



NOTA DE PRENSA

NEOTECFOODS IMPULSA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE CON SUS MÁQUINAS EXPENDEDORAS 24 HORAS

Son tiempos de digitalización, cambios de horarios y nuevas maneras de consumo. La compra de comida en máquinas expendedoras es una tendencia al alza que facilita a los restaurantes, hoteles o universidades ofrecer sus productos 24 horas. Para los consumidores resulta ideal contar con un punto de venta abierto y con experiencia de compra rápida.

Neotecfoods es una empresa especializada en ofrecer la tecnología para esta venta 24 horas y ha ido más allá del “vending tradicional” desarrollando máquinas adaptadas a la venta de comida saludable y equilibrada diseñadas para un consumidor cada vez más consciente de su alimentación. Su modelo de venta automatizada se centra en adaptar su oferta hacia comida gourmet, platos saludables y empaques sostenibles.

En este contexto la empresa Neotecfoods impulsa este modelo saludable y ofrece diversas soluciones con máquinas inteligentes que permiten mantener la frescura de sus productos como platos cocinados, mariscos frescos, lácteos, frutas, ensaladas o postres caseros gracias a su diseño con bloques internos de acero inoxidable apto para uso alimentario y temperaturas especiales de los compartimentos que se pueden adaptar (desde +2 °C a 18 °C).

La demanda de productos que aporten valor nutricional real no deja de crecer, especialmente en entornos como centros de trabajo, hospitales, centros educativos y espacios públicos con clientes que desean opciones más saludables, equilibradas y funcionales.

Cada vez más personas buscan pan de calidad. Por el desarrollo turístico y la necesidad de fabricar grandes volúmenes de productos se disminuyó la calidad y el mercado de los panaderos tradicionales y fue relegado a zonas de interior de los pueblos. Pero la nueva tendencia de consumo busca el regreso del buen

pan a la ciudad: de cereales, de centeno ecológico, de espelta o integral. Neotecfoods ha diseñado Panadería 24 diseñada para surtir puntos de la ciudad con el pan de antes, el de siempre con la temperatura ideal para conservar su frescura y textura.

El helado artesanal, un producto muy demandado por el cliente, también tiene una máquina, Gelatomatic, diseñada especialmente para ofrecer helados de elaboración artesanal en formato tarrina para aquellos que también quieren endulzar su jornada con la facilidad de compra rápida.

En este contexto Neotecfoods se posiciona como un actor clave en el impulso del vending saludable con sus máquinas expendedoras diseñadas para vender productos de calidad y lo que durante años se asoció a productos poco saludables y de consumo ocasional hoy evoluciona hacia un modelo más acorde con los nuevos hábitos de vida: comodidad y rapidez, sin renunciar a ingredientes de calidad, recetas equilibradas y una alimentación más responsable.

Neotecfoods ofrece la posibilidad de montar un punto abierto las 24 hrs al día, crear un mini market automático con diversos productos gourmet. La tecnología Neotecfoods es ideal para crear un “Healthy gourmet corner” con comida fresca y lista para llevar. Permite crear también una charcutería, pescadería, quesería, marisquería, carnicería o vender lácteos de manera automática 24/7.

La tendencia de “Click & Collect” presente en las máquinas expendedoras posibilitan que el cliente a través de una aplicación móvil (desde smartphone, tablet u ordenador) acceda al catálogo de productos y recoja el pedido en taquilla pagando fácilmente en las terminales. El proveedor a su vez puede gestionar las taquillas en remoto para reposición, stock, fecha de caducidad, ventas y seguimiento en general.

Neotecfoods ha transformado las máquinas expendedoras en puntos de acceso a una alimentación más saludable, equilibrada y de confianza teniendo en cuenta sus particularidades: conservación, seguridad alimentaria, formato y experiencia de consumo.

Más información: www.neotecfoods.com