



El café de máquina vending

Se define como vending el sistema de ventas por medio de máquinas auto expendedoras accionadas por diversos medios de pago. El café lidera el ranking de servicios de estas máquinas en el sector de la alimentación. Las mejoras tecnológicas de estos equipos y sobre todo el uso del café en grano para preparar las bebidas ofertadas, ha conseguido muchos adeptos a este sistema de preparación, hasta ahora recurrente, hoy totalmente normalizado y habitual.

Según los expertos, la gran ventaja del vending radica en la propia naturaleza del negocio: venta automatizada -sin necesidad de personal- de cualquier tipo de producto, en cualquier lugar y a cualquier hora del día, abaratando costes y fomentando el consumo por la comodidad y accesibilidad a la "tienda" en cuestión.

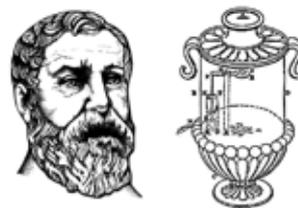
Actualmente, las máquinas vending ofrecen todo tipo de productos, siendo el café uno de los líderes indiscutibles en las máquinas expendedoras de alimentación. De hecho, la evolución de la venta de café a través de este sistema es, desde hace años, imparable. Sólo la actual crisis ha conseguido desacelerar ligeramente esta trayectoria, aunque la variación a la baja ha sido tan poca que de momento nadie ha osado en apuntar que el sector está en crisis. Al contrario, en estos últimos tiempos, las pequeñas máquinas de café expreso dirigidas a pymes han revolucionado el sector y han entrado a formar parte del equipamiento indispensable de muchas empresas. Mientras, la saturación de las ubicaciones hábiles para las expendedoras de gran formato ha hecho difícil que este segmento haya seguido el mismo ritmo de crecimiento. Ello, sin embargo, no se ha transformado ni mucho menos en un estancamiento del sector, sino que este ha encontrado en la reposición basada en la innovación tecnológica, la mejora de diseños y estructuras, la ampliación de sistemas de pago, la combinación de servicios, la optimización de procesos o la incorporación de nuevos productos y sistemas, como la monodosis, a su mejor aliado.

Historia del vending

Según varias referencias, el vending podría tener su origen en Egipto, pues la primera máquina expendedora de que se tiene constancia escrita fue diseñada por Herón de Alejandría para dispensar agua bendita en los templos de Tebas y el alto Egipto. A pesar de este pintoresco inicio, el verdadero desarrollo de las máquinas expendedoras, tal y como nosotros las entendemos, comienza con la época de la revolución industrial.

A principios de la década de 1880, se instalaron en Londres las primeras máquinas de este tipo que vendían tarjetas postales. Desde entonces, las máquinas expendedoras comenzaron a utilizarse con frecuencia en otros países europeos antes de adquirir popularidad en los Estados Unidos. Allí, en 1888, la compañía Thomas Adams Gum Company instaló las primeras máquinas dispensadoras de chicle en los andenes del metro de Nueva York.

En 1920, aparecieron las primeras máquinas automáticas que vendían bebidas gaseosas servidas en vasos desechables y a partir de 1946, la máquina que marcaría un hito en la historia del "vending" fue la máquina expendedora de café, cuyo uso se extendió rápidamente por numerosas partes del mundo.



En España, las máquinas de distribución automática de café empezaron a implantarse de forma significativa en la década de los sesenta del siglo pasado. La mayoría, por no decir la totalidad, provenían de Italia, país de gran tradición cafetera, donde existía y continúa existiendo, un importante mercado de vending. Hoy, en este sentido, las cosas han variado poco y la gran mayoría de empresas fabricantes que operan en nuestro país son italianas con delegaciones en España.

En un primer momento, sólo las grandes empresas incorporaron las nuevas cafeteras.



Preparando café



Hoy, sin embargo, es casi anecdótico encontrarse con una mediana o incluso una pequeña empresa, sobre todo de la Comunidad de Madrid o Cataluña, donde está más arraigado este sistema, que no disponga al menos de una máquina automática de elaboración y dispensación de café.

