad a fin de facilitar a los alumnos y futuros profesionales del sector un conocimiento detallado del proceso productivo del café.



Miguel Álvarez ha destacado que las visitas “sirven para que los alumnos sean conscientes de lo que se pueden encontrar al finalizar sus estudios, ya que se les da una visión más práctica y menos teórica, y pueden ver cómo la ciencia química está totalmente integrada en nuestra vida cotidiana, mucho más de lo que piensan y conocen”. Además, añade, “les permite comprobar que hay esperanzas de futuro para ellos; que siempre habrá un lugar para un químico en la mayoría de las empresas

de nuestro sector y que han de seguir formándose, ampliando sus conocimientos, porque hay una integración horizontal y vertical con muchas otras ciencias y materias que deben conocer para ser unos buenos profesionales en el futuro”.

Por su parte, el vicedecano de la Facultad de Química, **José Javier Borge**, se mostró muy satisfecho tras una visita que permite a los alumnos “ver algo diferente a lo que ven en la Universidad. Les permite ver el ambiente y el ruido del mundo real y todo lo que hay alrededor de la química y conocer de cerca cómo se trabaja en las empresas. Esto es algo que no tienen en las aulas y es muy bueno para ellos”.

Los alumnos destacaron que gracias a esta visita han **descubierto que hay empresas asturianas como Cafés Oquendo donde pueden tener salidas laborales** y se mostraron sorprendidos de la influencia que la Química tiene en este sector productivo.



VITRO



UNA GAMA COMPLETA, CON UNA GRAN COMBINACIÓN DE TECNOLOGÍAS

-  **Café Espresso**; El mejor espresso, molido y preparado en el momento.
-  **Leche Fresca**; Ofrece a tus clientes bebidas elaboradas con leche fresca.
-  **Té**; Descubre el sabor del auténtico té que sólo Vitro sabe infundiar.
-  **Café de Filtro**; Haz disfrutar a tu cliente con el sabor aromático del café recién filtrado.

AZKOYEN

 www.azkoyenvending.com
 vending@azkoyen.com
 +34 948 709 709



ingredientes que puedes ver y pronunciar

 **Ingredientes 100% naturales**

 **Minimamente procesadas**

 **Ingrediente N° 1 Frutos Secos**
49%-64% Frutos Secos

 **Sin gluten**

 @bekindsnacks_es

www.es.bekindsnacks.com

BEBIDAS INSTANTÁNEAS HONESTAS

BEBIDAS INSTANTÁNEAS DE CALIDAD Y EN CONDICIONES JUSTAS
Para vending, dispensing, OCS, horeca y retail.



Laqtia
HONEST INSTANT DRINKS



laqtia.com

Water Experts
Coffee lovers

BWT
water + more



Momentos para disfrutar de un café con todo su aroma y sabor

EL AGUA ES UN INGREDIENTE INDISPENSABLE EN LA PREPARACIÓN DE CUALQUIER BEBIDA, Y EN BWT LO SABEMOS:

- AGUA DE CALIDAD, SEGURA E HIGIÉNICA
- TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS
- CONOCIMIENTO EXHAUSTIVO DE LOS EQUIPOS Y PROCESOS
- AMPLIA EXPERIENCIA Y UN SERVICIO INMEJORABLE



ath aplicaciones técnicas hidráulicas, s.l. · 661 558 777 · david.gasull@water-and-more.es

bwt-warm.com/es



ALLIANCE VENDING

Consolida su liderazgo en el sector público ganando la oficina española de patentes y marcas

Alliance Vending, una de las compañías líderes de servicio de máquinas expendedoras en España, refuerza su posicionamiento en el sector público de nuestro país tras ganar el concurso de la **Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM)**, cuya sede se encuentra en el Paseo de la Castellana de Madrid.



nuestra consolidación en el sector público, donde nuestra marca ya está presente en diversas Administraciones Públicas como la Fiscalía General del Estado, la Agencia Tributaria o el Ministerio de Igualdad; además de trabajar con cientos de clientes de diversos ámbitos que ya disfrutaban de un servicio de vending personalizado y de alta calidad, adaptado a sus exigencias y a las de sus usuarios. En esta línea, nos enorgullece seguir afrontando grandes retos como éste y que cada vez sean más las sedes institucionales que nos ayuden a seguir creciendo y creando experiencias únicas en torno al vending”, apunta.

