



El Café juega un papel destacado en el mercado de la venta automática de bebidas y de ahí la dedicación de los fabricantes de estos equipos por mejorar constantemente su tecnología y prestaciones

En la reciente edición de Vendibérica, celebrada en Madrid entre el 15 y el 17 de abril pasado, el café cobró un papel destacado. La apuesta de la dirección del Salón por este producto fue decidida y además de ofrecer un espacio destacado a los operadores de máquinas de café de Vending, requirió la colaboración con Fórum Café, cediendo el escenario principal del Salón para la celebración del IV Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid. En este mismo lugar, nuestra entidad organizó una matinal formativa, con una interesante sesión práctica de cata comparativa de cafés, en la que los asistentes probaron las mismas muestras en Brasileña y extraída en máquina de Vending, en este caso, de la marca Saeco, socios de Fórum Café y colaboradores en esta iniciativa.

El objetivo principal de esta sesión práctica era demostrar como en la distribución automática, la calidad de la materia prima y de la máquina son igualmente básicas para conseguir un producto final de calidad, que como vimos, y en contra de lo que todavía muchos piensan, es posible preparar en una máquina de Vending.

Los consumidores son cada vez más exigentes y buscan opciones de consumo personalizado y de mayor calidad, también en el Vending

La sesión fue dirigida por Josep Rovira, Formador Homologado Fórum Café, ex director de nuestra entidad y una de las voces más reconocidas en café en nuestro país, y Pablo García, colaborador de Icona Café y Licenciado Q Grader. Los participantes, por su parte, fueron tostadores, operadores de Vending, baristas y también miembros de laboratorios de análisis de café que encontraron en esta propuesta una interesante forma de demostrar como las características organolépticas de un café se mantienen si la materia prima es tratada con corrección, y el equipo de extracción está bien regulado y es de calidad. La diferencia radica, en estos casos, en que dependiendo del método utilizado para preparar el café, algunos de estos rasgos pueden acentuarse más o menos, pero no desaparecer.

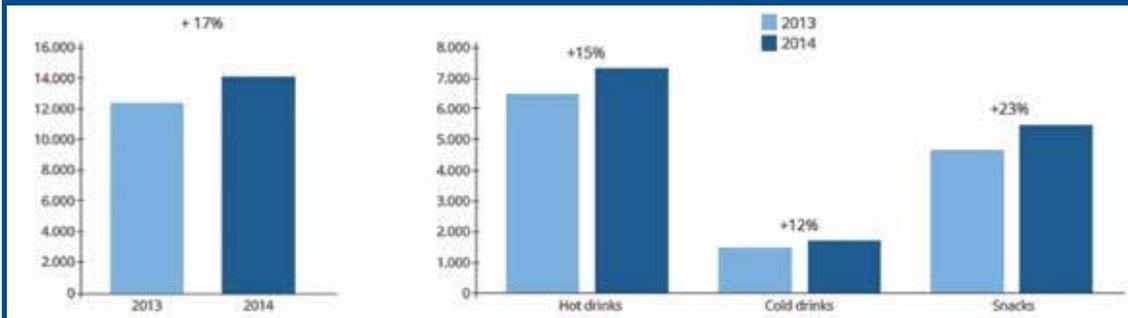
Históricamente, sin embargo, la preparación de café en Vending no se ha ganado las mejores críticas, algo que en la reciente edición de Vendibérica y en esta propia actividad organizada por nuestra entidad quedó demostrado que, cuanto menos, hoy día, no tiene razón de ser.

Según datos aportados por el sector, el Vending proporciona productos y servicios a más de 20.000.000 personas cada día en España. Empresas, instituciones, oficinas, universidades, aeropuertos, centros privados y públicos, en todos los colectivos el Vending cumple una función esencial y práctica, facilitando a millones de personas poder disponer de una forma fácil y sencilla, de productos y servicios de todo tipo, aunque el producto estrella continúa siendo el café. En los centros de trabajo, además, el Vending cumple una función social importante, acercando los productos a los empleados a precios asequibles, permitiendo hacer la jornada más llevadera y productiva. De las más de 300.000 máquinas de alimentos instaladas en el mercado español, más de 180.000 son de café y bebidas calientes, hecho que constata la relevancia del café en la distribución automática, a través de las cuales se venden más de 10.000 toneladas al año.

