

Aneoda

NOTICIAS

Suscríbete aquí:

✉ comercial@aneda.org

“La revista de tú asociación”

in   
@Anedavending

“Nuestra unión hace al sector más fuerte”



ANEDA
· V E N D I N G ·



SUMARIO

ASOCIACIÓN PAG 3

ENTREVISTA A... PAG 16

JUAN JOSÉ CISCAR

General Manager de CASLAB, Make is simple



ESTUDIOS PAG 17

NORMATIVA RELACIONES LABORALES Y ECONOMÍA PAG 25

CURIOSIDADES Y REFLEXIONES PAG 28

NOTAS DE PRENSA PAG 33

CERTIFICADO DE CALIDAD PAG 41

RELACIONES INSTITUCIONALES PAG 42

INTERNACIONAL PAG 45

NOTICIAS DE EMPRESA PAG 49





CITA MATUTINA DE PROVEEDORES

Continuamos avanzando

La segunda “**cita matutina**” de proveedores asociados se celebró el pasado 3 de abril, convocada por el vicepresidente de proveedores, **Saúl Álvarez**.

Se expusieron **los últimos datos estadísticos de España y Portugal** del último trimestre de 2023 de los fabricantes de máquinas vending, en cuanto a cifras y volúmenes.

En esta nueva convocatoria se puso de manifiesto la **inquietud con respecto a la situación actual del mercado**, los nuevos rumbos que está tomando el mismo y la **difícil situación de algunos proveedores**.

En cuanto a las presentaciones, **Juan Antonio Fernández** por parte de **REPA IBERIA** expuso las principales líneas de la empresa y **Joan Gispert** presentó los servicios que ofrece **TPC NETGRUP** y **V2V Factory**.

GRACIAS POR VUESTRAS EXPLICACIONES Y COLABORACIÓN.

Los participantes quedaron emplazados a la próxima cita matutina, planificada para el día **3 de abril a las 7:00 horas**, donde se conectará el Presidente de la asociación **Juan Luís Hernández**.

Si quieres participar, ponte en contacto con nosotros.





ECOEMBES

El MITERD amplía al 22 de abril el plazo para reportar en el Registro de Productores de Producto los datos de envases de 2023.

El plazo para reportar en el Registro de Productores de Producto del MITERD los envases puestos en el mercado en 2023, que finalizaba el 31 de marzo, **se ha ampliado hasta el 22 de abril**. En el caso de que aún no hayas reportado tus datos al MITERD, dispones de 22 días más para cumplir tu **obligación de informar al Registro de Productores** de todos los envases domésticos, comerciales e industriales que tu empresa puso en el mercado español en ese periodo, y desde Ecoembes seguimos ayudándote para facilitarte esta gestión.

¿CÓMO TE PODEMOS AYUDAR DESDE ECOEMBES?

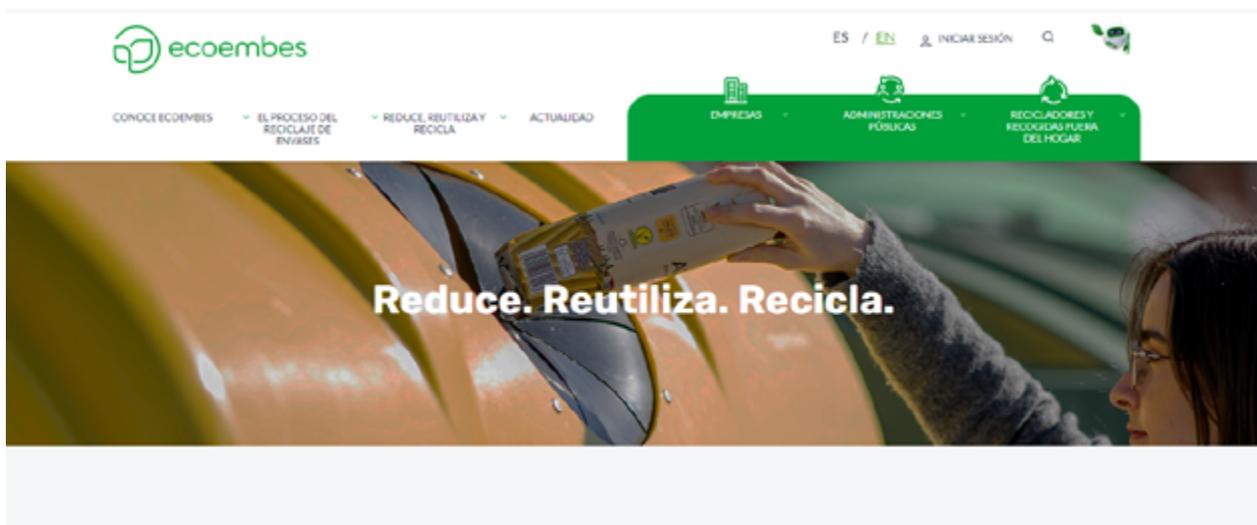
TE EXPLICAREMOS EN DETALLE:

- Cómo puedes descargar el **informe** que te facilitamos desde Ecoembes con los datos de tus envases que has reportado a través de nuestra **Plataforma de Datos de Envases**, traducidos al formato de información que necesitarás para el Registro de Productores de Producto.
- Cómo hacer la carga de datos en la plataforma del **Registro de Productores de Producto**, para facilitarte este proceso.

Puedes encontrar más información sobre el Registro de Productores de Producto y la ayuda de Ecoembes **en nuestra página web**.

<https://www.ecoembes.com/es>

ESPERAMOS QUE ESTE SERVICIO QUE PONEMOS A TU DISPOSICIÓN TE SEA ÚTIL PARA TU GESTIÓN CON EL MITERD Y SIGAMOS COLABORANDO PARA LOGRAR JUNTOS LA CIRCULARIDAD DE LOS ENVASES.





AGILY

El secreto de tu éxito, hoy y mañana

Bianchi Vending

DESIGN
VENDING

CUPERNICAN

HoReCa

Vending
Take away



¡AGILY se adapta a todas tus necesidades! Puedes elegir AGILY L Touch 21* o AGILY M Touch 21* si buscas una alternativa más compacta.

Gracias a su excepcional modularidad, podrás configurar la máquina según tus objetivos y cambiarla sobre la marcha, cuando quieras: puedes ofrecer dos variedades de café y dos tipos de azúcar, hasta diez contenedores de productos solubles, elige el kit de segundo vaso para ofrecer múltiples formatos de bebidas o el kit dispensador de toppings para menús aún más golosos.



Con Agily, eres dueño del cambio.

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



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
vuestra 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



CON NUESTROS SOCIOS EN HIP



Aportan el valor esencial de la asociación.

HIP - Horeca Professional Expo, celebrada entre los días 19 y 21 del pasado mes de febrero se ha posicionado como un referente del sector y la innovación gracias a su apuesta por ofrecer las últimas tendencias en hostelería.

Esta octava edición congregó a un total de **684 firmas expositoras y 49.000 visitantes** en los tres días de celebración, datos que impactaron económicamente muy fuerte en la ciudad de Madrid.

A lo largo de **cuatro pabellones**, HIP se reafirma en la cumbre de referencia para toda la hostelería, erigiendo además a **Madrid** como la capital donde se impulsa esta revolución innovadora que vive el **HORECA**.

Así mismo, en el marco de HIP 2024, se ha desarrollado **Hospitality 4.0 Congress**, congreso internacional de innovación Horeca que acoge a expertos referentes.

ANEDA, visitó a sus **asociados expositores**, coincidiendo además con algunos socios que acudieron a visitar este evento de referencia de la hostelería.



OS DEJAMOS ALGUNAS IMÁGENES DE LA VISITA A HIP 2024:





CON NUESTROS SOCIOS EN HIP



Aportan el valor esencial de la asociación.





CON NUESTROS SOCIOS EN HIP



Aportan el valor esencial de la asociación.



NUEVO

Máquina dispensadora de VAPERS

¡MÁS DE 10 SABORES!

SANDÍA HELADA AROMA KING | STRAWBERRY ICE AROMA KING
 WATERMELON SIN NICOTINA | CHERRY ICE LM
 CHERRY SIN NICOTINA ELFBAR | WATERMELON ICE LM
 BLUEBERRY SOUR RASPBERRY SIN NICOTINA
 WATERMELON ICE AROMA KING
 BLUEBERRY SOUR RASPBERRY AROMA KING
 PEACH ICE AROMA KING
 BLUEBERRY SOUR RASPBERRY LM
 STRAWBERRY KIWI LM
 COOL MANGO AROMA KING
 GRAPE AROMA KING

9.99€

BOUNCER DIGITAL
vapesale

Encuétranos en:
Centro Comercial Moraleja Green.
Planta 0, cerca del Centro de
información.

Risi
MIOS!
ADULT SNACK



DESCUBRE LA
#PLACEROSOFÍA

EN LO QUE DURA
UNA BOLSA DE MIOS!

NECTA KIKKO MAX

ILUMINACIÓN LED
Unidad de devolución de
monedas antivandálica en
acero inoxidable con
iluminación LED

GARANTÍA EXTRA
1 año extra de garantía

REJILLA INOX

ANTIVANDÁLICO
Inserción de monedas
antivandálica

CIERRE SUAVE
Puerta del compartimento
dispensador de cierre
suave

PERSONALIZACIÓN
Te ofrecemos editar tu kit
al máximo con la
personalización de vinilos
exteriores e interfaz de
pantallas (logotipo,
productos, etc)

PANTALLAS
22" y 24"
User Interface de selección de
productos interactiva. Con
tecnología táctil capacitiva y
pantalla full HD con amplio
ángulo de visualización con
tecnología ips y protección de
cristal de seguridad de 3 mm de
grosor.



PERSONALIZA TU PANTALLA

Edita tu kit al máximo

- INFORMACIÓN**
Publicita, anuncia
o anunciate
- DISEÑA, CREA
Y EDITA**
- ORGANIZA**
Matriz de libre distribución (nº columnas, filas y bloques) que puedes añadir:
productos, información, widgets (tiempo, acciones, etc) y teclado alfanumérico
- IMÁGENES Y VÍDEOS**
Imágenes en standby y vídeos por consumo. Programados de forma manual, temporizada o remota a través de la Interfaz Manager.

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



coCa
HORIZONS



JUNTA DIRECTIVA EN QUALERY



La Junta Directiva celebra su reunión en Toledo

El pasado **12 de marzo** los miembros de la junta directiva de Aneda, se desplazaron a **Val de Santo Domingo en Toledo**, para llevar a cabo su reunión estatutaria en las instalaciones de su asociado **QUALERY**.



La Junta de Directiva, invitada por nuestro asociado Qualery Culture, inició la jornada en con un café de bienvenida y con una breve presentación de **Saúl Álvarez** detallando algunos rasgos de la empresa.





JUNTA DIRECTIVA EN QUALERY



La Junta Directiva celebra su reunión en Toledo

Posteriormente realizaron una **visita guiada por las instalaciones**, donde pidieron observar el trabajo diario que se realiza en la infraestructura, diseñadas con altos estándares de calidad.



Tras la visita, se celebró la **reunión interna**, siguiendo el orden del día estipulado.

Para finalizar la jornada, los miembros de la junta fueron agasajados con una fabulosa **comida**, aprovechando la ocasión para **compartir y poner en común las inquietudes, propuestas y últimas gestiones asociativas**.

Desde estas líneas queremos **agradecer** a **Saúl Álvarez** su amable invitación y a todo el equipo la amabilidad y acogida.



Un placer compartir esta magnífica jornada. **¡ENHORABUENA POR LAS INSTALACIONES!**



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

Dr. coffee
MyHome

Dr. coffee
www.drcoffee.es

aev
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.

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: aislado selección de productos, entrada de monedas, antirrobo 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: grandes interiores de la máquina en hoja de acero inoxidable 304. Bandejas de producto, 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 resplandor 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 1.200 x 850
Pesa: 300 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 900 productos

PREMIUM medium

Dimensiones: peso 1.000 x 900 x 850
Pesa: 250 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 750 productos

PREMIUM mini

Dimensiones: peso 1.000 x 700 x 850
Pesa: 200 kg
CAPACIDAD MÁXIMA: 400 productos



Tedado Antirrobo



Entrada de monedas antirrobo



Cristal entrocado de 20 mm



Cajones de almacen de productos



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



JUAN JOSÉ CISCAR



General Manager de CASLAB Make it Simple.