La Oficina Española de Patentes y Marcas ha elegido a la operadora por su **amplia experiencia trabajando para Administraciones Públicas** y por su capacidad para adaptarse a las necesidades de empleados y visitantes de la sede a través de su **servicio de alta calidad**

La firma nacional de vending continúa adjudicándose espacios dentro de importantes **centros institucionales** como ministerios, consejerías o delegaciones del Gobierno

La firma ha elaborado un proyecto a medida para la OEPM que incorpora diez expendedoras de café, snacks y bebidas de primeras marcas distribuidas en zonas habilitadas para que los más de 600 usuarios entre visitantes y empleados del centro, puedan disfrutar de una oferta de alimentación variada que incluye propuestas saludables para todo tipo de necesidades y primeras marcas. En lo referente a bebidas calientes, Alliance Vending ofrece su **café exclusivo a través de su Maurice Corner**, un espacio diseñado para crear una experiencia única para su degustación.

Maurice Alicanto: el café más premium con un fin solidario

A través de los puntos de servicio s de Alliance Vending con los que ya cuenta la **Oficina Española de Patentes y Marcas**, tanto empleados como visitantes del edificio podrán disfrutar de toda la gama del café Maurice Alicanto, un **blend premium de grano 100% arábica** cosechado en el centro y sur de América, en cultivos ecológicos y de Comercio Justo Fairtrade, que asegura medios de vida mejores para todos los agricultores y trabajadores, al mismo tiempo que se protege la **sostenibilidad del planeta**.

Para **Abraham García Ayllón**, Director de Marketing y Comunicación de Alliance Vending, “que la OEPM haya depositado su confianza en nuestro equipo supone un gran avance en



NEXUS MACHINES

“Milola”... el snack más saludable de la mano de Nexus

La filosofía de NEXUS siempre ha sido la de **establecer sinergias con otras empresas** para poder ofrecer lo que el mercado necesita.

El público, el mercado, la administración, todo el mundo pide a gritos que las máquinas expendedoras dispongan de **productos saludables en su oferta**. Ciertos emplazamientos ya exigen un porcentaje de productos que mejoren la dieta diaria y que formen parte del repertorio alimenticio de las máquinas.

Pues bien, de la mano de Nexus llega al vending la gama de galletas MILOLA.

MILOLA no son unas galletas cualesquiera... son unas **galletas sin gluten, sin lácteos, con cereales integrales, vegetarianas** con opción vegana, y con una variedad de sabores para deleitar todo tipo de paladar.

MILOLA son unas galletas llenas de sabor, que causan **placer a cada bocado**, ... y sí, son extremadamente saludables. ¿Azúcar refinada?, para nada, ¿artificial?, ni hablar, ¿aceite de palma?, ni gota...

MILOLA SON EL "SIN Y CON" QUE TUS CLIENTES DESEAN.

¿RECUERDAS LA ÚLTIMA VEZ QUE UN CLIENTE TE HIZO ALGUNA DE ESTAS PREGUNTAS? >>

¿Qué tenéis sin gluten?

¿Y sin lácteos? ¿Alguna opción vegana?

¿Sin azúcar refinado, soja, maíz...?

¿Algo dulce pero no muy dulce?

¿Integral? ¿Con aceite de coco?

ESTAS SE HAN CONVERTIDO EN PREGUNTAS HABITUALES DEL CLIENTE DEL SIGLO XXI. Y, POR LO GENERAL, SE ENCUENTRAN CON:

Un silencio incómodo, nerviosismo, disculpas... O, en todo caso, se les dirige a ese rincón dolorosamente triste y nada apetecible de productos “sin” que tú y yo sabemos... “No, gracias...”