Según estudios realizados sobre el consumo de café durante la jornada de trabajo, han demostrado que mejoran las relaciones laborales y contribuyen al aumento del rendimiento de los empleados. Además, en momentos en que el empleado baja su atención en el trabajo, por cansancio o por el estrés causado por acumulación de trabajo, el hecho de realizar una pequeña pausa tomando un café, le ayuda a descargar su tensión.

Máquinas de café de vending

Actualmente en el mercado español se pueden encontrar dos tipos de máquinas de vending que dispensan café, siendo la diferencia básica entre ellas el sistema utilizado para la preparación de la taza y el tipo de café empleado.

El primer grupo es el de las máquinas automáticas, que como su nombre indica, son capaces de preparar un número concreto de servicios sin necesidad de que intervengan para ello ni el gestor de la máquina ni el consumidor.

En estas máquinas, los vasos se colocan automáticamente en la situación adecuada y según la selección realizada, la cafetera prepara la bebida elegida. Para que funcionen, el cliente solo debe introducir las monedas, o fichas, hacer la selección y esperar que la máquina haya preparado la bebida elegida para recoger el vaso y empezar a beber.



“ El café de una máquina de vending no debe ser peor que el de una cafetería si la materia prima que se utiliza es de calidad ”

El otro grupo de máquinas dispensadoras de café es el de las máquinas semiautomáticas, con una autonomía algo más limitada, aunque ya desde hace tiempo con similares prestaciones que una máquina automática. La diferencia principal entre ambos tipos radica, básicamente, en que los vasos, en este caso, deben ser colocados por el consumidor bajo las boquillas de salida del producto y que el azúcar y las cucharillas no se sirven con el café, sino que, una vez más, el cliente debe encargarse de recogerlas.

El café de vending

Otra de las diferencias básicas entre las máquinas de café de vending es precisamente, el tipo de café que utilizan para la elaboración de las bebidas. Como en el caso de las cafeteras convencionales, el resultado final de la taza dependerá básicamente de la calidad de la materia prima.

Si desde un principio el café utilizado es malo o de baja calidad, por muy avanzada técnicamente que sea la máquina, el resultado será una taza mediocre. Sin embargo, si el café introducido es un buen café, las características técnicas de este tipo de maquinaria no harán más que ayudar a extraer lo mejor de este producto en la taza.

Desgraciadamente, sin embargo, aún existen muchas personas con ideas preconcebidas sobre el café de vending, que lo critican basados en conceptos erróneos sobre lo que



debe ser un buen café. La labor didáctica de las empresas del sector está siendo muy importante para reconducir esta situación, que ha encontrado un buen aliado en las competentes máquinas de café en grano de algunos fabricantes y también en la monodosis, que ha ayudado a desmitificar muchos de los prejuicios sobre este sistema de preparación de café.

Café en grano

Estas máquinas son las que por lo general cuentan con el mayor reconocimiento del cliente. El café en grano utilizado es, por ejemplo, el mismo que en cualquier otra máquina de café espresso convencional, sin que sea necesario someterlo a ninguna manipulación o proceso especial para su uso.

Dependiendo del modelo, estas máquinas incorporan una o más tolvas -para café normal y descafeinado, por ejemplo, o para trabajar con diferentes blends- en su interior o exterior donde se deposita el café en grano. Este recipiente se sitúa encima del molino de la máquina. Cuando el cliente pide su bebida, la máquina deja pasar una cantidad preestablecida de café en grano, lo muele y lo deja

“ El café en grano de una máquina de vending es el mismo que se puede utilizar en una máquina de café espresso convencional ”

caer a un nuevo depósito dosificador. Seguidamente, una bobina se encarga de abrir este recipiente, pasando el café a la cámara de erogación, donde se prensa y se inyecta el agua a presión para realizar la infusión. Finalizado el proceso, la pastilla es expulsada por la propia máquina al recogedor de residuos. Y mientras el consumidor recoge su bebida, la máquina se limpia automáticamente y queda lista en espera de un siguiente servicio.