1.-Estamos viviendo una constante evolución tecnológica ¿En qué ha cambiado el sector de la distribución automática en los últimos años?

En realidad los cambios significativos empezaron hace muy pocos años. Hay empresas que están muy enfocadas en esta evolución tecnológica desde hace 10 años y otras que están empezando a ver que es importante, cuando menos, necesario.

Las empresas empezaron por **apostar por sistemas de pago cashless** en general y más recientemente el foco empieza a estar en cómo tecnologías como la que Caslab ofrece pueden colaborar continuamente en hacer que las empresas **reduzcan significativamente sus costes, incrementen sus ventas y puedan controlar su negocio** de una forma que sin estos nuevos sistemas no se podía realizar anteriormente.

Echando la mirada atrás, la pandemia tuvo muchos aspectos negativos pero nuestros clientes nos trasladan que tuvo mucho que ver para que el conjunto de las empresas de distribución automática se dieran cuenta de **que si no avanzaban rápidamente en el mundo tecnológico** podían llegar a tener problemas importantes.

2.- ¿Cómo debe afrontar el vending el nuevo futuro que se presenta en el ámbito de la digitalización y métodos de pago?

A Caslab nunca le gusta dar lecciones ni sentar cátedra en cuanto a qué es lo que debe hacer el sector, pero, desde nuestra humilde opinión, lo que se percibe es, que en cuanto a medios de pago, las empresas quieren ir a métodos de pago donde **el uso del efectivo acabe siendo residual debido al alto coste de su utilización**. La prueba es que empresas expertas en la gestión del cash están virando hacia otras formas de negocio y ofrecen opciones de pagos cashless con pasarelas propias.

Respecto a la digitalización en general, Caslab ofrece y apuesta continuamente en que se pueda obtener la **mayor información y control del flujo de la venta y del estado de las máquinas** para que sistemas expertos en el análisis de esa información como son las **ERPs del sector** tengan la potencia de la información en tiempo real de la que antes no disponían para poder **actuar y decidir** de manera óptima en el día a día.

3.- ¿Cómo ha evolucionado CASLAB en el canal del vending en 2022-2023? ¿Qué previsiones se marcan para este 2024?

Durante los años **2022 y 2023** Caslab se ha tenido que **reestructurar** a todos los niveles debido a nuestro **crecimiento**, incluso hemos tenido que **cambiar nuestra sede central** en Zaragoza.





JUAN JOSÉ CISCAR



General Manager de CASLAB Make it Simple.

Durante ese periodo nos hemos apoyado muchos en los clientes más veteranos, que son los que nos han dado **estabilidad** y a los cuáles les tenemos mucho aprecio.

2024 se presenta como un **año de crecimiento** y de consolidación de muchos proyectos que iniciamos durante los 2 últimos años. Parece que va a ser un año muy interesante.

4.- ¿Cuál es la filosofía de CASLAB para dar respuesta a las necesidades específicas de los clientes?

La filosofía de Caslab siempre ha estado enfocada en conseguir la **excelencia** en el servicio que ofrecemos. Para ello estamos siempre al lado de nuestros clientes proponiendo nuevas opciones y atendiendo las necesidades de mejora que requieren. Tenemos grabado en nuestro ADN que somos una **empresa de servicios de digitalización** y para ello tenemos clarísimo que sin estar al lado del cliente dándole un soporte rápido y continuo no conseguiremos nuestros objetivos. Lo que nos cuentan es que no nos ven como un proveedor sino como un **aliado tecnológico estratégico**.

5.- ¿Qué oferta tienen en este momento para operadores de Vending?

Nuestro core business son los servicios de telemetría que ofrecemos para que los operadores de Vending tengan tanta

información y control como sea posible de su ecosistema. No pretendemos ser otra cosa que lo que somos, pero intentamos ser **los mejores en nuestro campo**.

Además, ofrecemos algunas **soluciones de pago cashless** que nuestros clientes pueden utilizar por el mero hecho de tener nuestra solución y que valoran mucho.

6.- ¿En qué se diferencia CASLAB del resto de sus competidores?

Habría que analizar quienes son nuestros competidores. Existen empresas que ofrecen **sistemas de pago** con cierta información de telemetría. Otras empresas han visto como una **evolución lógica tener un producto de telemetría** cuando históricamente han sido muy buenos en sistemas de pago, etc....

Al final, nosotros queremos ser diferenciales en nuestro servicio y por eso "sólo" nos dedicamos a eso, con la filosofía que antes comentábamos, e intentamos que cualquier **sistema de pago o cualquier modelo de máquina pueda convivir con nuestra solución**, que todas las ERPs del sector nos tengan como colaboradores para nutrirlos de información. En definitiva que **nuestro servicio sea útil** en casi cualquier escenario dentro de los ecosistemas tan variopinto de los que disponen nuestros clientes.



CASLAB MASTER

TOTALMENTE COMPATIBLE CON

- Todos los modelos de vending con protocolo NFC y BLE
- Todos los ERP's
- Todos los perfiles de pago

LÍDERES EN TELEMETRÍA

Todos los servicios que ofrecemos a nuestros clientes requieren telemetría. Son los encargados de obtener y transmitir la información referente a cada uno de los máquinas y sus acciones de controlar la operativa de estas.



Caslab Master



Plataforma



INTEGRACIÓN COMPLETA



BIDIRECCIONALIDAD CON ERP'S EN TIEMPO REAL

Nuestro sistema de telemetría dispone de una conexión bidireccional con los diferentes sistemas de gestión del sector. De esta forma optimizamos la compatibilidad con cualquier tipo de plataformas que se utilicen para la gestión de las máquinas de vending.

VENTAJAS COMPETITIVAS

- 1 CONTROL TOTAL DEL NEGOCIO
- 2 ANÁLISIS DE DATOS
- 3 INCREMENTO DE LAS VENDAS

TECNOLOGÍA CASLAB MAKE IT SIMPLE

COMPATIBLE CON TODOS LOS SISTEMAS DE PAGO



Compatibilidad completa para sistemas de pago bancario (tarjeta y metálico) y de pago no bancario (NFC con tecnología propia y APP Caslab Pay con pago móvil personalizable). Además, no cobramos licencias por nuestros terminales NFC.

SISTEMA CASHLESS CON NFC PROPIO

Caslabes LAB, de fabricación propia, que nos permite de ser equipos BLE con tarjetas NFC para la identificación del usuario en el entorno de nuestros clientes. Actualmente, la gran mayoría de dispositivos móviles y tags NFC son compatibles con tecnología NFC haciendo mucho más fáciles y ágiles los pagos en los máquinas de vending.



JUAN JOSÉ CISCAR



General Manager de CASLAB Make it Simple.

7.- Mantener y fidelizar a clientes es muy difícil, ¿cómo se consigue? ¿cuál es la clave del éxito?

La clave del éxito es levantarse cada mañana con las ganas de trabajar, trabajar y trabajar, poniendo el foco siempre en **ir de la mano con nuestros clientes** y ayudarles de la manera más rápida y eficaz posible. Por fortuna o por dedicación, todos los miembros de nuestra empresa participan de nuestra filosofía y todos tienen la misma actitud y eso ayuda a que **nuestros clientes incluso nos ayuden a mejorar nuestros productos y servicios.**

8.- Las empresas de vending necesitan optimizar las operaciones del día a día ¿disponen de herramientas fáciles para ello en el mercado? ¿son inversiones al alcance de todos?

Si trabajan con Caslab sí, ;-).

Bueno, siendo serios: hay muchos actores que intervienen para que las **empresas de Vending** dispongan de las herramientas necesarias para optimizar su día a día. Luchamos todos los días para **colaborar** con estos actores y hacer que no quede por nuestra parte para que todo sea mejor y más fácil.

En cuanto a la inversión, no sabemos si está al alcance de todos, pero lo que sí sabemos es que estas **inversiones se rentabilizan** muy rápidamente sólo con la optimización de los procesos y del coste que conllevan.

9.- Pertenecen a ANEDA ¿Que deberían hacer en su opinión las asociaciones profesionales para ayudar a la estabilidad, crecimiento y rentabilidad del sector?

Creo que la colaboración entre empresas del sector es muy útil para mejorar y avanzar. Hoy en día existen **clusters de empresas** que incluso son competidoras entre ellas pero que **colaboran** continuamente en la mejora de su sector para beneficio propio.

A mí me gusta ver a las **asociaciones** como puntos de encuentro y nexos de unión y colaboración.

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

No soy muy de personalismos. Prefiero que esa valoración la haga la gente que me conoce, pero me gustaría pensar que soy **alguien que busca la felicidad en las pequeñas cosas** que nos da la vida y que intenta disfrutar de los pocos momentos que nos deja libres el trabajo, siempre arropado y acompañado de los míos.



COMPATIBLE CON TODOS LOS
SISTEMAS DE PAGO



@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/Alacuz, 5 - Sector B
28050 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. - Puntillas s/n - 31330 Vilafranca (Navarra) - Tel. 948 843 360 - vending@grupoiian.com



Mmmmm



DONDE y
CUANDO QUIERAS

Contacto Comercial: José Marcos García • Teléfono: 968 89 99 00 • Dirección: Avda 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



5 RASGOS ESENCIALES QUE DEBEN ATESORAR LOS LÍDERES

**¿De qué pasta están hechos los líderes de pura cepa?
Los 5 ingredientes esenciales del liderazgo**

LOS BUENOS LÍDERES SON UN BIEN MÁS BIEN ESCASO EN EL SENO DE LAS ORGANIZACIONES, QUIZÁS PORQUE EL LIDERAZGO NACE DE LA LUCHA DEL SER HUMANO CONTRA SU PROPIA NATURALEZA.

Líderes hay muchos en el seno de las organizaciones, pero personas que encarnen lo que de verdad significa el liderazgo (con mayúsculas) hay bastante pocas. Está claro que los buenos líderes son un bien más bien escaso en el universo empresarial, pero **¿qué rasgos debe atesorar una persona para encarnar la quintaesencia del mejor liderazgo?**

Sunnie Giles, que es especialista en ciencias el comportamiento en las organizaciones y consultora de desarrollo de liderazgo, colocó

bajo la lupa a 195 líderes de más de 30 empresas en 15 países diferentes. Y les solicitó que eligieran las que eran a su juicio las 15 competencias de liderazgo más importantes en una lista de más de 74 atributos diferentes.

A continuación, Giles, que ha dado cuenta de los resultados de su investigación en la publicación **Harvard Business Review**, agrupó las competencias que habían logrado abrirse en los primeros puestos en cinco categorías diferentes.

Del estudio emprendido por Giles se infiere que **los rasgos más esenciales del liderazgo** (que son inevitablemente difíciles de dominar porque para conseguirlo el líder debe actuar de alguna manera contra su propia naturaleza) son los siguientes:





5 RASGOS ESENCIALES QUE DEBEN ATESORAR LOS LÍDERES

**¿De qué pasta están hechos los líderes de pura cepa?
Los 5 ingredientes esenciales del liderazgo**

1. Hacer gala de una ética sólida y proporcionar a las personas a su cargo un alto sentido de la seguridad

De acuerdo con la investigación llevada a cabo por Giles, el 67% de los consultados estima que **ser dueño de unos elevados estándares éticos es esencial para ser un buen líder**, mientras que el 56% subraya que los líderes deben comunicar de manera clara sus expectativas a las personas a su cargo.

Convenientemente amalgamados, estos atributos contribuyen a crear un entorno seguro y confianza. Un líder con elevados estándares éticos traslada a sus subalternos su compromiso con la justicia e instila confianza para que tanto él como las personas de su equipo sigan las reglas del juego. De manera similar, cuando los líderes comunican con claridad sus expectativas, se aseguran de que todo el mundo está en la misma página. **En un entorno seguro los empleados pueden relajarse y dar fuelle libremente a la innovación y la creatividad.**

Es importante que el líder se comporte de una manera consistente con sus propios valores y no tome decisiones de colisionen de alguna manera con sus principios y que haga sentir seguras a las personas a su cargo para tratar de neutralizar desde el principio los miedos emanados de determinados resultados o consecuencias.

2. Empoderar a los demás para que se autoorganicen

Dar **instrucciones claras a los empleados** y permitirles simultáneamente organizar su propio tiempo es otra cualidad esencial para la forja de un buen líder.

