



NOTA DE PRENSA

NEOTECFOODS TIENE LA CLAVE PARA CREAR EL EXITOSO NEGOCIO DE VENDING DE COMIDA GOURMET LAS 24 HORAS

*Empresa malagueña con ADN del sector de la hostelería tradicional y el gusto por los productos gourmet.
Negocios rentables de vending 2025 con comida de calidad en la era de la reinención digital.*

Málaga, agosto de 2025

Las máquinas de vending ya no son solo para snacks o refrescos. La empresa española Neotecfoods con sede en Málaga, ofrece al sector de la hostelería la reinención digital gracias a la última tecnología con máquinas expendedoras que fusionan la cocina tradicional con la innovación. Se trata de soluciones personalizables a cada negocio para vender 24 horas y 7 días a la semana sus propios productos. Sin duda toda una revolución en la venta respetando siempre la elaboración 100% artesanal.

Entre las máquinas que ofrece Neotecfoods, que pertenece al grupo francés NeoAdial y, según las necesidades del negocio de hostelería, comercializa en diversos puntos de España el modelo Pizzador, Panidoor, Panadería Automática, Nevera Inteligente, BurgerThik y Gelatomatic.

Todas las máquinas tienen gran capacidad de carga, control de temperatura, parámetros de cocción, terminales interactivos y pantallas táctiles, gestión inteligente de promociones, programación de fecha de caducidad y sistema multiventa. Tiene grandes ventajas como la mejora de servicio al cliente, un punto de venta abierto las 24 horas del día y 7 días a la semana, el aumento de la zona de influencia y visibilidad del negocio.

En cuanto al montaje el equipo técnico de Neotecfoods lo hace de manera rápida y flexible y posteriormente incluye todo el servicio post venta y el apoyo logístico para poner en marcha el negocio y todos los procesos implicados en la puesta a punto de las máquinas inteligentes. Ofrece así mismo asesoramiento comercial, guía en el proceso de venta para incrementar los beneficios, garantía en piezas y mano de obra o formación del personal del negocio.

El grupo NeoAdial realizó el primer modelo de máquina expendedora de pizzas artesanales **Pizzadoor** en 2003. Actualmente hay más de 3.500 máquinas implantadas en diversas ciudades del mundo en países como Francia, Estados Unidos, Latinoamérica Marruecos o Mongolia, entre otros. En España este sector está creciendo de manera muy importante de la mano de Neotecfoods que ya ha instalado con éxito las máquinas de Pizza en Ibiza, La Coruña, Granada, País Vasco, Zaragoza, Vigo, Soria, Linares, Tenerife, Burgos, Madrid, Alicante o Córdoba y asegura el mantenimiento del parque de máquinas de forma exclusiva a nivel nacional lo que garantiza: confianza, calidad y servicio.

NEOTECFOODS

Adriana Cantor Loaiza
Gabinete de comunicación y marketing
Tel: 635021501
<https://neotecfoods.com>

El ADN de Neotecfoods está en el sector de la hostelería tradicional y el gusto por los productos gourmet elaborados por los profesionales del sector. Son 6 máquinas las que ofrece y se adapta a las necesidades específicas ya sean dimensiones, capacidad o funcionalidad. La experiencia de cliente estará optimizada con dispensadores diseñados que superan sus expectativas.

MODELOS DE MÁQUINAS

Tecnología innovadora para acceso 24/7

Pizzador: comercializa las propias pizzas del local elaboradas de forma artesanal

Panidoor: ofrece bocadillos calientes aumentando la zona de influencia del negocio

Burger'Thik: vende hamburguesas con la misma calidad y sabor

Panadería automática: distribuye pan y bollería con calidad y frescura

Nevera inteligente: vende productos frescos, bebidas y artículos esenciales

Gelatomatic: dispensa tarrinas de helados al instante

El principal objetivo de Neotecfoods es ayudar al sector de la hostelería con la alianza de dos factores clave: lo artesanal + la tecnología apoyando y participando de manera activa en todos los procesos pertinentes para crear el proyecto de hostelería y restauración.



Adriana Cantor Loaiza
Gabinete de comunicación y marketing
Tel: 635021501
<https://neotecfoods.com>