



DEL 23 AL 26 DE MARZO FIRA DE BARCELONA

EL RESTAURANTE AUTOMÁTICO 24 HORAS CAPAZ DE SERVIR DESDE 70 HASTA 140 PIZZAS ESTARÁ EN EXHIBICIÓN EN LA FERIA ALIMENTARIA HOSTELCO

Marzo de 2026 – ¡El hambre no entiende de horarios! Con esta premisa Neotecfoods presenta soluciones inteligentes y automatizadas que transforman la forma de vender, mejoran la eficiencia y elevan la experiencia del consumidor. La empresa impulsa un modelo de restaurante automático y ventas disponible 24 horas que permite ofrecer pizzas, pan y bocadillos de calidad artesanal, hamburguesas, helados, pescados, carnes, mariscos o comidas caseras garantizando variedad y calidad en cualquier momento del día.

Estas soluciones abren nuevas oportunidades de negocio para el sector HORECA facilitando canales de venta innovadores que permiten ampliar horarios de servicio y optimizar los recursos de los establecimientos.

En Hostelco 2026 Neotecfoods presenta **Pizzadoor**, una nueva generación de **restaurante automático** inteligente para venta 24 horas de pizzas artesanales, listas en solo 3 minutos. Permite vender desde 70 a 140 pizzas mediante un proceso totalmente automatizado y accesible con solo pulsar un botón. Combina tecnología, rapidez y eficiencia en un único punto de venta. Los asistentes a la Feria podrán conocer de primera mano cómo funciona esta solución y ver todo el potencial que representa esta robusta y fiable máquina fabricada en Europa para el sector de la restauración/pizzerías.

Además, estarán al alcance de los compradores otras innovaciones como Gelatomic, Panadería24, Burger´Thik y Panidoor, soluciones diseñadas para transformar la forma en que se comercializan helados, pan artesano, hamburguesas o bocadillos.

El Grupo francés NeoAdial, del que forma parte la empresa española Neotecfoods, ha instalado más de 3.500 máquinas en todo el mundo. La primera de ellas se puso en funcionamiento hace ya 20 años, una trayectoria que respalda la solidez de este modelo de negocio, consolidado como un sistema exitoso y con un notable crecimiento anual.

Múltiples casos de éxito están en funcionamiento desde 2019 en España. Ya son 45 puntos de pizzerías automáticas en ciudades como Granada, Córdoba, Lucena, Cádiz, Madrid, Zaragoza, Logroño, País Vasco, Vigo, Bilbao, Puertollano, Ibiza, Alicante e Islas Canarias. Próximamente, Mallorca contará con un nuevo punto de venta equipado con una máquina capaz de dispensar 140 pizzas.

Este año la empresa ha firmado importantes acuerdos comerciales con empresas del sector de la pizza para continuar con su expansión por la península. Neotecfoods

introdujo, hace más de 7 años en España, este innovador modelo de venta automática 24 horas, un nuevo formato de restauración que permite ofrecer productos de calidad artesanal, reducir costes y optimizar los tiempos de trabajo para empleados y propietarios de restaurantes con largos horarios, favoreciendo también la conciliación de la vida laboral y familiar.

La automatización inteligente es uno de los modelos de negocio con mayor proyección de futuro. Neotecfoods propone una nueva generación de puntos de venta automatizados capaces de ofrecer productos de calidad y elaboraciones reales, como pizzas artesanales, pan de fermentación natural, platos caseros, helados artesanos, carnes, mariscos y comida saludable, acercando una experiencia gastronómica auténtica al cliente 24 horas al día.

Más información:

Adriana Cantor

Responsable de Marketing y Comunicación

marketing@neotecfoods.com

Tel: 635021501

www.neotecfoods.com

📍 NEOTECFOODS PABELLÓN 4, FULLY EQUIPPED STAND A120