Es importante tener en cuenta que ningún líder puede hacer todo por sí mismo, por lo que es vital que pueda distribuir su poder en la organización que dirige y confiar en las decisiones tomadas por aquellos que están más cerca de la ejecución.





5 RASGOS ESENCIALES QUE DEBEN ATESORAR LOS LÍDERES

¿De qué pasta están hechos los líderes de pura cepa? Los 5 ingredientes esenciales del liderazgo

Diferentes investigaciones han puesto de manifiesto en múltiples ocasiones que **los equipos empoderados son más productivos y proactivos**, proporcionan un mejor servicio al cliente, y muestran además altos niveles de compromiso y satisfacción laboral. Sin embargo, lo cierto es que a muchos líderes les cuesta soltar la cuerda y permitir que sus subalternos tengan **el poder de autoorganizarse**. Y se resisten porque se muestran renuentes a que los demás puedan eventualmente cometer errores y temen asimismo eventuales consecuencias negativas de las decisiones de sus subalternos.

Así y todo, ceder poder es una forma de ganar influencia (y de robustecer a la postre el poder que tiene el líder).

3. Dar alas al sentido de conexión y de pertenencia

Los líderes que se comunican con frecuencia y de manera abierta con sus empleados y contribuyen a crear un sentimiento de que **los**

fracasos y los éxitos se cosechan de manera colectiva espolean fuertemente la conexión entre las personas que forman parte de una organización.

Y se trata de algo muy importante en el seno de las organizaciones, porque los seres humanos somos animales sociales y necesitamos sentir que pertenecemos a un lugar. Desde el punto de vista evolutivo, el apego es importante porque aumenta nuestras posibilidades de supervivencia en un mundo extraordinariamente pródigo en depredadores.

Además, la ciencia sugiere que el sentido de conexión puede impactar de manera positiva en la **productividad y el bienestar emocional**. Hay investigaciones que ponen, de hecho, de manifiesto que las emociones son de alguna manera contagiosas en el lugar de trabajo, por lo que los empleados no pueden evitar sentirse exhaustos en el plano emocional cuando son testigos de interacciones que supuran toxicidad entre sus colegas de trabajo.

Desde el punto de vista de la neurociencia, **la creación de conexiones es la segunda tarea más importante de un líder**. Y es que una vez nos sentimos seguros, necesitamos sentir también que cuidan de alguna manera de nosotros.

Sonreír a las personas, llamar a las personas por su nombre y recordar sus intereses personales son fórmulas de probada eficacia para dar alas al **sentimiento de pertenencia en el seno de las organizaciones**.





5 RASGOS ESENCIALES QUE DEBEN ATESORAR LOS LÍDERES

¿De qué pasta están hechos los líderes de pura cepa? Los 5 ingredientes esenciales del liderazgo

4. Mostrar apertura de miras a las nuevas ideas y alentar el aprendizaje

Desplegar suficiente flexibilidad para cambiar de opinión, estar abierto a nuevas ideas y enfoques y **proporcionar a los empleados seguridad para emprender ensayos y cometer errores** son fortalezas que debe de atesorar todo buen líder. Y cuando estos tres rasgos se dan cita en un líder, esta también más presto a promover el aprendizaje.

Para aguijonear el aprendizaje entre los empleados, **los líderes deben estar también prestos a cometer errores** en primera persona (y aprender por supuesto de tales errores). **Un buen líder se involucra en una discusión sin ideas preconcebidas** y sin un resultado específico en mente y deja que la gente se exprese libremente y que todas las ideas puestas sobre la mesa sean tenidas en consideración.

El **fracaso es el otro reverso de la moneda** del aprendizaje y un buen líder lo tiene en cuenta, aunque se trata de algo que entra en conflicto a bote pronto con la búsqueda de resultados que debe perseguir toda empresa. Para resolver este conflicto los líderes deben levantar los cimientos de una cultura que aliente la asunción de riesgos mediante experimentos controlados que permitan pequeños errores que sean susceptibles de ser solventados con celeridad.

5. Dar alas al crecimiento

Comprometerse con la formación de sus empleados y ayudar a crecer a la próxima generación de líderes es vital para poner en práctica el liderazgo (y expresarlo hasta la última gota).

Los líderes que se toman la molestia de **enseñar y formar a las personas** a su cargo son agasajados con elevadas dosis de lealtad y gratitud. En este sentido, aquellos empleados cuyos superiores se preocupan de su **crecimiento personal y profesional** están también más prestos a ir un paso más allá de aquello que se les pide y desplegar más excelencia en las tareas que se les encomiendan. Y la calidad de su trabajo pega asimismo el estirón cuando se sienten apreciados por sus jefes.

Por lo tanto, **los líderes** que desean sacar lo mejor de los miembros de sus equipos, **deben aguijonear su aprendizaje y su crecimiento profesional y apoyarles en sus proyectos.**

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



Cuidate con un buen momento
www.fritravich.com



Nuevos
Frutos Secos

tostados
Sin Sal añadida



Almendra tostada sin sal 35g



Còctel sin sal 35g
Cacahuete, pistachos, almendras, avellanas, maní, piñones, nueces macizadas.



Cacahuete tostado sin sal 35g

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!

www.haribo.com



RETRATO DE LAS EMPREENDEDORAS EN ESPAÑA

Cada vez más mujeres deciden abrir sus propios negocios

De acuerdo con el último Mapa del Emprendimiento, realizado por **South Summit y la IE University**, el porcentaje de negocios emergentes -es decir, startups tecnológicas-fundados exclusivamente por mujeres pasó del 6% al 8% en 2023. Mientras que, según el **Observatorio del Emprendimiento Innovador Femenino**, desarrollado para Women Startup Community por la Universidad de Málaga, **una de cada cinco empresas** emergentes españolas está ya liderado por una emprendedora. Un dato que no es menos relevante que el observado en los datos de afiliación al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA): **nueve de cada diez nuevos autónomos en el 2023 fueron mujeres.**

Y es que, contrariamente a la creencia común de que las fundadoras de startup prosperan mayoritariamente al asociarse con hombres, el Barómetro de Sista y de Boston Consulting Group indica que las **emprendedoras españolas demuestran poder alcanzar un gran éxito tanto en solitario como en colaboración con otras mujeres:** las empresas emergentes compuestas exclusivamente por mujeres obtuvieron el pasado año en nuestro

país una mayor financiación (con una media de seis millones de euros) que la de aquellas otras formadas por equipos mixtos, que se quedaron de media en 4,3 millones; un fenómeno atípico entre los ecosistemas europeos de empresas de nueva creación.

La emprendedora española media es de edad media y cuenta con experiencia laboral previa

El Observatorio del Emprendimiento Innovador Femenino, señala que la emprendedora española media cuenta con amplia experiencia laboral y que decide emprender por dos razones principales: **haber detectado una oportunidad interesante a explotar en el mercado (91%) y para conseguir una mayor autonomía (80%).**

Y aunque sitúa la media de edad para emprender entre los **36 y 45 años**, este estudio deja entrever una distribución bastante uniforme entre las franjas de edad y un ligero aumento de las emprendedoras más jóvenes. De hecho, **un 29% de las líderes de negocios emergentes tienen de 25 a 35 años.**

El 26% de estas mujeres contaba con una **experiencia laboral previa** de entre uno y cinco años antes de lanzarse con su startup, seguido de aquellas que contaban con una vida profesional de entre seis y diez años (20%). De hecho, el 64% de las promotoras de empresas emergentes **se encontraba trabajando en el momento de iniciar su aventura emprendedora.** Y de este porcentaje de mujeres activas, un 15% ocupaba un puesto de alta dirección y un 34% pertenecía a mandos intermedios. Además, un 56% de mujeres reconoce que la actual no es su primera experiencia emprendedora.





RETRATO DE LAS EMPREENDEDORAS EN ESPAÑA

Cada vez más mujeres deciden abrir sus propios negocios

El aumento de presencia femenina en los negocios tecnológicos es lento pero constante

No en vano, una de las mayores captaciones de fondos de Europa la protagonizó en España Unavets, **una startup fundada por una mujer, con 144 millones de euros**. Sea como fuere, queda claro que todavía hay mucho camino por recorrer hacia la igualdad de oportunidades y la eliminación de barreras y de sesgos en este como en otros terrenos. Aunque si bien **la proporción de emprendedoras en España sigue siendo inferior a la de los hombres**, ha habido un aumento constante en la presencia femenina durante los últimos años..

Con un aspecto muy destacado del perfil medio de las emprendedoras en nuestro país, como es su elevado nivel de formación. Las estadísticas muestran que **las mujeres que ponen en marcha sus propios proyectos suelen tener una formación académica más completa que sus contrapartes masculinas**. De hecho, un porcentaje significativo de ellas cuenta con un doctorado (el 15%), superando en este aspecto a los hombres (que se quedan en un 13%), y un 73% de las mujeres emprendedoras en España ha completado un máster, frente al 64% de los emprendedores.

Este es uno de los principales motivos por los que las mujeres que emprenden en España están consiguiendo llegar a sectores profesionales que históricamente han estado dominados por hombres. El análisis del mencionado Mapa del Emprendimiento destaca su creciente presencia en campos como **agrotech, desarrollo de software o data y analítica**, antes considerados exclusivamente masculinos.

Nueve de cada diez nuevos autónomos del RETA durante el pasado año fueron mujeres

Si hablamos en particular del entorno del Régimen Especial Trabajadores Autónomos (RETA), también queda patente un cambio significativo con respecto a la participación de las mujeres en los últimos años, desempeñando un papel cada vez más importante. Sin ir más lejos, según el reciente Informe Mujer Autónoma 2023, elaborado por la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA), **nueve de cada diez nuevos trabajadores por cuenta propia durante el pasado año fueron mujeres**.





RETRATO DE LAS EMPREENDEDORAS EN ESPAÑA

Cada vez más mujeres deciden abrir sus propios negocios

Eso sí, en el cómputo global **la relación sigue siendo mayoritariamente masculina**, aproximadamente del doble, aunque el porcentaje se va equilibrando cada año. A pesar de todo, en términos de crecimiento a largo plazo, las cifras son importantes. Durante la última década, el número de **mujeres autónomas en España ha experimentado un aumento** constante, con un crecimiento del 15,4%, en comparación con el 6,2% registrado entre los hombres.

Aun con estos avances, lo cierto es que persisten desafíos importantes para las autónomas nuestro país. Siendo una de las barreras más destacadas la brecha de género en términos de representación y estabilidad laboral. Además, la distribución sectorial muestra **diferencias significativas, con las mujeres autónomas** concentrándose en sectores como el comercio y las actividades profesionales. Otro aspecto relevante lo encontramos en la **conciliación** entre el trabajo y la vida familiar. Si bien muchas mujeres optan por ser autónomas

para conseguir mayor flexibilidad laboral, la gestión de la maternidad y el reparto de responsabilidades en la atención de los hijos sigue siendo un desafío para muchas de ellas.

El impacto de la tecnología es elevado en el emprendimiento femenino

El papel predominante de la tecnología en la era digital en la que vivimos define el desarrollo y la expansión de los negocios, y el emprendimiento femenino no es una excepción. En España, las mujeres emprendedoras están aprovechando las herramientas tecnológicas para impulsar sus empresas y competir en un mercado cada vez más globalizado y digitalizado. Según el Observatorio de Digitalización 2024 de la compañía GoDaddy, el 85% de las emprendedoras de nuestro país reconoce la **importancia de la tecnología para sus negocios**.

Fuente: <https://www.autonomosyempreendedor.es/>





BRUSELAS IMPONDRÁ A LAS EMPRESAS QUE OPERAN EN LA UE MÁS IMPLICACIÓN EN SOSTENIBILIDAD

La directiva regula nuevas obligaciones para las compañías en materia de derechos humanos y medioambiente, cuyo incumplimiento conllevará elevadas multas

La Unión Europea ha dado un paso más en su regulación sobre **sostenibilidad corporativa**. El pasado 15 de marzo el Comité de Representantes Permanentes (Coreper) del Consejo de la Unión Europea aprobó el texto de la directiva de diligencia debida en materia de sostenibilidad (CS3D). Cuatro días después, la comisión de asuntos jurídicos del Parlamento Europeo también dio su beneplácito a la norma, que tras su **revisión y traducción** se espera que obtenga la aprobación definitiva por el pleno del Parlamento el próximo **24 de abril**.