TUS CLIENTES QUIEREN DARSE UN GUSTAZO (QUIEN NO).

MILOLA CONSIGUE QUE SE SALGAN CON LA SUYA. NO DES LA ESPALDA A TUS CLIENTES Y FIDELÍZALOS PARA SIEMPRE.



¿Quieres conocerlas mejor?

Contáctanos para que te enviemos muestras y seas de los afortunados en poder saborearlas y conocer sus posibilidades para tu explotación.



SALEK**LÍDERES****EN VENTAS****CONTÁCTANOS**607 33 94 11
erikasaavedra@salek.es
www.salek.es**¿QUIÉNES SOMOS?**

Consultora en crecimiento en ventas

Expertos en cambios organizacionales

Inteligencia artificial y automatización de ventas

Cápsula de fibra vegetal blanca Pascucci**¡un envase revolucionario!**Cápsulas y máquinas,
un sistema completamente nuevo
Café Pascucci**¡No pierdas la oportunidad de entrar a formar parte de nuestra exclusiva red de distribución!**

+34 689 711 266

info@pascucci.es

**SMART KIOSK**
V2V Factory**VENDING AL SERVICIO DEL USUARIO**Gracias a la tecnología de V2V Factory y Hug-Witschi, el Smart Kiosk reúne bajo un mismo dispositivo todas las funciones de la restauración colectiva desatendida. Este innovador kiosk permite integrar diferentes puntos de venta completamente distintos, haciendo **más cómoda y eficiente la experiencia del usuario**.Así, en un mismo proceso, el usuario puede acceder a la venta del café y otros productos como bebidas o snacks que ofrecen las neveras inteligentes. El resultado es un **aumento en las ventas** gracias a la **ampliación de la gama de productos** y a la **agilización del proceso de compra**.La conectividad de las máquinas a un sistema centralizado permite ofrecer servicios de valor añadido como la gestión de ventas, descuentos y bonificaciones desde el Cloud, **además de permitir realizar el inventario o monitorizar su estado en tiempo real**. Además, el Smart Kiosk posibilita la carga de **saldo online en la tarjeta de empleado**. Todo esto con sistemas integrados de **pago mediante tarjeta bancaria, móvil o chip**.

VENDING HORECA RETAIL

**Simat** 4.0
DESDE / SINCE 1979
INSTANT HOT&COLD SOLUBLE SOLUTIONSQueremos ser tu **fábrica de solubles**

simatsolubles.com

**PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, S.L**
simatsolubles.com - info@simat.es
T. +34 93 771 23 11 - M. +34 626 638 036



PASCUAL

Alcanzará cero emisiones en sus plantas lácteas en 2026 de la mano de Edison Next

Edison Next y Pascual han puesto en marcha una **Estrategia de Descarbonización** con el objetivo de lograr que el Complejo Industrial de Aranda de Duero y la planta láctea de Gurb, ambos pertenecientes al grupo alimentario, sean pioneros en **alcanzar el objetivo Net Zero en 2026**. Es decir, **recortar las emisiones de gases de efecto invernadero** hasta dejarlas lo más cerca posible a las emisiones nulas.

Pascual lleva años desarrollando un modelo de producción eficiente que **promueve el uso de energías renovables**, capaz de responder a las necesidades del negocio con un menor impacto ambiental. En 2013 se convirtió en la primera empresa del sector lácteo en obtener el sello **“Calculo y Reduzco”**, que otorga el Ministerio para la **Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)**. Para conseguir este hito, Pascual ha registrado su huella de carbono durante diez años consecutivos en la Oficina Española de Cambio Climático (OECC).

Con la firma de esta alianza, **Edison Next asumirá una inversión de 20 millones**, que permitirá poner en marcha diversos proyectos

de eficiencia energética, **economía circular y energías renovables**. Entre ellos, se incluyen soluciones para la reducción de consumos térmicos, eléctricos y de agua, tecnologías renovables como el autoconsumo fotovoltaico, el biometano o la biomasa.