Este proceso, pues, es muy similar al de una máquina espresso convencional, con la única diferencia que la intervención del operador se limita a pulsar un botón para seleccionar la bebida deseada. En taza se consigue un espresso perfecto, si el grano de café utilizado, insistimos, es de calidad. Y es que son máquinas que muelen el café al instante, con lo que permiten mantener intactas las propiedades del café, con su sabor y aroma característicos, dosifican la cantidad exacta de café en cada servicio, lo compactan de

forma precisa y controlan la erogación al segundo para conseguir un espresso de gran calidad como en la mejor cafetería.

Coincide que la mayoría de las innovaciones técnicas en máquinas de vending de café se han incorporado a este tipo de equipos, capaces de preparar además de perfectos espressos, cappuccinos y otras presentaciones de calidad. Para conseguirlo en la mayoría de los casos han sustituido la leche en polvo por leche convencional.

Los lugares más habituales para la instalación de este tipo de máquinas son oficinas, escuelas, universidades, consultas profesionales, hoteles, restaurantes de autoservicio, etc.

Café soluble

Estas máquinas son las que tuvieron más éxito en España durante la expansión del vending. Sin embargo, los buenos resultados de las máquinas de café en grano y también el fulgurante éxito de las máquinas de monodosis las están relegando, hoy día, a una segunda fila. El principal problema es básicamente el producto utilizado, que aunque sea de muy buena calidad, nunca podrá igualar

Preparando café



los estándares de un café en grano, lo que sin duda repercute sobre la satisfacción de unos clientes cada vez más exigentes.

El mecanismo interior de una máquina de este tipo es ligeramente más sencillo que el de una máquina de grano. Se compone básicamente de un contenedor donde se deposita el café soluble -obtenido por el sistema tradicional de secado con intervención de calor o por liofilización- y un depósito mixer o batidor, donde se mezcla el café con el agua para obtener una taza homogénea. En este recipiente se incorpora también la leche en polvo, en el caso que la bebida solicitada sea por ejemplo, un cortado, un café con leche u otra preparación.

Este tipo de máquinas son habituales en espacios de gran afluencia de público, donde la alta rotación de servicios hace difícil el reabastecimiento continuo, por ejemplo, de café en grano o leche fresca.

Monodosis

Las monodosis o cápsulas de café han revolucionado el mundo del vending estos últimos años. Para la preparación del café utilizan dosis individuales de 7 g de café molido, compactado dentro de una bolsa similar a las de té o en recipientes especiales de plástico o aluminio.

Para preparar el café es necesario colocar manual o automáticamente la dosis en la cámara de erogación y esperar a que la máquina extraiga el café. Por sus características, estas máquinas se dirigen básicamente al uso doméstico o para pequeñas oficinas y negocios.



“ La primera máquina de vending fue diseñada por Herón de Alejandría para dispensar agua bendita en los templos de Tebas y el alto Egipto, ”

Lo que está por llegar

A modo de pincelada sirvan estas cuatro líneas para avanzar algunas de las próximas novedades en máquinas de vending de café que ya se anuncian en el mercado y que por su innovación, más allá de la mejora tecnológica, seguro que llamarán la atención.

Nos referimos, por ejemplo, a la máquina desarrollada por un conocido fabricante de componentes electrónicos para dispositivos informáticos, que ha creado un dispensador automático de diferentes productos que integra una cámara y un sistema de reconocimiento de la persona, capaz de determinar el género, grupo de edad y rasgos del usuario

que se dispone a solicitar un producto de la máquina. Antes de hacerlo, esta se dirige a él y le ofrece una selección adaptada a sus posibles intereses.

En esta misma línea de interacción con el cliente se sitúa el prototipo desarrollado por una multinacional del café que, aunque al parecer no se comercializará, sí servirá como punto de partida para la nueva generación de máquinas de vending de esta firma. A través de una gran pantalla táctil estas máquinas permiten al consumidor navegar por los distintos servicios que ofrecen y que van desde diseñar la propia bebida, arrastrando virtualmente los ingredientes al vaso, para luego materializarse en una real y humeante taza; a descubrir el origen del producto que se va a beber o registrar las preferencias de cada persona de cara a nuevas consumiciones. Todo ello se puede hacer también sin tocar la pantalla, gracias a la cámara de seguimiento que se activa con los movimientos del usuario.

Susanna Cuadras

Agradecimientos: Saeco, Pedro Barberá