El principal objetivo de esta nueva norma europea, según **Elisabeth de Nadal**, socia responsable de sostenibilidad, empresa y derechos humanos en Cuatrecasas, es establecer **“un estándar de conducta”** para la empresa europea y para la que no es europea, pero opera en el mercado de la UE, en relación con la gestión de los impactos adversos que su actividad genera o puede generar en los derechos humanos y en el medioambiente.

En este sentido, según la experta dos son sus aportaciones fundamentales respecto a la regulación española sobre obligaciones de sostenibilidad para las empresas. En primer lugar, ofrece mayor seguridad jurídica ya que evita que esta materia esté regulada de forma distinta en cada Estado miembro. En segundo lugar, completa las normas españolas sobre **transparencia y rendición de cuentas** en materia de sostenibilidad. *“A la obligación de la empresa de informar, se suma la obligación de hacer y sus correlativas responsabilidades legales en caso de incumplimiento”*, explica **Elisabeth de Nadal**.

La nueva directiva impone a las compañías que **identifiquen, prevean, mitiguen, eliminen y reparen** los efectos adversos en los derechos humanos y en el **medioambiente** que generan con sus propias actividades, las de sus filiales y las de su cadena de valor.



BRUSELAS IMPONDRÁ A LAS EMPRESAS QUE OPERAN EN LA UE MÁS IMPLICACIÓN EN SOSTENIBILIDAD

La directiva regula nuevas obligaciones para las compañías en materia de derechos humanos y medioambiente, cuyo incumplimiento conllevará elevadas multas

Según comenta **Eva Díez-Ordás**, socia de laboral y miembro del comité ESG de Garrigues, los aspectos que generan **mayores dudas a las empresas** sobre esta directiva son los relacionados con los mecanismos para remediar los impactos adversos.

La abogada advierte de que el nivel de detalle de esta nueva regulación va a exigir a las compañías un **esfuerzo adicional para su cumplimiento**. *“Con su entrada en vigor existirán nuevas obligaciones, un procedimiento muy detallado de cómo llevarlas a cabo, y una autoridad de control para supervisar su cumplimiento y, en su caso, imponer sanciones”*, resume. Sin embargo, resalta que muchas empresas en España ya llevan tiempo aplicando procedimientos de diligencia debida, conforme a mecanismos de carácter voluntario.

Ámbito de aplicación

Otro de los puntos importantes de la directiva es a qué empresas se aplica. Por regla general, la norma señala directamente a aquellas de la UE y de fuera, pero que operen en territorio comunitario, con **más de mil empleados** y un volumen de negocios neto que supere los **450 millones de euros** (a nivel mundial para las que son comunitarias y a nivel de la Unión para las que son de fuera).

Sin embargo, de manera indirecta, la directiva también obliga a tener **sistemas diligentes** de gestión de riesgos, en materia de derechos humanos y medioambiente, a las compañías que están obligadas a presentar informes de sostenibilidad (aquellas con más de 500 empleados), y a los **socios comerciales** de las empresas obligadas directamente por la nueva norma europea. *“Esto va a generar un impacto en todas las compañías de la cadena de actividad, que deberán cumplir las exigencias que reciban de las sociedades obligadas”*, valora **Cecilia Rosende**, socia de resolución de conflictos: litigación y arbitraje de Garrigues.

Los expertos consultados coinciden en que la litigiosidad en materia de ESG es una tendencia en aumento que, según **Ignacio Domínguez**, socio de mercantil de **Simmons & Simmons** y experto en ESG, se acentuará con la futura trasposición de esta directiva en España. Entre los principales focos por los que surgirán conflictos a raíz de esta nueva regulación, **Ignacio Domínguez**, destaca dos. El primero es que la directiva favorece el acceso a los tribunales para que los perjudicados por los incumplimientos de las empresas puedan reclamarles su responsabilidad civil. Y, el otro, es que en ella **se establece que las compañías pueden ser responsables por los incumplimientos de sus proveedores**.

Fuente: <https://cincodias.elpais.com>

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 cacao y junto con Rainforest Alliance nos esforzamos para mejorar su vida y conseguir un cultivo de cacao sostenible.

¡CON PAJITA DE PAPEL!

Contáctanos
Tel. 900505254
www.nestleprofessional.es

Nestlé
PROFESSIONAL

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

Elige 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@fuentesdeaguamineral.com
www.fuentesdeaguamineral.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



LA ALMENDRA IBÉRICA

Agricultura de bajo impacto en un producto con elevado poder nutricional

El almendro es el árbol frutal con mayor superficie plantada en la UE, con 881.000 hectáreas en 2021. El 81% del total se encuentra en España, donde es probable que llegara gracias a los fenicios. Fueron los romanos quienes lo popularizaron y los árabes quienes lo usaron para crear numerosos dulces, como los precursores del mazapán o el turrón. La almendra está relacionada íntimamente con la historia de España, pero nos centraremos en sus características nutricionales y su sostenibilidad.

Sostenibilidad

Un estudio publicado en 2013 por el Gobierno de Aragón calculaba que **cada hectárea de almendro en regadío fija 22,24 toneladas de CO₂/año**. Extrapolado a toda la península, esto significaría que el bosque de almendros ibérico secuestraría cada año alrededor de 16.900.000 toneladas de CO₂.

Una cantidad superior a la que emite toda la ciudad de Barcelona. Además muchas de las explotaciones de la península cuentan ya con **programas para la generación de energías renovables**.

El sector está comprometido con el uso responsable y eficiente del agua especialmente en una zona con un estrés hídrico tan importante como el que sufre la cuenca mediterránea. El 85% de los almendros cultivados en España están en régimen de secano. Y las explotaciones en regadío están apostando por la tecnología para limitar su consumo, llevando a cabo **planes de riego a demanda por parte de cada finca, controlados telemáticamente**.

SOLO EN ESPAÑA SE CULTIVAN MÁS DE 100 VARIETADES, ALGUNAS MILENARIAS, QUE APORTAN RIQUEZA GENÉTICA Y BIODIVERSIDAD.





LA ALMENDRA IBÉRICA

Agricultura de bajo impacto en un producto con elevado poder nutricional

Solo en España **se cultivan más de 100 variedades**, algunas milenarias, que aportan **riqueza genética y biodiversidad**. Además, en los países mediterráneos, estas son típicamente de cáscara dura, lo que las hace más resistentes a las plagas de parásitos y a los efectos de los insecticidas, así como a otros agentes externos durante los procesos de almacenamiento y tratamiento industrial. Así, se reduce la necesidad de aplicar productos fitosanitarios. Además la cáscara de almendra es un material que permite la **generación de energía por medio de biomasa**, y uno de los más usados entre los residuos agroindustriales. Y las pieles de almendra, **ricas en fibra**, ya no se consideran ni siquiera un residuo, pues se incorporan cada vez más a diversos alimentos funcionales.

Además los campos de almendros constituyen un eficaz freno contra la erosión en un terreno muy susceptible a ella, sobre todo en zonas en pendiente. Al plantarse en terrazas, **mejoran la estructura del suelo**, permiten la retención del agua y contribuyen a la creación de vida microbiana. Además, funcionan como cortafuegos naturales, ya que evitan en buena medida la propagación de las llamas.

Por otro lado es un cultivo socialmente sostenible al fijar población en el medio rural y **crear riqueza en zonas con escasa actividad económica**. De hecho la mayoría de las plantaciones se encuentran en centros poblacionales pequeños y medianos.

Perfil nutricional

Ya hemos comentado como históricamente ha sido un elemento clave de la dieta mediterránea, y es que el perfil nutricional de la almendra es muy completo. Es, como el resto de frutos secos, **imprescindible a la hora de mantener una alimentación saludable**.

Cuenta, por ejemplo, con un elevado contenido en grasas (sobre todo, insaturadas beneficios para la salud cardiovascular) y con gran **aporte de proteínas vegetales de buena calidad**, completas en cuanto a su contenido en aminoácidos esenciales. **Su valor calórico es elevado, pero precisamente por ello poseen un importante poder saciante**.

Entre los minerales, es reseñable el calcio. De hecho, se trata de una de las fuentes vegetales más ricas en este último, por lo que **la bebida de almendra suele emplearse como sustituto de la leche de vaca** cuando existe una intolerancia, recomendándose su consumo para fortalecer los huesos y prevenir la osteoporosis. En esto colabora su contenido en fósforo, que también garantiza una buena calidad de los huesos.

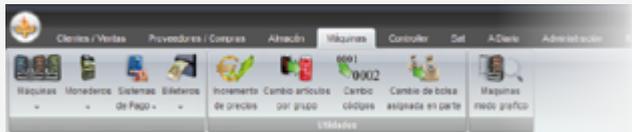
Además, tiene cantidades moderadas de **vitaminas del grupo B y es una buena fuente de vitamina E**, de acción antioxidante (a la que se suman dosis relevantes de zinc y de fitoesteroles). Por todo ello, las almendras se recomiendan a niños en edad de crecimiento y deportistas.

Fuente: www.restauracioncolectiva.com



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

EL CIFP CARLOS OROZA DE PONTEVEDRA PRUEBA UNA MÁQUINA DE «VENDING» DE COMIDA SALUDABLE

El presidente de la Xunta inauguró las obras de la última ampliación del centro educativo. Un nuevo edificio de tres plantas para seguir innovando

Menos de un mes llevan los alumnos del **Carlos Oroza de Pontevedra** formándose en el nuevo edificio de Montecelo. Se trata de la tercera ampliación de este centro integrado de formación profesional (CIFP), referente en Galicia en las familias de hostelería y turismo y miembro de la red de excelencia del Ministerio de Educación desde finales del 2022. Se trata de un inmueble de tres plantas, comunicado con las otras instalaciones, que conllevó una inversión pública de 2,8 millones de euros.

La campaña electoral de las autonómicas impidió la inauguración oficial por parte de la Xunta, que tuvo lugar este martes. En un mediodía soleado, el director del Carlos Oroza, Manuel Hermo, hablaba de un «día feliz». Hizo de anfitrión, con la subdirectora, **Pilar Tallón**, en un discreto segundo plano, y destacó que

el nuevo edificio permitirá al Oroza seguir innovando. El presidente del Ejecutivo gallego en funciones, **Alfonso Rueda**, y el conselleiro de Educación, **Román Rodríguez**, entre otras autoridades, participaron en una larga visita guiada por las instalaciones. Empezaron por el área de emprendimiento y en el vestíbulo central se detuvieron en una máquina de vending. Pero no se trata de una cualquiera, sino de un proyecto de innovación del centro denominado **Comida saludable** a todas horas.

Es una iniciativa de un plan del ministerio que está en fase de pruebas. Pero promete mucho.

¿Qué ofrecerá cuando esté operativa? Comida con sello Oroza. Esto es, platos saludables elaborados con productos frescos y de proximidad. La idea es que esté operativa

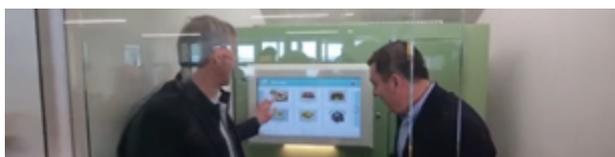




EL CIFP CARLOS OROZA DE PONTEVEDRA PRUEBA UNA MÁQUINA DE «VENDING» DE COMIDA SALUDABLE

El presidente de la Xunta inauguró las obras de la última ampliación del centro educativo. Un nuevo edificio de tres plantas para seguir innovando

Las obras permitieron crear **dos nuevas clases de FP básica de cocina y restauración**; nuevas aulas del ciclo superior de Xestión de Aloxamentos Turísticos y otra de catas, así como mejorar la eficiencia energética del centro y su accesibilidad, además de zona administrativa y vestuarios. Una de las aulas más llamativas es la **enoinmersiva**, de sumillería, gastronomía y turismo, con grandes tabletas a modo de mesas que servirán para proyectar contenidos.



Mano de obra cualificada

Tras el recorrido por el centro, que también incluyó las cocinas, llegaron las intervenciones. Para ello se eligió el aula de innovación. Allí, Manuel Hermo reiteró que este 12 de marzo es uno de los días más importantes en los 28 años de historia del Oroza. Quiso agradecer la confianza de la Administración en los últimos años, con grandes inversiones, y subrayó que son un centro de referencia «na procura da excelencia».