Pascual lidera la carrera del sector lácteo hacia la **descarbonización con proyectos de renovables y economía circular** en sus instalaciones de Aranda de Duero y Gurb





PASCUAL

Alcanzará cero emisiones en sus plantas lácteas en 2026 de la mano de Edison Next

Asimismo, se contempla una **revalorización de residuos orgánicos** y una aplicación pionera de **economía circular**, convirtiendo las plantas de aguas residuales en una biofactoría para la recuperación y uso de CO2 de origen biológico. De esta manera, se plantea la **integración de las dos plantas de tratamiento de aguas residuales** (EDAR) del complejo arandino en una única más eficiente. Estará equipada con las mejores tecnologías disponibles en el mercado, permitiendo, **aumentar la producción de biogás**, que mediante una instalación de “upgrading”, producirá biometano, para su inyección en red, y **bioCO2** para reducir el consumo de productos químicos de origen fósil.



De igual modo, se proyecta una **instalación de autoconsumo fotovoltaico** con una generación eléctrica contemplada de en torno a los 3.000 MWh/a, así como **una iniciativa de biomasa** y un proyecto de biometano con una generación térmica de alrededor de 10.000 MWh/a. Además de la puesta en marcha de un paquete de proyectos de eficiencia que reduzcan el consumo eléctrico y térmico en conjunto un 13%.

Edison Next asumirá una inversión de 20 millones que permitirá a Pascual poner en marcha **iniciativas de eficiencia energética**, soluciones para la reducción de consumos térmicos, eléctricos y de agua, y tecnologías renovables; además de una **revalorización de residuos orgánicos** y la aplicación de la economía circular

Edison Next también será el Sujeto Delegado que asumirá la **gestión de los Certificados de Ahorro Energético (CAEs)**, lo que permitirá a Pascual maximizar este mecanismo de incentivos, recientemente aprobado, y que mejora de forma sustancial el atractivo de los proyectos planteados.

Con todo ello, se prevé un **aumento notable de la productividad, digitalización, circularidad y eficiencia** de las instalaciones de Pascual en Aranda de Duero y Gurb, así como en una reducción directa de los costes de producción, mayor competitividad y un menor impacto ambiental, que permitirán alcanzar la neutralidad en carbono en las plantas del grupo.

Edison Next y Pascual están comprometidos en continuar liderando la industria hacia un **futuro más sostenible y responsable**. En palabras de Tomás Pascual, presidente de Pascual, “llevamos casi 10 años trabajando en nuestra estrategia de descarbonización del área industrial. En este sentido, la alianza con Edison Next es fundamental para **reducir al máximo la emisión de gases de efecto invernadero**, y a partir de ahí, neutralizar las emisiones residuales para alcanzar el objetivo Net Zero”.



PASCUAL

Alcanzará cero emisiones en sus plantas lácteas en 2026 de la mano de Edison Next

Viajando hacia la descarbonización desde 2014

Ambas compañías llevan colaborando desde 2014, con un **compromiso continuo** hacia la sostenibilidad y la eficiencia energética, demostrando una firme responsabilidad con la protección del medio ambiente. Entre los logros alcanzados entre la planta de Aranda de Duero y la de Gurb hasta la fecha, destacan el **ahorro de seis millones en los costes, la reducción de un 30% del consumo de energía** y la disminución de 24.000 toneladas de emisión de CO2.

Edison Next está desempeñando un papel fundamental en el viaje a la descarbonización de Pascual. En palabras de **Íñigo Bertrand**, CEO de Edison Next Spain, señala que “el acuerdo con Grupo Pascual es un excelente testimonio

de la sinergia entre dos empresas comprometidas con la **responsabilidad ambiental** y **la excelencia operativa**, y confirma que descarbonizarse puede ser muy rentable. Por ello, desde Edison Next tenemos el compromiso de acompañar a Pascual en su transición energética hacia el objetivo Net Zero. Y, con esta visión compartida, seguiremos desarrollando soluciones innovadoras y sostenibles que impulsen la competitividad de Pascual en su búsqueda de la excelencia”.

