



2025EKO URRIA

Enfoka-Trends

Saltzeko makinak: vending rustikotik microretailera

Saltzeko makinak: vending rustikotik microtailera

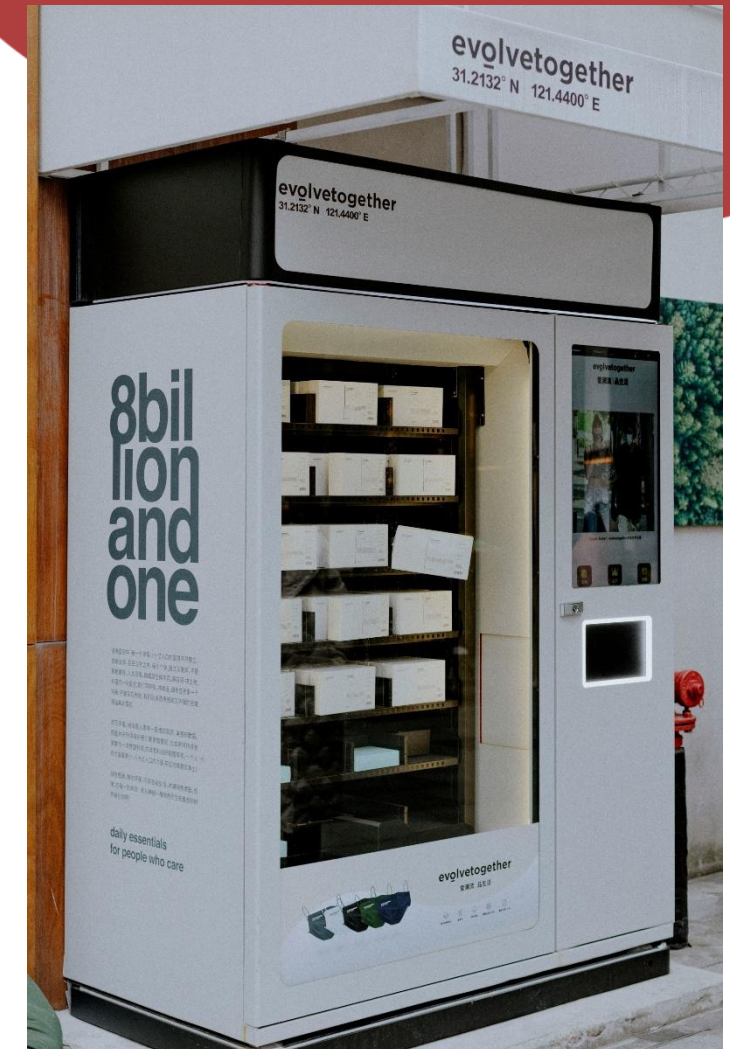
ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA

Pertsonen kontzentrazio handiko puntuetan (adibidez, geltokietan edo aireportuetan), bide publikoan edo ikastetxeetan, osasun-zentroetan eta enpresa pribatu edo publikoetan aurki ditzakegun vending-makinak beren presentzia handitzen ari dira, ez bakarrik fisikoki, baita kontsumitzaileen ohituretan ere. Sektoreak gora egin du presentziari eta fakturazioari dagokienez; gaur egun, Espainian 392.000 janari eta edari saltzeko makina daude instalatuta, ez ditugu tabakoak barne hartzen, sektoreari buruzko DBK-Cesce azken txostenaren arabera, 2024ko itxierako datuekin.

Instalatutako ekipoen kopurua handituz joan da azken urteetan, baina baita saldutako produktuen zenbatekoa ere: 2023ko 1.275 milioietatik iazko 1.375 milioira, % 7,8 gehiago. Elikagai solidoen eta mistoen makinei bakarrik erreparatuz gero, salmenten balioa 325 milioi eurokoa izan zen, % 8,3 gehiago. Europa osoan, bost milioi makina baino gehiago daude, eta 22.670 milioi euroko negozio-bolumena sortzen dute, Europako Vending Elkartearen (EVA) datuen arabera.

Market Research Future Analysisen arabera, vending bidezko janari beroaren munduko merkatua 8.170 milioi dolar baino gehiagokoa da urtean, eta hemendik 2035era 16.300 milioi dolarreraino bikoiztea espero da.