El presidente de la Diputación, **Luis López**, apuntó que la «canteira de talento» que es el Oroza continúa y remachó que las Rías Baixas también se benefician de él. **Alfonso Rueda** cerró el acto refiriéndose nuevamente, como

había hecho el 21 de junio del 2022 —cuando se anunció la ampliación del Oroza—, a la formación de profesionales de la «industria da felicidade», que representa casi el **12% del producto interior bruto (PIB)**. Un turismo que tiene que seguir creciendo, dijo, de forma sostenible. Recordó los siete millones de visitantes que recalaron en la comunidad el pasado año e hizo hincapié en la necesidad de **mano de obra cualificada** como la que sale de las cocinas y aulas del Oroza.

«Esta ampliación, a terceira que se fixo en moi pouco tempo, serve para aproveitar este dobre bum que estamos vivindo, tanto no turismo como na FP galega en xeral con esa revolución silenciosa que cada vez é máis certa», señaló el presidente, haciendo referencia a que el **número de personas matriculadas en este tipo de formación se duplicó en apenas diez años**. Recalcó que los esfuerzos valen la pena e instó a Galicia a dejarse contagiar por las ganas del Oroza. Un centro donde tiene cabida desde la FP básica a la superior o la dual, «un mundo por desenvolver».

A preguntas de los periodistas sobre las expectativas para Semana Santa, aseguró que dependerá de la meteorología al ser a finales de marzo, pero que las previsiones **«son bastante boas e o Camiño é un bo termómetro»**.



COCA-COLA HBC ADQUIERE BDS VENDING SOLUTIONS

**Empresa de vending alimentario con más
de 2.000 máquinas**

Coca-Cola HBC ha anunciado que su filial Coca-Cola HBC Northern Ireland Limited ha llegado a un acuerdo para adquirir el 100% de BDS Vending Solutions, empresa de vending alimentario fundada en 1993 y que cuenta con una flota de, aproximadamente, 2.000 máquinas expendedoras.

Los dos fundadores, **David Mullan y Brian Berry**, han acordado apoyar el traspaso de propiedad de BDS Vending una vez completada la transacción propuesta.

La adquisición de **BDS Vending** entra dentro de la estrategia de Coca-Cola HBC de mejorar sus capacidades de ruta en el mercado, incluida

la entrega de última milla, y al mismo tiempo desbloqueará oportunidades rentables para su completo portafolio de bebidas y snacks fríos y calientes.

Además, BDS Vending será una valiosa herramienta con **tecnología y servicios** probados, a partir de la cual Coca-Cola HBC planea desarrollar capacidades adicionales en sus mercados. La transacción propuesta está sujeta a la **aprobación de la Comisión de Competencia y Protección del Consumidor (CCPC)** de Irlanda y se prevé que se complete en los próximos meses.

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





LOOMIS ADQUIERE HOSTELTÁCTIL, PROVEEDOR ESPAÑOL DE TPV

Esta adquisición marca un hito significativo en la historia de ambas compañías, marcando el inicio de una nueva era de innovación y crecimiento.

Loomis, multinacional sueca con una trayectoria internacional de más de 160 años en soluciones financieras y tecnológicas, a través de su filial **Loomis Digital Solutions AB** (Loomis Pay), ha anunciado oficialmente la **adquisición de Hosteltáctil**, destacada empresa española especializada en soluciones tecnológicas para el sector de la hostelería.

La fusión estratégica entre Loomis y Hosteltáctil representa una combinación de recursos y experiencias, con el objetivo de **ofrecer soluciones innovadoras** y de alta calidad en el mercado español. Ambas empresas comparten una visión común de excelencia y compromiso con sus clientes, lo que convierte esta adquisición en un paso estratégico para consolidar su posición y ofrecer un servicio excepcional.

“Con 20 años en el negocio, Hosteltáctil tiene un amplio conocimiento de nuestras verticales objetivo que podemos utilizar para acelerar nuestro viaje de crecimiento en España, que es uno de nuestros mercados clave para hacer crecer nuestro negocio digital. La combinación del TPV y la red de comercios de Hosteltáctil junto con nuestra pasarela de pago nos permite acercarnos a una base de clientes más amplia y a un mayor número de clientes en toda España. Además, vemos una gran oportunidad para realizar ventas cruzadas de las sólidas soluciones de manejo de efectivo de Loomis y así cubrir una mayor parte de las necesidades de pago de los clientes.” afirmó **Erik Zingmark**, CEO de Loomis Digital Solutions AB y Head of Loomis Pay.

La empresa se fundó en 2003 y cuenta con 18 empleados. Además de su propia presencia en **Valencia, Madrid y Barcelona**, cuenta con una amplia red de distribuidores, con cobertura total en el mercado español.

LOOMIS PAY Y HOSTELTÁCTIL, MÁS AGILIDAD EN LOS PROCESOS DE PAGO

La integración de Hosteltáctil con Loomis Pay permitirá una **mayor agilidad en los procesos de pago, una mayor seguridad en las transacciones y una atención aún más personalizada** a las necesidades individuales de cada cliente. Ambas empresas están comprometidas con la excelencia y la continuidad del servicio, manteniendo su enfoque en la innovación y la satisfacción del cliente.

“Esta integración marca el comienzo de una nueva era de innovación y crecimiento para ambas empresas en el sector. Estamos listos para este emocionante nuevo capítulo junto a Loomis” dijo **Naji Sabeh** CEO de Hosteltáctil.

La adquisición de Hosteltáctil por parte de la firma sueca representa **un nuevo capítulo en el desarrollo de ambas empresas**. Continuarán creciendo y evolucionando juntas como parte de la familia Loomis, con el compromiso de ofrecer soluciones tecnológicas de vanguardia y un servicio excepcional a sus clientes.

La operación ha estado asesorada por el equipo de Andersen en Madrid.

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



HACIENDA VIGILARÁ ESTE AÑO A LOS NEGOCIOS QUE MÁS USAN EL EFECTIVO Y SE DIRIGEN AL CONSUMIDOR FINAL

El objetivo es vigilar la economía sumergida.

Hacienda publicó hace una semana el Plan de Control Tributario para 2024, donde perfila las líneas de trabajo bajo las que operará para vigilar el **cumplimiento de las obligaciones tributarias de los autónomos y negocios**. Una serie de medidas, entre las que destacan la vigilancia sobre los nuevos modelos de negocio y la economía digital -como sucede en el caso del comercio digital-, pero también el control de los negocios que, bajo su punto de vista, más desarrollan la economía sumergida.

En este sentido, **Lorenzo Amor**, presidente de la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA) explicó a este diario la importancia de estas acciones para aflorar la economía sumergida, que supone una **"competencia desleal"** para la mayoría de autónomos y pequeños negocios que sí cumplen con sus obligaciones con Seguridad Social y Hacienda.

Así, Hacienda prestará especial atención a los locales y establecimientos que realizan un **uso intensivo del efectivo** -o que puedan emplear metálico por encima de los máximos exigidos-, que utilicen métodos de pago radicados en el extranjero, y que obtengan sus ingresos de productos o servicios que venden directamente realizados al consumidor final. Por ejemplo el Comercio y la Hostelería serán dos de los sectores que los inspectores tendrán

en cuenta al investigar irregularidades o aflorar el blanqueo de capitales, como explicó a este medio **José María Mollinedo**, secretario general del sindicato de técnicos de Hacienda (Gestha).

El exceso de uso de efectivo y las operaciones con tarjetas extranjeras en los negocios serán controlados por Hacienda

Según se desprende del Plan de Control Tributario, la Agencia Tributaria mantendrá a lo largo de 2024 presencia extensiva en determinados sectores y modelos de negocio, según adelantaba este diario recientemente. y en los que se aprecie **alto riesgo de existencia de economía sumergida**. Por ejemplo, el excesivo uso de efectivo o las operaciones realizadas con tarjetas bancarias procedentes del extranjero serán factores que motivarán a la Inspección al "cotejo de determinados





HACIENDA VIGILARÁ ESTE AÑO A LOS NEGOCIOS QUE MÁS USAN EL EFECTIVO Y SE DIRIGEN AL CONSUMIDOR FINAL

El objetivo es vigilar la economía sumergida.

datos o para terminar recibiendo un aviso por carta”, que en los casos más irregulares, podrían terminar con un requerimiento de Hacienda, explicó el técnico.

Para ello, dentro de los cauces que recibirán atención, existen una serie de signos que pueden ser objeto de análisis exhaustivo. Así, más allá de aquellos contribuyentes cuyos **signos externos de patrimonio y de información financiera no concuerden con las rentas declaradas**, determinadas acciones en el uso de los métodos de pago o con las prestaciones de servicios realizadas al cliente final, pueden ser objeto de este análisis.

Las formas de pago, tanto por la adquisición de productos como por la prestación de servicios, son uno de los puntos clave para afrontar la economía sumergida del plan tributario de 2024. Concretamente, en el caso de “aquellos locales, establecimientos o contribuyentes que no admitan pagos que deje rastro en las entidades bancarias, como sucede con las tarjetas que no están radicadas en nuestro país”, apuntó **Mollinedo**.

En particular, el empleo de **métodos electrónicos de pago** radicados en el extranjero. Estas acciones cobrarán especial atención por parte de Hacienda en los casos

en los que se eviten las obligaciones de suministro de información, y en los que se trate de comercios y operaciones en que se permiten ampliamente tarjetas emitidas en países foráneos.



Como detalló el técnico, cuando un comerciante **cobra con una tarjeta bancaria**, éstas dejan rastro en las cuentas del empresario o autónomo, gracias a la información facilitada a través de las entidades, que son las que depositan los abonos.

Sin embargo, en entornos comerciales donde se mueven altas sumas de capital o abunda el flujo de turistas, “no es poco habitual que se puedan llevar a cabo adquisiciones importantes de artículos o por una alta suma”, comprados desde tarjetas emitidas en sus países de origen sin que se facilite la información de quién ha comprado. “Hay obligación de informar de aquellas operaciones que superen los 3.000 euros”, por lo que estos negocios serán un objetivo para la Inspección.

En este tipo de situaciones, la identificación del blanqueo de capitales se llevará a cabo si se produce, por ejemplo, la adquisición repetida de determinados artículos, así como determinando que se puede acreditar la **residencia fiscal en nuestro país**.





HACIENDA VIGILARÁ ESTE AÑO A LOS NEGOCIOS QUE MÁS USAN EL EFECTIVO Y SE DIRIGEN AL CONSUMIDOR FINAL

El objetivo es vigilar la economía sumergida.

A su vez, el empleo de efectivo por encima de los máximos permitidos *“también será objeto de atención”*, identificando a los negocios y entidades que, por ejemplo, no admitan el pago con tarjeta. *“Aquellas entidades que no admitan pagos bancarios, ya que el dinero en metálico no deja rastro; las tarjetas sí. Es decir, se trata de aquellas entidades que no dejan rastro en sus operaciones”*.

¿Qué sucede con los locales y las prestaciones de servicios que no admiten el pago con tarjeta?

Se trata de una opción que no está prohibida, pero sobre la que la Agencia Tributaria **puede cotejar datos para aflorar blanqueo** o irregularidades. Como explicó **Mollinedo**, los instrumentos de Hacienda permiten llevar a cabo estudios de los distintos sectores de actividad.

Estos estudios muestran que en un determinado ámbito geográfico, y para cada actividad, **hay una proporción media ya declarada** por los propios autónomos y empresarios de las operaciones realizadas con tarjeta o transferencia bancaria y en metálico.

En este sentido, **la Agencia Tributaria** dispone de los datos necesarios -como sucede con el Suministro de información de las entidades emisoras de tarjetas de crédito- para contrastar resultados entre negocios. *“La AEAT puede saber, de media, cuál es el porcentaje de cobro en metálico en cada sector en un ámbito geográfico concreto”*.

Esta falta de correlación podría convertir al negocio en un candidato para **verificar información o comprobar discrepancias**. *“Por ejemplo, un negocio que opera en metálico en porcentaje muy superior al resto que corresponden por sector, o un negocio que declara todo pagado con tarjeta y no hay existencia de pagos en metálico”*.





HACIENDA VIGILARÁ ESTE AÑO A LOS NEGOCIOS QUE MÁS USAN EL EFECTIVO Y SE DIRIGEN AL CONSUMIDOR FINAL

El objetivo es vigilar la economía sumergida.