Toda una serie de **proyectos energéticos que avalan la apuesta por la sostenibilidad** y las nuevas fuentes de energía renovable por parte de Pascual y que están enmarcados dentro de un ambicioso plan estratégico de descarbonización.

Pascual fue la primera empresa del sector lácteo en obtener el **sello de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero** otorgado desde 2013 por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO)





REGRESA A CLASE CON vendingSCHOOL

Experiencia, Especialización y Formación son Factores Clave en el sector del Vending

Nuestros cursos abarcan todas las funciones dentro de una empresa operadora, desde el gestor de rutas, el supervisor o el técnico hasta los mandos intermedios o la dirección general de la compañía.



PRECIOS ESPECIALES PARA SOCIOS DE ANEDA

En los últimos años, TPC NetGrup ha impartido más de 250 cursos a más de 1000 alumnos tanto en formato presencial como online.



TODA NUESTRA OFERTA FORMATIVA EN UN CLIK



TPC NetGrup S.L. - Ronda Europa, 60 2ºª - 08800 Vilanova I la Geltrú - Tel. 938 16 63

71

La nueva máquina que su negocio NECESITA...

La DRINK GREEN permite el suministro de cantidades de medio litro de agua, utilizando el propio recipiente del usuario. Su sistema de micro filtrado interno permite ofrecer agua pura y de calidad, manteniendo sus propiedades.



- Ideal para:
- Oficinas
 - Campings, hoteles y albergues
 - Gimnasios fitness y crossfit
 - Polideportivos
 - Pistas de tenis y padel
 - Centros comerciales...



AGUA HIDROGENADA

AGUA MICROFILTRADA
AGUA CON GAS
AGUA OSMOTIZADA

Y NUESTRA ESTRELLA...

- AYUDA A REDUCIR:
- Envejecimiento prematuro.
 - Cansancio.
 - Acción de enfermedades.
 - Oxidación células...
- ¡CONSÚLTENOS SUS PROPIEDADES!



¡NO MÁS PLÁSTICO!
¡REUTILICE SU PROPIA BOTELLA!



drinkgreengpe



Nexus Machines s.l. - Tel. 637 333 311 – 933 522 291
info@nexusmachines.net – www.drinkgreen.es

FONT VELLA DA NUEVA VIDA A LAS BOTELLAS

Botellas 0,5L y 1,5L*
100% RECICLADAS**



RECICLAR



RECUPERAR



JUNTAR



CONVERTIR



JUNTOS CERRAMOS EL CÍRCULO



100% HECHA DE OTRAS BOTELLAS

*Formatos disponibles solo para los canales de HORECA y VENDING y a petición del cliente. **La botella es de material reciclado y el tapón y la etiqueta son reciclables.

Qualery

NATURALMENTE

Te descubrimos un mundo nuevo de sabores, aromas y sensaciones.

www.qualery.com



AREAS

Se consolida en el aeropuerto de menorca con la gestión del 50% de la restauración

Areas, líder en restauración en el mundo de los viajes, consolida su presencia en el aeropuerto de Menorca, uno de los más importantes de las Islas Baleares con un tráfico de casi 4 millones de pasajeros durante el último año.

La compañía operará 4 nuevos establecimientos en el aeropuerto menorquín durante 8 años de concesión.

Durante un período de 8 años, la compañía gestionará **4 nuevos establecimientos** que, en su conjunto, ocuparán una superficie de más de 1.600 metros cuadrados. Esto supone gestionar el 50% de la oferta gastronómica del aeropuerto menorquín. Actualmente, Areas ya cuenta con un establecimiento operativo y el resto abrirán sus puertas de forma progresiva durante el mes de marzo de 2024 totalmente renovados.