Produktu nagusia edari beroa bada ere, bai Espainian, bai Europako gainerako herrialdeetan, gero eta gehiago dira beste produktu batzuk, hala nola elikagai solidoak eta aurrez prestatutako elikagaiak, makinek berehala kontsumitzeko berotzen dituztenak.



[Qing Yu](#) argazkia [Unsplash-en](#)

Saltzeko makinak: vending rustikotik microtailera

Herritarren bizi-erritmo bizkorrak bultzatzen du janaria saltzeko makinaren merkatuaren gorakada hori. Jateko konponbide azkarrak bilatzen direnean, janari beroa saltzeko makinek janari prestatu berriez goatzeko aukera eskaintzen dute.

Joera hori bereziki nabarmena da hiriguneetan, aisialdi gutxiko profesionalek eta ikasleek makina horien erosotasuna baloratzen baitute.

Baina ez daude soilik bide publikoan, gero eta ohikoagoa da langileek beren bulegoetan jatea eta enpresek horrelako zerbitzuak makina saltzaileen bidez eskaintzea, aurrez prestatutako janari-dendetara joan-etorriak saihestuz.

Telelanaren agerpenak ere enpresetan kokatutako vending sektorea bere burua berrasmatzera behartu du.

"Lehen, enpresa batean, egunean kafe bakarra saltzen zen langile bakoitzeko; orain, berriz, hiru egunez joaten da bulegora. Entzun egin behar izan genion, joaten denean zer jan eta edan nahi duen eta lankideekin nola elkarreragiten duen jakiteko ", dio Óscar Aragon Espainiako Selecta enpresako zuzendari nagusiak, 30.000 salmenta-puntu eta mila langile baino gehiago dituen vending enpresak. Helburua da eskaintza premium gehiago izatea eta balio erantsi gehiago sortzea enpresetan dauden makinentzat.

ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA



[Qing Yu](#) argazkia [Unsplash-en](#)

Saltzeko makinak: vending rustikotik microtailera

ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA

Ikus dezakegunez, vendingaren sektorea eboluzionatzen ari da, kontsumitzaileen egungo beharretara eta lehentasunetara egokituz. Lehen, snack eta edariak erosteko modu azkar bat baino ez zena, orain esperientzia teknologiko eta pertsonalizatua bihurtzen ari da. Jarraian, kontuan hartu ezin ditugun bost joera giltzarri ikusiko ditugu.

Digitalizazioa eta ordaintzeko metodo modernoak

Delikia sektoreko enpresa nagusietako batek egindako ikerketaren arabera, ohikoa da eskudirurik gabeko ordainketa-teknologiak ezartzea. Zordunketa- eta kreditu-txartelak, ordainketa-app-ak eta aurpegia ezagutzeko ordainketa-sistemak onartzea, baita kriptomonetekin ordaintzea ere, errealitate bat da gaur egun.

Horrek, erabiltzailearen esperientzia hobetzeaz gain, salmentak ere areagotzen ditu, kanbio- edo eraginkortasun-faltari lotutako oztopoak ezabatzen baititu.

Digitalizazioak makinak hobeto kudeatzea ere ahalbidetzen du. Datuak komunikazio-sare baten bidez lortzea eta transmititzea ahalbidetzen duen telemetriari esker, denbora errealean monitoriza daitezke inbentarioa, errendimendua, matxura posibleak edo prezioak, kostu operatiboak optimizatuz eta zerbitzu hobea ziurtatuz.



[Qing Yu](#) argazkia [Unsplash-en](#)