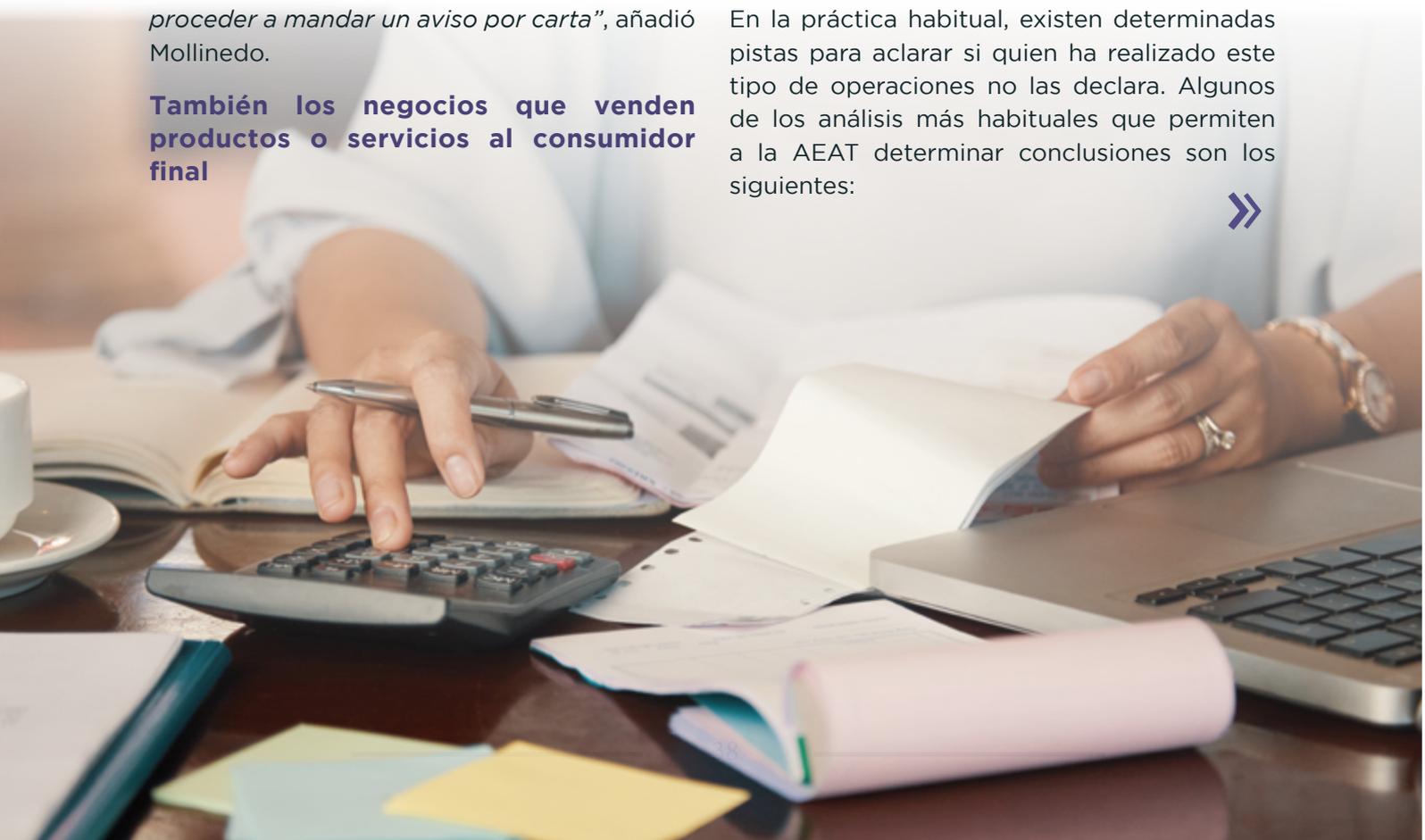
Como apuntó, se llevarán a cabo actuaciones de control de aquellos contribuyentes que declaran una **evolución irregular o anómala del importe de sus existencias**, que sea inconsecuente con su actividad declarada e indicio de la posible existencia de ventas ocultas. *“También, no tener consumos o disponibilidad de dinero para realizar los consumos ordinarios de cualquier familia a lo largo del año, va a determinar presuntamente ventas ocultas o no declaradas”.*

Si bien estas acciones en sí no son motivos para abrir inspecciones. *“No tiene por qué implicar una comprobación, pero se podría proceder a mandar un aviso por carta”*, añadió Mollinedo.

También los negocios que venden productos o servicios al consumidor final

El objetivo en este tipo de operaciones se debe a que, justamente, **incrementan los riesgos y la falta de control en cuanto a las formas de pago**. Dentro de las actividades a las que se dedican los autónomos, las prestaciones de servicios a domicilio tienen la particularidad de que pueden impedir, en determinadas ocasiones, la trazabilidad de las operaciones que llevan a cabo. *“Esto sucede en el caso de aquellas prestaciones en las que una de las partes no quiere, por ejemplo, abonar el IVA. Como el intercambio pueden realizarse en efectivo y quedar sólo entre las dos partes, es más difícil determinar las operaciones”.*

En la práctica habitual, existen determinadas pistas para aclarar si quien ha realizado este tipo de operaciones no las declara. Algunos de los análisis más habituales que permiten a la AEAT determinar conclusiones son los siguientes:





HACIENDA VIGILARÁ ESTE AÑO A LOS NEGOCIOS QUE MÁS USAN EL EFECTIVO Y SE DIRIGEN AL CONSUMIDOR FINAL

El objetivo es vigilar la economía sumergida.

Las compras que ha realizado de los materiales **no cuadran con sus ventas.**

Tiene personal contratado pero tiene **poca actividad o no tiene actividad.**

Se producen **informaciones que no están plenamente conciliadas.** Por ejemplo, *“trabajadores a los que les han pagado el kilometraje a algún sitio en concepto de dietas y gastos de desplazamiento, y no hay facturación de ese lugar”.*

Además, con las nuevas obligaciones de información que se prevé que entren en vigor próximamente -instauración de la factura electrónica- la Agencia Tributaria va a ampliar la información que tiene en la base de datos sobre los contribuyentes, así como con los datos referentes a las ventas que se practican en los portales de segunda mano.

Con la **declaración de la RENTA** que se presente este año, la AEAT obtendrá también datos de las operaciones realizadas de venta de bienes de segunda mano, *“aquellas que superan el límite establecido de 2.000 euros en el período”.*

ATA denuncia que la **economía sumergida** supone una competencia desleal para los pequeños negocios

Lorenzo Amor, presidente de ATA, aclaró la necesidad de poner control en los casos en los que no se cumpla la legislación vigente, pero también afirmó que es necesario *“aplicar una mayor exhaustividad de la economía sumergida más allá del pequeño negocio, ya que España tiene unas tasas muy altas de economía sumergida en comparación a la media europea”.*

Según aclaró Amor, en España existe un amplio número de operaciones que no dejan rastro, que no pagan a Hacienda ni cotizan a la Seguridad Social. *“A los autónomos les daría mucha tranquilidad que el control del fraude se depositara en este tipo de actividades que no están dadas de alta. Todos los mecanismos para evitar el fraude son necesarios, pero hay que focalizar más allá de aquellos que se encuentran en las bases de datos”.*

Como detalló, la gran competencia desleal a la que se enfrentan diariamente un gran número de negocios se encuentra precisamente en la economía sumergida. *“Si un autónomo se encuentra peleando por sacar su negocio a flote y por sus derechos, y luego hay gente realizando la misma actividad sin estar dado de alto o sin declarar, supone un impacto muy negativo para el colectivo”*, concluyó.

Fuente: <https://www.autonomosyempreendedor.es/>



EL CAFÉ MÁS COOL PARA LLEVAR

CARMEL 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

GMBUS
4.0 Más inteligente



BRITA
Professional

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

BRITA Professional calidad de confianza.

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



Qualery

NATURALMENTE



Qualery

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

www.qualery.com





CERTIFICADO DE CALIDAD AQS

Diferénciate con Aneda Quality System-AQS-

Diferenciarte con un certificado de calidad otorga a las empresas una ventaja en el mercado, ser más competitivos frente a sus adversarios o competidores.

El Certificado de calidad, referente y específico del sector de la distribución automática, mide las buenas prácticas de las empresas operadoras. El AQS -ANEDA QUALITY SYSTEM-, actualizado en todos sus parámetros, se basa en las normas ISO y está avalado por la asociación europea de vending (EVA).

Siempre es garantía de calidad y seguridad contar con un certificado, fomenta la confianza de los clientes y mejora la reputación corporativa, avalando además la calidad de los productos y servicios ofrecidos.

El consumidor agradecerá el ofrecimiento de un distintivo referenciado de calidad.

En definitiva, los beneficios de Certificado de Calidad:

- Mejora la reputación de la empresa y/o marca.
- Permite expandir el alcance del producto a nuevos mercados.
- Garantiza la seguridad y calidad del producto.
- Incrementa la confianza del consumidor.

SI ERES EMPRESA OPERADORA DE VENDING, EL AQS ES TU CERTIFICADO DE CALIDAD.

¿AÚN NO DISPONES DE ESTE SELLO?

Solicítalo en comercial@aneda.org





TARIFAS DE INTERCAMBIO EN VENDING

Avanzando para próximas reuniones

ANEDA continúa trabajando para trasladar, a las administraciones y grupos parlamentarios, **la problemática sectorial con respecto a las “interchange fees”** (tarifas de intercambio) en el sector de la distribución automática.

La directora general y el vocal de Aneda, **Yolanda Carabante y Josep Ramirez** respectivamente, han mantenido reuniones con diferentes actores y departamentos de las administraciones para **transmitir la inquietud** existente en el ámbito de dichas tarifas de intercambio.

Se han mantenido varios encuentros con Ministerios y Grupos Parlamentarios:

- Con la Subdirección General de Apoyo a la **PYME del Ministerio de Industria y Turismo**
- Con la Subdirección General de Regulación del **Comercio Interior del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa.**
- Con la Subdirectora General de **Finanzas Sostenibles y Digitales** y con la Coordinadora de área del **Tesoro Público.**





TARIFAS DE INTERCAMBIO EN VENDING

Avanzando para próximas reuniones

En el Congreso de los Diputados las reuniones han sido con:

- Grupo Parlamentario VOX

- **Pablo Sáez**, Portavoz en la Comisión de Economía, Comercio y Transformación Digital
- **Pedro Fernández Hernández** - Portavoz adjunto en la Comisión de Economía.



Encuentro con Grupo Parlamentario VOX

Grupo Parlamentario Socialista.

- **Pedro Casares**. Portavoz de economía en la Comisión de Economía y transformación digital:

Todas las reuniones han sido muy productivas y **positivas para el sector**, facilitando toda la información sobre la situación anómala con respecto a las comisiones de micropagos con tarjetas corporativas en vending.

Aneda ha sido **emplazadas a continuar trabajando en próximas reuniones**, una vez aportada la documentación requerida con el detalle de la problemática existente en España, así como su comparativa con el resto de Europa.

ANEDA, como organización sectorial, sigue avanzando en **mantener relaciones continuas y beneficiosas** con todos los reguladores y decisores públicos, **a fin de dar traslado de los intereses de la distribución automática.**

SEGUIREMOS INFORMANDO



Reunión con Pedro Casares

LA BEBIDA QUE NO EXISTÍA **REGENERA**

BEBIDA REVITALIZANTE SALUDABLE CON INGREDIENTES NATURALES

¡SÉ VITAL 24 HORAS!



Enjoy life
**NO ES UNA
BEBIDA ENERGÉTICA**

¡SIN TAURINA SIN CAFEÍNA SIN GLUTEN!

Vitaminas (B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, **B12**) Hierbas y Miel.



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



ingenico
aWorldlinebrand



Ingenico
**SMART
SELF**
FOR VENDING

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



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**.

www.ingenico.es/smartsselfvending

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



CALENDARIO FERIAS Y EVENTOS 2024

Anótalos en la agenda



IFEMA de Madrid
(España)



IFEMA de Madrid
(España)



Dallas, Texas
(EE.UU)



(Milan)



Guangzhou
(China)



Bangkok
(Tailandia)



Cannes
(Francia)



Múnich
(Alemania)



Paris
(Francia)



Montjuic,
Barcelona
(España)



Reino Unido



COLABORACIONES INTERNACIONALES

Con Colombia

ANEDA invitada a participar en el Encuentro Anual de Novaventa.

Novaventa en la Vía, **empresa operadora de Colombia y miembro colaborador de Aneda**, fue invitada a participar en su encuentro anual el pasado 27 de febrero.

