



# Vending

## Una pequeña cafetería en la empresa

### ¿Que es el vending?

Conocemos como vending la venta de cualquier producto o servicio, a través de una máquina dispensadora automática, que funciona al introducir en ella, fichas (habilitadas para ello), monedas e incluso dinero de papel o plástico, o nuevos sistemas de pago, como llaves de contacto o sin contacto, tarjetas, chips...etc.

Las máquinas automáticas que funcionan sin ningún medio de pago, o sea, de gratuitas, pero que también sirven productos automáticamente, en su mayoría bebidas calientes o frías, se conocen como Dispensing.

### Máquinas automáticas de bebidas calientes

Son máquinas cuyo proceso del servicio consiste, en un primer paso, en la selección y ejecución del sistema de pago por parte del cliente. Seguidamente este debe elegir la bebida deseada que la máquina confecciona y sirve.

Dentro de la gama de máquinas automáticas de bebidas calientes de café, podemos diferenciar tres categorías:

Máquinas que funcionan con café en grano

Máquinas que funcionan con café soluble

Máquinas que funcionan con el sistema In-Cup (producto en el vaso)

### Máquina de café en grano

En el caso de elegir un café sólo, la máquina pone en marcha el molinillo de café, pasa el producto molido a un pequeño recipiente donde se almacena entre 6 y 7g. y una vez lleno, el café cae a la cámara de erogación donde es prensado por el pistón. A la vez, la máquina introduce la cantidad correspondiente de agua caliente, que sale por el tubo de servicio, hasta llegar al vaso. Seguidamente, el poso o residuo, cae a una bolsa o cubo de residuos sólidos y el agua sobrante a otro cubo de residuos líquidos.





Hasta aquí todo parece fácil, entonces ¿por qué se relaciona el mal café con las máquinas de vending? Lo cierto es que esta correspondencia no es real y en las catas que, desde hace más de tres años, se están realizando con la colaboración del Forum Cultural del Café y de diversos torrefactores de toda España, se está demostrando que el café suministrado por una máquina de vending, puede, y debe, ser igual o mejor al café servido por otros canales. El único requerimiento para cumplir con ello, es que el gestor de dicha máquina sea un auténtico profesional y sin duda los hay, y más de los que algunos piensan.

En las catas de café celebradas por toda España se presentaron tres tipos de café: un 80/20, un robusta 100% y un arábica 100%, los catadores, la mayoría operadores de vending, analizan y degustan los sabores -la máquina, DBX 20, es la misma para los tres tipos, sin efectuarle ningún cambio ni ajuste, y no les quepa duda, que la calidad impera en sus decisiones, generalmente todos los asistentes se inclinan por el café de mejor calidad.

### Analicemos el circuito.-

#### Se introduce el café

Qué duda cabe, que el café debe ser un buen café, un café con paladar y de calidad, según la elección del profesional, pero un buen café, con su punto exacto de tostado y la mezcla precisa para obtener el sabor que deseamos. Esto, sin duda, colaborará en un alto porcentaje al logro del café que pretendemos.

#### El café se muele

La granulometría del molido es básica para la confección perfecta del producto, las fresas deben estar ajustadas, limpias y revisadas constantemente, con el corte exacto.

#### El café pasa a un pequeño depósito

Este recipiente no es otro que un dosificador. Su función es el control del gramaje programado, para que la cantidad de café molido sea la correcta, 6-7gr, según circunstancias y producto. De nuevo hacemos hincapié en el ajuste de este mecanismo pues una cantidad escasa de producto produce mal café y el exceso del mismo se expulsa directamente a los residuos, con la consiguiente pérdida económica para el titular de la máquina.

#### El café pasa a la cámara de erogación

Quizá este sea el mecanismo más complicado. El grupo debe crear una presión controlada y efectiva, las electro válvulas, filtros y juntas deben estar perfectos para no perder presión, pero para conseguirla dependemos de una bomba, la cual, debe estar limpia de toda impureza -este cuidado debe incrementarse en los puntos de España donde la presencia de cal en el agua es destacable-. No podemos olvidar tampoco la temperatura ideal del agua. En ello, la caldera juega un importante papel. Debe estar limpia y libre de cal, y la electro-válvula controlada y revisada. Si cumplimos estos controles, podemos estar seguros de un funcionamiento correcto del equipo.

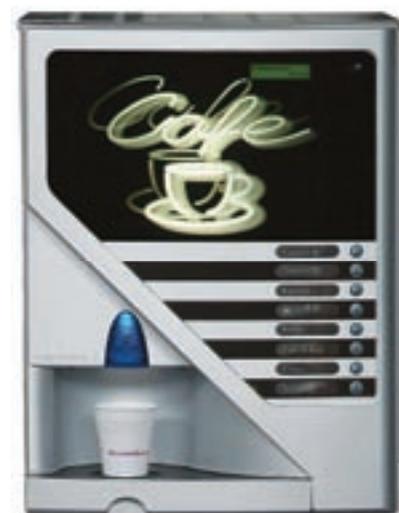
#### Recogida de residuos

Poco dedicaremos a este apartado, solo con una palabra repetida cientos de veces: limpieza, limpieza, limpieza.