Para llevar a cabo este proyecto, la compañía ha considerado las necesidades de un viajero muy heterogéneo, incorporando marcas de renombre internacional, como la cafetería presente en más de 52 países, **PAUL**, así como la reconocida cadena de hamburgueserías a nivel mundial, **Burger King**, con más de 18.800 restaurantes en todo el mundo. Además, se han sumado a esta oferta destacadas marcas nacionales, como la tradicional taberna



andaluza especializada en platos y vinos típicos del sur, **Volapié**, y el Gourmet de Ibéricos **Viandas**. Cabe destacar que la empresa también se encarga de la gestión de todas las máquinas vending en el aeropuerto de Menorca desde el año 2021.



Según **Sergio Rodríguez**, CEO de Areas Iberia, “estamos muy contentos de entrar en el aeropuerto de Menorca con nuestra propuesta gastronómica. Este aeropuerto completa nuestra presencia en las Islas Baleares, donde ya gestionamos 32 establecimientos en los aeropuertos de Ibiza y Palma de Malloca”. Rodríguez ha afirmado que “tenemos el compromiso de ofrecer las mejores propuestas de restauración, adaptadas a los diferentes gustos y necesidades de los viajeros”.

Consolidación del liderazgo en aeropuertos

Areas, presente en 10 países en todo el mundo, tiene su sede mundial en Barcelona, y España es uno de sus principales mercados. La compañía es **líder como operador de restauración en ruta en el país**, tanto en autopistas (AP-7, AP-1, AP-6...), como en estaciones de tren (Atocha o Sants) y en aeropuertos. En el plano aeroportuario, Areas gestiona 173 establecimientos de restauración en 23 aeropuertos españoles.



AREAS

Vuelve a retar a startups de todo el mundo para aportar soluciones sostenibles al sector de la restauración en ruta

Tras el éxito de la primera edición, Areas, multinacional española líder en restauración en el mundo de los viajes, con sede en Barcelona, lanza la **segunda edición** de **‘Areas for Change Challenge’**, una iniciativa que se dirige a startups con el objetivo de encontrar soluciones concretas y factibles que den respuesta a los propios desafíos de la compañía para los próximos años y a los del sector del Food & Beverage y Travel Retail, en esta ocasión, en materia de sostenibilidad.

La compañía ha lanzado esta nueva edición en el marco de su estrategia de ESG **‘Areas for Change’**, que pone el foco en las personas, el planeta y el futuro. Concretamente, la compañía quiere aportar soluciones sostenibles e innovadoras para reducir su huella ambiental y, de esta manera, ayudar a la lucha contra el cambio climático y guiar a la actividad de la compañía hacia una mayor orientación sostenible.

La compañía lanza la segunda edición de **“Areas for Change Challenge”** con el objetivo de que la comunidad internacional emprendedora pueda **desarrollar soluciones reales** a los desafíos del sector en términos de **sostenibilidad**

Con este programa, y en colaboración con Eatable Adventures, una de las principales aceleradoras mundiales de Foodtech, **Areas busca startups que aporten soluciones reales** a los siguientes desafíos en materia de **sostenibilidad**:

Reciclaje: soluciones relacionadas con la gestión de residuos generados en los puntos de venta de Areas (principalmente residuos orgánicos como café, aceite, fruta y envases, o incluso de los uniformes), su revalorización y reciclaje.

Gestión del agua: soluciones innovadoras (digitales, robóticas u otras) diseñadas para mejorar la gestión del agua, reducir el consumo con capacidad de realizar pruebas piloto, que puedan escalar internacionalmente y/o tener impacto en marketing y comunicación, con el objetivo de optimizar la producción y la reputación.

Packaging ‘retornable’: soluciones digitales orientadas a implementar y promover un sistema de packaging de “uso y devolución” para minimizar el impacto ambiental de los envases, que sean lo más friccionless posible para respetar la conveniencia.



Todo ello se llevará a cabo a través de **startups con capacidad de realizar pruebas piloto**, que puedan escalar internacionalmente y/o tener impacto a nivel de marketing y comunicación, con el objetivo de encontrar nuevas líneas de negocio y para mejorar la eficiencia. Además de los tres desafíos principales, Areas busca y evalúa activamente startups que aporten soluciones relacionadas con la economía circular, con especial foco en moda y textiles y sus aplicaciones relacionadas con los uniformes de los empleados.