Josep Ramirez, miembro de la junta directiva de la asociación expuso una presentación dirigida a los **KAM(Key Account Manager)** y los **Jefes Regionales de la empresa Novaventa**

En dicha ponencia se detallaron aspectos sobre las **relaciones con el cliente** para asegurar crecimiento y fidelización, focalizando las habilidades clave que debe tener un KAM para lograr una gestión efectiva.

GRACIAS A NUESTRO SOCIO COLABORADOR NOVAVENTA POR LA OPORTUNIDAD.

Encantados de colaborar y aportar en este tipo de encuentros.





COLABORACIONES INTERNACIONALES

Con Asia Pacific Vending

Gracias a los acuerdos de colaboración entre. **Aneda fue invitada por APVA (Asia Pacific Vending Association)**, que agrupa a los principales actores de la industria de las máquinas expendedoras de Asia-Pacífico, a participar en la inauguración de la reunión anual de **Asia Pacific y la conferencia de prensa de Asia Vending Smart Retail Expo 2024**, llevada a cabo en Shanghai.

La **directora general de Aneda**, dirigió unas breves palabras a los asistentes, facilitando **algunos datos y deseando un buen desarrollo de la Feria**.

En el siguiente enlace puede verse un pequeño resumen:





**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

¡UNA EXPLOSIÓN DE SABOR INIGUALABLE!

**NUEVOS
FORMATOS
40G.**





ELPOZO

La gama Rolling & Salsa, de ElPozo King Upp, premio Sabor del Año 2024

Rolling & Salsa es una nueva línea de productos que ofrece **sabores únicos y diferentes** para **calentar y disfrutar** de manera rápida y sencilla

La gama Rolling & Salsa, de ElPozo King Upp, ha obtenido el sello **'Sabor del Año 2024'** de entre la selección realizada por un panel de consumidores basado en cualidades gustativas, que **valora la calidad y el sabor de los productos**. El sello se incluirá durante todo el año en el packaging de la gama y tendrá visibilidad también en otros soportes.

Rolling & Salsa es una **nueva línea de productos innovadores de la familia de ElPozo King Upp**, que ofrece sabores únicos y diferentes, listos para **calentar y disfrutar** de manera rápida y sencilla. La gama se presenta en tres recetas

elaboradas con ingredientes seleccionados de gran calidad y con una exclusiva combinación de sabores: **Rolling Kebab pollo & pavo al curry**, con salsa de yogurt; Rolling burrito carne barbacoa cheesy, con salsa spicy BBQ; y Rolling Wrap pizza cheese & bacon, con salsa cheddar.

Las tres variedades destacan tanto por su **contenido y su tamaño**, como por sus **salsas** para maridar, que le dan un extra de sabor. Además, se cocinan de manera rápida en horno, freidora de aire, sartén o microondas, y pueden estar listas en minutos.

ElPozo King Upp ofrece una nueva gama de productos con los que hace frente a una nueva aventura y da respuesta a las **tendencias actuales de consumo**, con recetas innovadoras y productos fáciles de preparar, de gran sabor y calidad.



Miguel Gironés, Brand Manager de Platos Preparados (izquierda) y José Marsilla, Brand Manager de Elaborado (derecha) reciben el galardón 'Sabor del Año 2024' por la gama Rolling & Salsa.



AQUADEUS

Aquadeus, de Grupo Fuertes, cumple un cuarto de siglo promoviendo hábitos saludables entre la población

Ofrece una de las **aguas minerales naturales** más equilibradas del mercado gracias a su composición química

La compañía Aquadeus **cumple 25 años** desde su fundación con el objetivo de fomentar **hábitos saludables** entre la población como el consumo de agua y la práctica deportiva. Celebrará su aniversario con el desarrollo de diversas iniciativas a lo largo de todo el ejercicio 2024 como jornadas de puertas abiertas y patrocinios deportivos y culturales. La compañía comercializa una de las aguas minerales naturales más equilibradas del mercado gracias a su composición química. Cuenta con dos plantas de embotellado en **El Robledo** (Albacete) y **en Dúrcal**, en las inmediaciones de Sierra Nevada (Granada)

y su actividad empresarial ha creado **136 puestos de trabajo directos y 400 indirectos en zonas rurales**, apoyando así el empleo local en la España Vacía. Aquadeus se ha convertido en una de las grandes empresas de agua mineral de España gracias a la calidad de su producto y por disponer de una de las líneas de producción más rápida del país, con una capacidad de 45.000 botellas a la hora. Su filosofía se basa en la **calidad, el servicio y la innovación**. Está fuertemente involucrada en el desarrollo medioambiental, sostenible, y social en sus áreas de influencia.

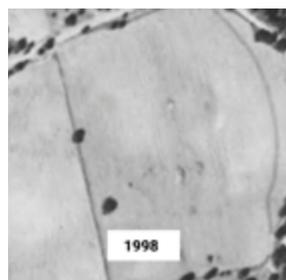




AQUADEUS

Aquadeus, de Grupo Fuertes, cumple un cuarto de siglo promoviendo hábitos saludables entre la población

En el aspecto medioambiental ha aligerado el peso de los materiales que componen sus envases y ha mejorado sus productos haciéndolos más ecológicos, dado que el **50 por ciento de su plástico es reciclado** y la totalidad de su packaging es reciclable al cien por cien. Además, ha conseguido una significativa reducción del consumo energético. En el ámbito social y como marca vinculada al deporte, Aquadeus destaca entre sus valores el **apoyo hacia el deporte base, clubes y eventos deportivos**. También apoya iniciativas culturales que ayudan a la sociedad a fomentar su identidad. El agua mineral natural Aquadeus es un recurso idóneo para mantener una correcta hidratación, dado su bajo contenido en sodio (3,6ml/l), y su consumo es ideal para los deportistas. Está clasificada como **agua bicarbonatada, cálcica e hiposódica**, apta para la preparación de alimentos infantiles y para dietas bajas en sodio. La compañía pertenece a Grupo Fuertes, uno de los más importantes en el sector agroalimentario a escala europea y al Holding Alma, de origen francés, **número uno en Europa por volumen de litros de agua mineral y refrescos comercializados, con 41 plantas de embotellado**.





NEXUS MACHINES

Regenera, el refresco saludable de la mano de Nexus life

Después de examinar los productos en el mercado, descubrimos que **hay muy pocos productos funcionales en los estantes**. En el mercado se encuentran principalmente refrescos sencillos y bebidas energéticas. En **los últimos 2 años se ha iniciado una tendencia con la aparición de los refrescos vitamínicos**.

AL DESARROLLAR NUESTROS PRODUCTOS, SEGUIMOS TRES IDEAS BÁSICAS IMPORTANTES:

DELICIOSO

Frutas tropicales / Aloe - Vera / Tutti-Frutti

ÚTIL

Funcional

Como no queríamos proveer un refresco que ya existe, a los colegas biólogos se les encomendó la tarea de **seleccionar los ingredientes** que pueden contribuir a la vida cotidiana de una persona apoyando su sistema inmunológico y, por tanto, su cuerpo.

Fruto de este trabajo se formaron las llamadas **BEBIDAS REVITAL**, cuya composición dividiría en 5 partes principales:

- 1) Vitaminas
- 2) Microelementos
- 3) Aminoácidos
- 4) Extractos de plantas medicinales
- 5) Miel

VITAMINAS

En nuestras bebidas, en cada lata hay 500mg Vitamina - C.

(La vitamina C contribuye al **funcionamiento normal del sistema inmunológico** durante o después del ejercicio intenso.)

Vitamina B

No existe tal refresco que contenga tanta vitamina B!

Vitamina B12

a B1, B2, B12, vitamina C, niacina, el ácido pantoténico y la biotina apoyan los procesos metabólicos normales que producen energía y contribuyen al funcionamiento normal del sistema nervioso.

B2, B6, B12, Niacina (B3), ácido fólico (B9), ácido pantoténico (B5), Contribuye a la reducción del cansancio y la fatiga.

Microelementos: Los micronutrientes están incluidos en nuestros refrescos en forma de citrato, que son bien aprovechados por el organismo!!!

MICROELEMENTOS ZINC:

El zinc es un **mineral vital** que el cuerpo utiliza de innumerables maneras. Es el segundo oligoelemento más común en el cuerpo, después del hierro, y está presente en todas las células.





NEXUS MACHINES

Regenera, el refresco saludable de la mano de Nexus life

Es necesario para la actividad de más de 300 enzimas, que favorecen el metabolismo, la digestión, la función nerviosa y muchos otros procesos. También es fundamental para el desarrollo y **función de las células inmunitarias** y también es esencial para la salud de la piel, la síntesis de ADN y la **producción de proteínas**. El cuerpo depende del zinc para su crecimiento y desarrollo, ya que desempeña un papel en el crecimiento y la división celular.

El **zinc** también es necesario para el sentido del gusto y el olfato. Dado que una de las enzimas clave para el gusto y el olfato adecuados depende de este nutriente, la **deficiencia de zinc puede reducir la capacidad del gusto y el olfato**.

MAGNESIO: Se sabe que el 80% de la población sufre de deficiencia de magnesio!!!

También apoya el sistema nervioso, la **síntesis de proteínas y el buen funcionamiento de los músculos**, lo que no sólo es beneficioso para los deportistas. También contribuye a la salud de huesos y dientes. Por tanto, la ingesta de magnesio será apreciada por todo aquel que quiera maximizar la salud y la vitalidad de su organismo.

AMINOÁCIDOS

Nuestra bebida **también contiene aminoácidos**.

L-Arginina:

La L-arginina es un aminoácido que se convierte en óxido nítrico y promueve la síntesis de proteínas. Es uno de los nutrientes semiesenciales, también lo produce nuestro organismo en caso de una nutrición adecuada, pero en caso de mayor estrés puede ser necesario complementarlo externamente.

Participa en la **restauración de los tejidos** y el funcionamiento de las células inmunes. Puede ayudar con el desarrollo muscular, la cicatrización de heridas y la mejora de la fertilidad masculina. Puede aliviar el dolor de pecho y ayudar a mantener la salud del corazón.

¿Quién debería tomar suplementos dietéticos de L-arginina?

La sustitución de la L-arginina puede estar justificada en **deportes de resistencia y culturistas**, en quienes realizan trabajo físico y en determinadas afecciones médicas, o tratamiento de la hipertensión arterial, enfermedades crónicas, promoción de la cicatrización de heridas.

L-CARNITINA:

¿Para qué sirve la L-carnitina?

-Aumenta la **fuerza muscular** y es eficaz para reducir la fiebre muscular.

-**Reduce** la cantidad de **grasa corporal**.

Contribuye al funcionamiento saludable del corazón y aumenta la fuerza del músculo cardíaco.

Tiene un efecto potenciador de la fertilidad en los hombres.

Vitamina B3, Vitamina B5, Vitamina B2, Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina B9, Vitamina B7.





BARRY CALLEBAUT

Los 5 colores de chocolate presentados en la feria hip

El pasado mes de febrero, durante la feria Expo HIP, fue presentada la **nueva gama de bebidas de chocolate Van Houten** enfocadas al segmento de Horeca. Compuesta por 5 sabores y colores distintos, abren un inmenso abanico de posibilidades para crear recetas tanto frías como calientes y aptas para ser mezcladas con café, leche y/o bebidas vegetales. Toda la gama utiliza cacao proveniente de agricultura sostenible, siendo este certificado por la fundación **Cocoa Horizons**. Además, su alto contenido en sólidos de cocoa le otorga un auténtico sabor a cacao, diferenciándolo de otras opciones del mercado.

La gama está compuesta por **chocolate blanco (dulce y con notas de vainilla)**, **gold (toques de caramelo, toffee y mantequilla)**, **ruby (afrutado y ácido) con leche (lacteado y suave)** y **dark (intenso y tostado)**. Este último es además totalmente **vegano**. Debido a la innovación presentada así como a su gran cantidad de aplicaciones, los **5 colores de chocolate Van Houten** fueron seleccionados finalistas en los premios Horeca New Business Model que cada año organiza la HIP.

Los visitantes de HIP pudieron disfrutar de deliciosas **recetas preparadas al momento** en el stand de Barry Callebaut de la mano de 2 baristas profesionales como Davide Spinelli y Pere Montserrat.