El espresso, el favorito del Vending

El café es el producto más vendido, y aunque a través de las máquinas de Vending se puede elaborar de diferentes maneras, espresso, instantáneo, fresh brew, entre otras, el mercado en España es claramente espresso, y más del 90% del parque de máquinas instaladas elabora esta preparación. Principalmente, lo hacen partiendo de café en grano, que se muele en el instante en que el consumidor pulsa la selección, y pasa a través de un dosificador a un grupo de café automático, que prensa y compacta unos 7 gramos de café, mientras que la bomba inyecta el agua que proviene de la caldera, con la presión necesaria para conseguir un espresso con crema recién molido. Ésta es una de las razones por las cuales las máquinas de distribución automática pueden elaborar perfectos cafés, ya que moliendo al instante el café necesario para cada elaboración, se garantiza la frescura del café, y se evita la pérdida de propiedades que se produce cuando el café lleva tiempo molido. Además estos automatismos, garantizan una regularidad en todo el proceso que permite asegurar que el espresso se realiza de acuerdo a los criterios de ajustes realizados para cada tipo de grano.

Evolución del mercado de expendedoras en España (2014)



La calidad una tendencia hecha realidad

Partiendo del espresso como elección preferida en la dispensación automática, las tendencias apuntan hacia la utilización de cafés de distintos orígenes y ofertas de diferentes calidades, ofreciendo la posibilidad a los consumidores que escojan la opción que prefieran en cada caso. Los cafés "Premium" han dejado de ser una anécdota en este segmento de servicio de café, y en ese sentido la industria del Vending trabaja para ofrecer soluciones técnicas que consigan extraer lo mejor de cada grano.

Las última tecnología en máquinas de café de Vending iguala la extracción a la conseguida en una máquina espresso convencional

Fruto de este interés y tal y como se pudo ver en Vendibérica, la industria del Vending focaliza sus innovaciones en las nuevas tecnologías que garanticen una extracción perfecta del café, al estilo del de una máquina espresso profesional, principal referencia para los consumidores de café en nuestro país.

En este sentido, una de las grandes novedades a nivel mundial presentadas en la feria de Madrid es un nuevo sistema que garantiza la reproducción perfecta del sistema de preparación espresso en el interior de una máquina de vending. La nueva tecnología ha estado desarrollada por Saeco, empresa con más de 100 patentes en el ámbito de la máquina de café de Vending. El nuevo desarrollo se ha llevado a cabo en colaboración de diversos tostadores de café con el objetivo de poder adecuar la máquina al máximo. Eso significa conseguir una extracción óptima, basada en una irrigación uniforme y una presión constante, que garantice el nivel óptimo de crema, con la densidad, color y persistencia adecuados.

Durante la investigación previa al diseño de este nuevo desarrollo, explican desde la firma creadora y desarrolladora, se trabajó minuciosamente en todos los aspectos que influyen en la elaboración del café, hasta conseguir mejorar el resultado final en un proceso automático y minimizar las variables que lo pudieran alterar, como pueden ser el grado de molido o la cantidad o el tipo de café. Así y en relación a sistemas anteriores, el nuevo presenta mejores notables, como una perfecta combinación de presión, temperatura, y molienda, combinada, además, con un máximo aprovechamiento de la pastilla, con una

mejor compactación, autoadaptable a cada tipo de café, así como una mayor estabilidad térmica. Esta nueva tecnología, además, rebaja la presión y temperatura de la extracción, algo que se ha demostrado ayuda a mantener intactas la calidad y las características del café. Con esta modificación, la extracción de los aromas en la máquina de vending es más estable y la calidad de crema que se obtiene es mayor, perfecta en consistencia, en espesor y en color.



El innovador grupo consta de un contra pistón con muelle para controlar la presión y aprovechar al máximo la pastilla de café, auto-adaptándose a cualquier tipo de grado de molido y de tipología de café en grano. Asimismo, el nuevo pistón salvaguarda el máximo aislamiento e irrigación de la cámara de infusión, permitiendo aprovechar hasta la última partícula de la pastilla y así rentabilizar el resultado en el vaso incluso con diferentes dosis de café.

Esta nueva tecnología, denominada "Gran Gusto", adopta también una hidráulica totalmente nueva respecto a la habitual, hasta ahora, en las máquinas de café de Vending. El nuevo desarrollo busca diferenciarse en eficacia y mayores prestaciones, e incorpora, por ejemplo, una boquilla de salida del café, biselada e inclinada hacia la pared de vaso, que impide la formación de burbujas de aire y mantiene la densidad de la crema.

Esta innovación marca, en boca de los expertos, un paso decisivo en el desarrollo y la evolución de los componentes en el Vending que permiten preparar un excelente café espresso, alcanzando los máximos resultados en términos de ventajas y de calidad y contribuyendo con el servicio de este tipo de bebidas en a expandir la cultura del café.

Violant Giner

Fuentes: **Saeco, Vendibérica**