AREAS

Vuelve a retar a startups de todo el mundo para aportar soluciones sostenibles al sector de la restauración en ruta

Oscar Vela, CEO mundial de Areas, ha apuntado que *“este reto se impulsa, por segundo año consecutivo, porque entendemos que es importante que compañías como Areas puedan trabajar para encontrar soluciones que transformen el sector y ayuden a promover un mayor compromiso y sensibilización medioambiental, ofrecer una mayor experiencia para los viajeros”*. Vela ha destacado la firme apuesta por este proyecto porque *“el propósito de Areas es el de generar impacto positivo en el planeta, en las personas y en el futuro de los viajeros, y hacerlo de una manera innovadora, creativa y disruptiva, junto a las mejores startups y partners del mundo”*.

Tras un análisis inicial, las startups seleccionadas tendrán la oportunidad de trabajar con Areas desarrollar un programa piloto, y dar apoyo en la **estrategia de comercialización de la compañía**, entre otras contraprestaciones. En este sentido, las startups seleccionadas también podrán colaborar, conjuntamente con el equipo de Areas, para que el proyecto despegue y pueda llegar a convertirse en proveedor de la compañía en un futuro.

Aquellas startups que estén interesadas pueden registrarse aquí:

<https://areasforchange.com/challenge/#>

GRAN ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA PRIMERA EDICIÓN

El pasado mes de marzo, Areas, seleccionó a las 3 startups ganadoras de la primera edición del proyecto ‘Areas for Change Challenge’, desarrollado en colaboración con Eatable

Adventures. En esta ocasión, el objetivo fue **encontrar soluciones factibles** que diesen respuesta a los propios desafíos de la compañía para los próximos años y a los del sector del Food & Beverage y Travel Retail, con foco en 3 categorías: sostenibilidad, gastronomía y digitalización.

De las más de 70 solicitudes recibidas de startups en Estados Unidos, Europa y Asia, Eatable Adventures seleccionó un total de **37 proyectos finalistas**, de los cuales quedaron 9 startups finalistas. De estas 9, finalmente se escogieron a **3 proyectos ganadores** por su impacto positivo en el sector.

Estos tres proyectos tuvieron la oportunidad de trabajar con Areas, acceder a su red internacional y, en definitiva, poder escalar su proyecto en el mercado.

Las tres compañías ganadoras fueron **Flax&Kale**, en la categoría gastronomía; **Alberts**, en la categoría digitalización; y **Cupffee**, en la categoría sostenibilidad.

En palabras de **Itziar Ortega**, Senior VP Global Operations de Eatable Adventures *“Las startups seleccionadas podrán testar sus propuestas y escalar con el respaldo de un referente global en el sector de Food & Travel Retail, sumándose al legado de innovación sostenible de esta iniciativa. La exitosa implementación de las tazas comestibles de Cupffee, startup seleccionada en la primera edición, en distintos establecimientos de Areas demuestra cómo la innovación abierta puede convertirse en una herramienta de colaboración muy eficiente para ambas partes, impulsando la innovación y sostenibilidad en el sector”*.





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.unionpostadora.com
www.espressate.com

ñaming
Casual food

**NUEVA
IMAGEN**

Go!

✓ **Misma Vida Útil**

✓ **NUEVOS Salchichón y Chorizo**



Ñaming S.L.
Pol. Ind. El Zafraner c/Pais Vasco 5, 50550 Mallén
(Zaragoza) Tel. 976 866 380 · www.n-aming.es



**ES RICO
ES BUENO**



**EMPIEZA
BUENO!**

rhFS2



**MADE
FOR YOU**

rhea apliven

innovation sustainability quality tailor made

Aneoda

NOTICIAS

PRÓXIMA CITA:

29 NOVIEMBRE

**ASAMBLEA Y NUEVO PUNTO DE ENCUENTRO
PREVIA RESERVA Y CONFIRMACIÓN**

SUSCRÍBETE
y recibe la revista cada mes:

✉ comercial@aneda.org



in   
@Anedavending