VISITA LA WEB



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](https://www.instagram.com/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](https://www.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](https://www.bwt-warm.com/es)



REPA

REPA y Eunasa en HOSTELCO 2024:

Alcance mundial y experiencia local para simplificar la gestión de recambios de servicios técnicos y fabricantes

REPA, el **principal distribuidor europeo** de recambios para equipos de hostelería, refrigeración, café y vending, participó en la **feria de referencia del sector** de la hostelería y la gastronomía HOSTELCO del 18 al 21 de marzo de 2024 en Barcelona, junto con **Eunasa, el nuevo miembro de la familia REPA.**

La participación en la feria confirma el compromiso de REPA con el sector de la hostelería en todo el territorio nacional, demostrando su dedicación en cuerpo y alma para proporcionar las **mejores soluciones** para facilitar la **gestión de recambios** para empresas de todos los tamaños.



Jordi Romagosa, el director general de REPA Iberia y Eunasa explica: *"REPA ofrece recambios y accesorios de más de 2.000 marcas, con una gama siempre creciente de recambios originales (o entre las cuales una gran parte son originales), disponibles 24 horas al día, 7 días a la semana a través de nuestra potente tienda online. Y gracias a nuestros almacenes automatizados en Europa garantizamos una entrega rápida"*.

Romagosa añade: *"Ahora junto con Eunasa podemos ofrecer un servicio aún mejor en España. Nuestros clientes tienen a su disposición 7 tiendas repartidas por el territorio nacional, donde son atendidos con un trato cercano y experimentado, encontrando todo lo que necesitan en su día a día. Nuestras soluciones de recambios están diseñadas para agilizar las operaciones, mejorar la satisfacción del cliente y mantener su negocio funcionando sin problemas."*



En el stand de REPA se experimentó la **pasión por el mundo de la hostelería**, y su equipo estuvo dando a conocer sus soluciones integrales y dando a conocer cómo **REPA y Eunasa** pueden ayudar a su negocio a alcanzar nuevas cotas. Gracias a su alcance mundial, su experiencia local y su inquebrantable compromiso con la calidad, **REPA es el socio perfecto para cualquier empresa** que desee alcanzar el éxito en el mundo de la hostelería, que está en constante evolución.

VISITA LA WEB





COGES

Coges y Vendon aportan una carga de innovación a la feria Vendex

Coges y Vendon, líderes en la industria de la tecnología del vending, se complacen en anunciar su participación en la exposición anual de vending Vendex, prevista para el 20 de marzo en Milton Keynes, Reino Unido.

Vendex es una exposición de un día para la industria del vending y se ha vuelto popular como **una feria para hacer negocios rentables de maquinaria, ingredientes, productos o bienes y servicios**. Coges y Vendon se enorgullecen de mostrar sus sistemas avanzados de pago cashless y soluciones de telemetría para máquinas expendedoras, con un enfoque específico en lectores de tarjetas de crédito innovadores que redefinirán la experiencia de compra en máquinas expendedoras.

"La transición a soluciones de pago cashless y conectividad es un paso fundamental para mejorar la eficiencia y la experiencia general del usuario". **Chris Pyrah**, sales area manager de Coges y Vendon en el Reino Unido,



señaló: "La experiencia de pago en máquinas expendedoras ha evolucionado rápidamente en los últimos años y los lectores de tarjetas de crédito proporcionados por Coges ofrecen un método de pago seguro, rápido y cómodo, al tiempo que ofrecen una amplia gama de opciones para los compradores. La tarea diaria de los operadores en el vending se vuelve aún más eficiente y eficaz gracias a las soluciones de telemetría de Vendon, que permiten un seguimiento continuo de la máquina expendedora, una planificación inteligente del stock y de las rutas y una gestión inteligente de las operaciones de su negocio tanto para autónomos como para máquinas de mesa".

Las dos empresas del Grupo Azkoyen están felices de volver juntas a Vendex para presentar su sinergia en constante crecimiento y ofrecer a los **operadores de vending** soluciones completas para maximizar el retorno de su inversión y sacar el máximo rendimiento a su negocio de vending.





COGES

Coges y Vendon aportan una carga de innovación a la feria Vendex

Coges es una empresa italiana activa en toda Europa que opera en el sector del vending desde hace más de cuarenta y cinco años con **soluciones de vanguardia de pago en efectivo y cashless**. Vendon es un líder reconocido en conectividad de máquinas expendedoras y ofrece soluciones confiables para monitorear, administrar y optimizar las operaciones de las máquinas expendedoras. La asociación entre la tecnología de pago cashless de Coges y la experiencia de Vendon en conectividad garantiza una **oferta completa e integrada para la industria del vending**.

Coges y Vendon estarán presentes en el **stand 116 de la exposición Vendex**, donde los visitantes tendrán la oportunidad de experimentar de primera mano las características innovadoras de nuestros productos y apreciar el impacto positivo que pueden tener en las operaciones de vending. Los encontrarás junto al stand de Coffetek, empresa líder indiscutible en innovación del vending en Reino Unido.

Esperamos dar la bienvenida a los asistentes a nuestro stand y **compartir nuestras soluciones que están transformando el panorama del vending**.

NUEVO



NATURA

LA PRIMERA BARRITA
CON PROBIÓTICOS

CON DÁTILES Y SABOR CANELA



CON CHOCOLATE NEGRO



CON ARÁNDANOS Y SABOR VAINILLA



BASTA UN MÍNIMO DE 72% DE FRUTOS SECOS

GRAN FUENTE DE FIBRA

ENVASE 100% COMPOSTABLE

UNA BARRITA PROPORCIONA LA CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA DE FRUTOS SECOS



ENGINE CONNECT

Conectividad 4G

El sistema de pago cashless más completo para sacarle el máximo partido a tu máquina expendedora



















DANONE

YoPRO es un delicioso yogur alto en proteínas para todos los aficionados a los deportes.

YoPRO es una marca joven que nace hace 5 años para satisfacer la necesidad del consumidor de incluir mayor cantidad de proteína en su dieta variada. Desde entonces, el mercado de proteína no ha dejado de crecer tanto en valor (+19% vs 2022) como en compradores, llegando ya al 40% de penetración en el mercado.

YoPRO es un delicioso yogur **alto en proteínas** para todos los aficionados a los deportes. Además, contiene proteína de alta calidad por que cuenta con los 9 aminoácidos esenciales.

Nuestros productos vienen en diferentes formatos, sabores y gramajes de proteína: desde el **yogur de cuchara** con 15g de proteína por unidad, hasta los **yogures líquidos** con 25g de proteína por unidad. Todos nuestros YoPRO contienen **0% azúcares añadidos y 0%/bajo grasa**.

¡Queremos asegurarnos de que te apoyamos en cada paso del camino, y de una manera deliciosa y sabrosa!



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** DESDE / SINCE 1979
INSTANT HOT&COLD SOLUBLE SOLUTIONS 4.0Queremos 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



BOUNCER DIGITAL

Galardonada con el Premio Nacional a la Innovación para la Protección de los Menores Online en los III Premios Startup de La Razón

Bouncer Digital, líder en tecnología de verificación de identidad digital y protección de menores en internet, **ha sido galardonada con el Premio Nacional a la Innovación** para la Protección de los Menores Online en los III Premios Startup de La Razón.

La ceremonia de entrega de premios, celebrada el pasado lunes **26 de febrero**, contó con la distinguida presencia del alcalde de Madrid, **José Luis Martínez Almeida**, y fue inaugurada por el director del periódico La Razón, **Francisco Marhuenda**. Este destacado evento reconoció la labor realizada por algunas de las empresas tecnológicas más innovadoras de España.

Bouncer Digital ha sido honrada con este prestigioso premio en reconocimiento a su compromiso y dedicación en la protección de los menores en línea. **Jorge Bardón**, CEO de Bouncer Digital, recibió el galardón en representación de la empresa, destacando el impacto positivo de las soluciones desarrolladas por Bouncer Digital en el ámbito de la **seguridad digital**.

Contó con la distinguida presencia del alcalde de Madrid, **José Luis Martínez-Almeida**, y fue inaugurada por el director del periódico La Razón, **Francisco Marhuenda**.

BOUNCER DIGITAL
PREMIO NACIONAL A LA INNOVACIÓN
PARA LA PROTECCIÓN DE MENORES
ONLINE





BOUNCER DIGITAL

Galardonada con el Premio Nacional a la Innovación para la Protección de los Menores Online en los III Premios Startup de La Razón

*"Es un gran honor para nosotros recibir el Premio Nacional a la Innovación para la Protección de los Menores Online en los III Premios Startup de La Razón", dijo **Jorge Bardón**. "En Bouncer Digital, estamos comprometidos con la creación de un entorno en línea seguro para los niños y adolescentes, y este premio es un testimonio del arduo trabajo y la dedicación de todo nuestro equipo".*



Bouncer Digital se enorgullece de recibir este importante reconocimiento y reafirma su compromiso de seguir desarrollando soluciones innovadoras para **proteger a los menores en línea**. Continuaremos trabajando incansablemente para hacer de Internet un lugar más seguro y protegido para todos.

[VISITA LA WEB](#)





REGRESA A CLASE CON vending**school**

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 2ª - 08800 Vilanova i la Geltrú - Tel. 938 16 63



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

FONT VELLA DA **NUEVA VIDA** A LAS BOTELLAS

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



RECICLAR



RECOGER



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.



Nuevas chocolatinas





PASCUAL

Milka Shake: La dulce transformación de un ícono del chocolate en un delicioso Batido 'On the Go'

Desde el 2020, Pascual viene gestionando la marca **Milka Shake**, fruto del acuerdo de licencia con Mondelez, transformando su icónico chocolate a un delicioso batido convirtiéndolo en una de las **propuestas más indulgentes del mercado.**

Pascual en vending ofrece el inigualable sabor de Milka en su formato vaso **"ready to drink"** para llevar la indulgencia al **"on the go"** a todos aquellos adolescentes y adultos jóvenes que buscan el **auténtico sabor de sus tabletas de chocolate.**





PASCUAL

Bezoya lanza la mayor promoción de su historia para Retail, tiendas de alimentación y hostelería

Bezoya, la marca líder de agua mineral natural de Pascual, lanza la mayor promoción de su historia para Retail, tiendas de alimentación y hostelería con **regalos semanales de 250 euros** y un gran sorteo final de 50.000 euros.

La promoción de Bezoya estará activa del **18 de marzo al 30 de septiembre** de 2024 en toda la península, Baleares y Canarias.

Con esta iniciativa, Bezoya quiere reconocer la **fidelidad y confianza** de los consumidores a lo largo de estos 50 años, que la han consolidado como la marca de agua de mineralización muy débil de referencia y líder del mercado.

La marca de agua mineral natural de Pascual quiere reconocer la **fidelidad y confianza** de los consumidores con premios semanales de 250 euros y un gran sorteo final de 50.000 euros.

“No podíamos celebrar un año tan especial para la marca sin los consumidores, que son los que nos han impulsado a seguir creciendo y a dar lo mejor cada día para adaptarnos a sus necesidades. Esta iniciativa es una pequeña muestra de nuestro agradecimiento por la confianza depositada en nosotros”, explica el director del Negocio de Bebidas de Pascual, **Juan Luis González**.

La mecánica para poder participar en la promoción es muy sencilla, solo es necesario escanear el código QR presente en cualquiera de los diferentes formatos de Bezoya, o visitar www.bezoya.es/promo50aniversario/, rellenando el formulario y subiéndolo el ticket de compra a la web.

En esta promoción, donde habrá un **premio semanal de 250 euros** y el gran sorteo final de **50.000 euros**, se podrá participar con la compra de cualquier formato de la marca en las tiendas de alimentación, hostelería y Retail, siempre y cuando el consumidor conserve su ticket de compra y siga los pasos descritos para poder inscribirse.

Esta promoción de Bezoya estará activa del 18 de marzo al 30 de septiembre de 2024 en toda la península, Baleares y Canarias.





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

NUEVOS GO!

Ensaladilla Rusa y Barbacoa
Peso neto 140g · Vida útil 20 días
NUEVAS RECETAS MEJORADAS
YA DISPONIBLES



Go!
NUEVOS



Naming S.L. Pol. Ind. El Zafranar 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

PRÓXIMAS CITAS:

3 DE ABRIL 7:00h

"CITA MATUTINA"
DE PROVEEDORES.
CONFIRMA TU CONEXIÓN

SUSCRÍBETE

y recibe la revista cada mes:

✉ comercial@aneda.org



[in](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#)
@Anedavending