

OCTUBRE 2025

Enfoka-Trends

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Las máquinas de vending que podemos encontrar tanto en puntos de alta concentración de personas (por ejemplo, estaciones o aeropuertos), como en la vía pública o incluso en centros educativos, sanitarios y hasta en empresas privadas o públicas, están ampliando su presencia, no solo física, sino en los hábitos de las personas consumidoras. El sector crece en presencia y facturación, actualmente en España hay instaladas 392.000 máquinas de vending de comida y bebida, no incluimos las de tabaco, según refleja el último informe DBK-Cesce sobre el sector, con datos al cierre de 2024.

El número de equipos instalado ha ido incrementándose en los últimos años, pero también el importe de los productos vendidos: de los 1.275 millones de 2023, a 1.375 millones el año pasado, un 7,8% más. Si atendemos solo a las máquinas de alimentos sólidos y mixtas, el valor de las ventas se situó en 325 millones de euros, un 8,3% más. En el conjunto de Europa, el número de máquinas supera los cinco millones y generan un volumen de negocio de 22.670 millones de euros, según datos de la Asociación Europea de Vending (EVA).

Según Market Research Future Analysis, el mercado mundial de comida caliente a través de vending se cifra en más de 8.170 millones de dólares anuales y se espera que se duplique hasta los 16.300 millones de dólares de aquí a 2035.

Aunque el producto predominante sigue siendo la bebida caliente, tanto en España como en el resto de Europa, van ganando terreno otro tipo de productos como los alimentos sólidos y la alimentación precocinada que las máquinas calientan para su consumo inmediato.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Este auge del mercado de máquinas expendedoras de comida elaborada viene impulsado por el ritmo de vida acelerado de la ciudadanía. Ante la búsqueda de soluciones rápidas para comer, las máquinas expendedoras de comida caliente ofrecen una opción accesible para disfrutar de comidas recién preparadas.

Esta tendencia es especialmente evidente en las zonas urbanas, donde profesionales y estudiantes con poco tiempo libre valoran la comodidad de estas máquinas.

Pero no solo se encuentran en la vía pública, cada vez es más habitual que el personal empleado coma en sus oficinas y que las empresas ofrezcan este tipo de servicios a través de máquinas expendedoras, evitando desplazamientos a tiendas de comida precocinada.

La irrupción del teletrabajo igualmente ha obligado al sector del vending ubicado en empresas a reinventarse.

"Antes en una empresa se vendía solo un café al día por cada empleado, ahora éste va tres días a la oficina. Tuvimos que escucharle para saber qué quiere comer y beber cuándo va y cómo interactúa con sus compañeros" afirma Óscar Aragón, director general de Selecta en España, empresa de vending con más de 30.000 puntos de venta y mil personas en plantilla. Su objetivo es disponer de una oferta más premium y generar más valor añadido para las máquinas ubicadas en empresas.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Como podemos ver, el sector del vending está evolucionando adaptándose a las actuales necesidades y preferencias de las personas consumidoras. Lo que antes era simplemente una forma rápida de comprar snacks y bebidas ahora se está transformando en una experiencia tecnológica y personalizada. Veremos a continuación cinco tendencias clave que no podemos ignorar.

Digitalización y métodos de pago modernos

La implementación de tecnologías de pago sin efectivo es algo ya habitual, según el estudio realizado por Delikia, una de las principales empresas del sector. La aceptación de tarjetas de débito y crédito, apps de pago, y sistemas de pago con reconocimiento facial, incluso el pago con criptomonedas son ya una realidad hoy en día.

Esto no solo mejora la experiencia de la persona usuaria, sino que también incrementa las ventas al eliminar las barreras asociadas a la falta de cambio o efectivo.

La digitalización también permite una mejor gestión de las máquinas. Gracias a la telemetría, que permite la obtención de datos y su transmisión a través de una red de comunicaciones, se puede monitorear en tiempo real el inventario, el rendimiento, posibles averías o cambiar los precios, optimizando así los costes operativos y asegurando un mejor servicio.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Personalización y experiencia de la persona usuaria

Otra innovación ha sido la inclusión de pantallas interactivas y de mecanismos de aprendizaje automático que, a través del uso de datos y algoritmos de inteligencia artificial, pueden recordar las preferencias de la clientela más frecuente y hacerles recomendaciones e incluso sugerir productos basados en sus hábitos de consumo. Por ejemplo, una máquina podría recomendar una bebida energética a un cliente o clienta que suela comprar snacks antes de ir al gimnasio.

Enfoque en la sostenibilidad

El compromiso con el medio ambiente es una prioridad creciente en el sector del vending. Las personas consumidoras actuales valoran cada vez más las opciones sostenibles, y las empresas están respondiendo a esta demanda. Esto incluye el desarrollo de políticas de economía circular, desde el uso de envases reciclables y biodegradables hasta la incorporación de productos eco-friendly y de comercio justo en las máquinas.