## Máquina de café soluble

Es una máquina de sencillo mecanismo en donde, igual que la anterior, la temperatura del agua, la limpieza de la caldera, etc. es parte importante para confeccionar un buen café. De igual modo, la calidad de un buen producto (en este caso, café soluble) es determinante. En este sistema no existe molinillo, ni grupo dosificador adosado, basándose su funcionamiento en la selección, primero, del producto deseado por parte del cliente. Seguidamente, el producto cae, con el gramaje estipulado, al denominado batidor. Allí se mezcla con el agua caliente y pasa por un tubo, habitualmente de silicona, directo al vaso.



## Máquina de In Cup

Cada día aumenta el número de máquinas de vending In Cup. Su mecanismo de funcionamiento es muy fácil y limpio. El producto, de hecho, se encuentra ya en el vaso -estos vasos se presentan en paquetes de 25 ó 50 unidades, cerrados y sellados por el fabricante, con lo que se asegura la protección sanitaria. La máquina los almacena hasta que el cliente solicita el servicio. En ese momento, el vaso con el producto, se desplaza hasta debajo de la caída del agua caliente, la cual se introduce directamente dentro del vaso mezclándose y sirviéndose directamente, sin pasar por ningún tubo ni mecanismo que pueda contener residuos.

Existen unas nuevas máquinas para In Cup, que alternan la caída libre del agua con un inyector de presión, también de agua. Esto facilita que el producto gane en cremosidad y disolución, siendo no solo más agradable a la vista, si no también, al paladar, ya que evita cualquier gránulo que pueda producirse. En estas máquinas se puede incluso seleccionar la temperatura ideal del agua. La higiene extrema de este tipo de sistema es evidente y una de sus mayores ventajas.



A modo de resumen podemos sacar una clara conclusión, la calidad del producto en las máquinas de vending es sinónimo de buena materia prima y perfecto funcionamiento de los mecanismos que intervienen.

Las máquinas son cada día mejores y sus mecanismos están mas estudiados para dar un optimo rendimiento. En cuanto a la materia prima, cada uno deberemos valorar que queremos dar a nuestros clientes y comprar en consecuencia.



De todos es sabido que duros a cuatro pesetas no existen y que un mal café consumido a las 10 de la mañana, casi nos puede garantizar que no se consumirá otro en toda la jornada. En cambio, un excelente café servido a la misma hora y al mismo consumidor, posibilita un nuevo consumo a lo largo del día. El capítulo comercial, pues, esta en sus manos. No queremos aventurarnos con el conocido "lo barato es caro", usted debe sacar sus propias conclusiones.

## El mercado del vending en España

El vending se está definiendo en los últimos años como un buen y efectivo complemento a la restauración convencional, que nos permite disponer, al momento y en cualquier horario, de una gran variedad de productos.

Los proveedores de este sector, han demostrado estar haciendo un importante esfuerzo para mejorar y hacer cada vez más competitivas sus máquinas, alcanzándose en la actualidad estándares de calidad altos.

### Estructura de la oferta

El sector de explotación de máquinas de vending español está compuesto por un alto número de empresas. Se estima que el año pasado operaban unas 2.000 compañías, con un parque de máquinas superior a las cinco unidades y otro conjunto de empresas, que podría superar las 15.000, con menos de cinco máquinas cada una. Por otro lado, en España operaban unas 30 compañías con actividad de fabricación o importación de máquinas expendedoras.



#### Bebidas en distribuidores automáticos

Café .....	65%
Bebidas frías .....	29%
Snacks .....	6%

#### Ubicación de las máquinas

Empresas .....	72%
Organismos Oficiales .....	11%
Centros de enseñanza .....	7%
Sanidad .....	6%
Otros .....	4%



## Las bebidas en el vending

Las bebidas son el segmento más desarrollado en este sector. Un 94% de las máquinas del mercado dispensan este tipo de producto, siendo las preparaciones a base de café las líderes absolutas, con un 65% del total, frente al 29% del resto de bebidas. El 6% restante del mercado debe atribuirse a la distribución de snacks.

Actualmente, en España se encuentran operativas unas 80.000 máquinas de vending, a través de las cuales se sirven 7.000 toneladas de café al año. En su mayoría, 72%, se encuentran ubicadas en empresas, siendo el segmento de los organismos oficiales, 12%, el segundo en concentrar el mayor número de equipos.

En el año 2006, el conjunto del sector superó los 2.100 millones de euros de facturación, lo que supuso un crecimiento de algo menos del 1%, respecto al año 2005. Las ventas de bebidas calientes y alimentos sólidos fueron las que registraron los mayores crecimientos, con tasas de variación por encima del 8,5%.

## Cataluña, motor del vending en España

El sector del vending facturó en Cataluña un total de 340 millones de euros durante el año 2006, lo que representa un crecimiento del 5% con respecto al año anterior. Según la Asociación Catalana de Vending (ACV), en los últimos cinco años este sector ha crecido un 37% en la comunidad catalana, y en la actualidad hay once máquinas de distribución automática por cada mil habitantes, tres más que en Alemania y casi cinco más que en toda España.

Para el año 2007, la ACV prevé que el sector facture 357 millones de euros en Cataluña, con un incremento del 5% con respecto al año recientemente finalizado.

Una muestra de la importancia de Cataluña como motor del vending en España, es la celebración de Intervending en Barcelona, una feria específica del sector de la distribución automática que se celebra cada dos años en la ciudad condal y que organizan conjuntamente ACV y Fira de Barcelona.

### Distribuidores de bebidas calientes

Café solo o con leche.....	82%
Chocolate.....	10%
Té .....	6%
Otros .....	2%

**Julio Guerra**  
**Susanna Cuadras**