Además, muchas máquinas están siendo diseñadas para consumir menos energía, utilizando tecnologías como sistemas de refrigeración eficientes y luces LED. Algunas incluso funcionan con energía solar, lo que las hace ideales para ubicaciones al aire libre.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Ampliación de la oferta de productos

Atrás quedaron los días en que las máquinas vending ofrecían solo snacks, refrescos y chocolates. Ahora, la tendencia es diversificar la oferta para satisfacer una mayor variedad de gustos y necesidades.

Entre las opciones más populares se encuentran alimentos saludables como frutas frescas, snacks de legumbres, chips de vegetales, barritas sin azúcares añadidos, zumos naturales, smoothies, aguas infusionadas, productos sin gluten y sin lactosa, u opciones veganas. Esta nueva tipología de oferta será además obligatoria en las máquinas que se ubican en centros educativos ya que el Gobierno español aprobó en abril un real decreto que pone límites a los productos que se pueden ofrecer en estos recintos. Esta nueva norma prohíbe las bebidas azucaradas, las bebidas energéticas y los alimentos azucarados (la llamada bollería industrial).

Además, hay máquinas especializadas que dispensan productos más elaborados como sushi, café gourmet o incluso productos no alimenticios como mascarillas, medicamentos de venta libre o artículos electrónicos de uso diario.

En Bilbao ya hay ejemplos de máquinas de este tipo ubicadas en plena vía urbana como la primera máquina expendedora de pizza casera puesta en marcha por dos emprendedores que ya ofrecen hasta nueve tipos de pizza, listos solo en tres minutos. O la máquina dispensadora de tartas y galletas artesanas puesta en marcha también en una céntrica calle de Bilbao. Esta tienda automática dispone de una pantalla interactiva con un catálogo digital que muestra fotografías de los dulces disponibles.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Máquinas expendedoras: del vending rústico al microretail

Integración con el mundo digital y estrategias de marketing

El vending también está adoptando estrategias de marketing digital para conectar mejor con la clientela. Algunas máquinas permiten a las personas usuarias escanear códigos QR para acceder a descuentos, promociones o incluso participar en sorteos. Otras cuentan con aplicaciones que envían notificaciones sobre productos en oferta o información sobre nuevos lanzamientos.

Por otro lado, las redes sociales se están convirtiendo en una herramienta clave para promocionar máquinas innovadoras o productos exclusivos. Por ejemplo, las máquinas de vending «instagrameables» con diseños llamativos o ubicaciones icónicas generan interacción y publicidad gratuita gracias a las personas usuarias que comparten sus experiencias en redes sociales.

Para finalizar, un último aspecto que valorar del negocio de las máquinas expendedoras es la opción de adquirir máquinas vending de segunda mano.

Esta es una buena opción para aquellas personas emprendedoras que desean probar el negocio sin hacer una gran inversión inicial. Sin embargo, es importante asegurarse de que la máquina esté en buenas condiciones y que se pueda conectar a una plataforma de telemetría para su gestión y control.



Imagen de [Qing Yu](#) en [Unsplash](#)

Bibliografía

- **Julia Brines (Expansión, 2025)** *El vending más cerca de ser un micro restaurante.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.expansion.com/newsletter/empresas/2025/10/10/68e945ac468aeb841f8b457c.html>
- **Gesvending group (2025)** *5 tendencias clave en el sector del vending que debes conocer.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.gesvending.com/5-tendencias-clave-en-el-sector-del-vending-que-debes-conocer>
- **Tejas Chaudhary (Market research future, 2025)** *Hot Food Vending Machine Market.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.marketresearchfuture.com/reports/hot-food-vending-machine-market-41066>
- **Caslab (2025)** *¿Es rentable el negocio de máquinas expendedoras en 2025?.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.caslab.tech/blog/es-rentable-el-negocio-de-maquinas-expendedoras-2025>
- **Nerea Serrano (Expansión, 2025)** *Así trabaja el jefe de las máquinas de vending de Santander, Telefónica y Acciona.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.expansion.com/directivos/2025/10/13/68ed2891e5fdeadf448b459b.html>
- **Cristina Ybarra (Excelencias gourmet, 2025)** *Vending saludable: el giro nutritivo de las máquinas expendedoras.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/vending-saludable>
- **María Godoy (El correo, 2025)** *Llega la primera máquina expendedora de pizza casera a Bizkaia.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://www.elcorreo.com/jantour/reportajes/llega-primerma-maquina-expendedora-pizza-casera-bizkaia-20250802185921-nt.html>
- **Gonzalo Loza (El País, 2025)** *ATM, la máquina dispensadora de tartas y galletas artesanas elaboradas en un caserío de Bilbao.* Recuperado el 30 de octubre de 2025 de <https://elpais.com/gastronomia/2025-01-12/atm-la-maquina-dispensadora-de-tartas-y-galletas-artesanas-elaboradas-en-un-caserio-de-bilbao.html>