Saltzeko makinak: vending rustikotik microtailera

Erabiltzailearen pertsonalizazioa eta esperientzia

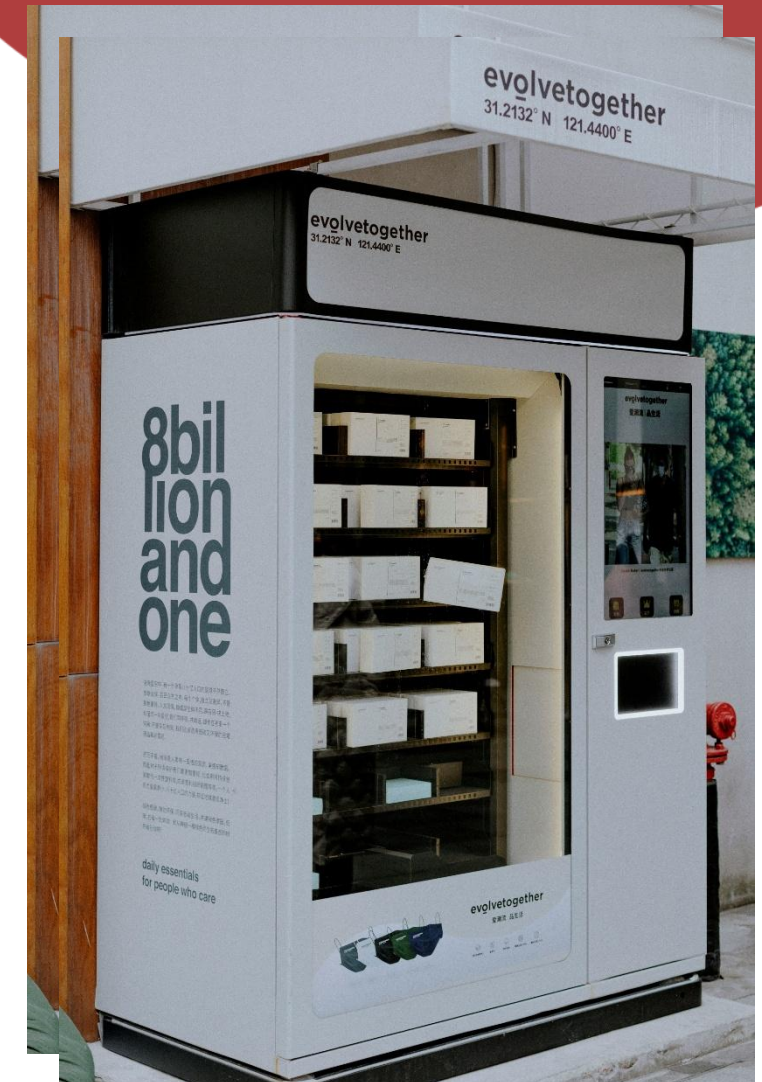
Beste berrikuntza bat pantaila interaktiboak eta ikaskuntza automatikoko mekanismoak sartzea izan da. Horiek, adimen artifizialeko datuen eta algoritmoen erabileraren bidez, bezeroen lehentasun ohikoenak gogora ditzakete, eta gomendioak egin eta kontsumo-ohituretan oinarritutako produktuak iradoki. Adibidez, gimnasia joan aurretik snackak erosten dituen bezero bati edari energetiko bat gomendatuko lioke makina batek.

Iraunkortasunaren ikuspegia

Ingurumenarekiko konpromisoa gero eta lehentasun handiagoa da vending sektorean. Egungo kontsumitzaileek gero eta gehiago baloratzen dituzte aukera iraunkorrak, eta enpresak eskari horri erantzuten ari zaizkio. Horrek barne hartzen du ekonomia zirkularreko politiken garapena, ontzi birziklagarri eta biodegradagarrien erabileratik hasi eta makinetan eko-friendly eta bidezko merkataritzako produktuak sartzeraino.

Gainera, makina asko energia gutxiago kontsumitzeko diseinatzeko ari dira, hozteko sistema eraginkorrak eta LED argiak bezalako teknologiak erabiliz. Batzuek eguzki-energiaraz ere funtzionatzen dute, eta, beraz, ezin hobeak dira aire zabaleko kokalekuetarako.

ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA



[Qing Yu argazkia Unsplash-en](#)
[Qing Yu argazkia Unsplash-en](#)

Saltzeko makinak: vending rustikotik microtailera

Produktuen eskaintza handitzea

Atzean geratu ziren vending makinek snackak, freskagarriak eta txokolateak bakarrik eskaintzen zituzten egunak. Orain, joera eskaintza dibertsifikatzea da, gustu eta behar gehiago asetzeko.

Besteak beste, elikagai osasungarriak daude: fruta freskoak, lekaleen snackak, barazkien txipak, azukre erantsirik gabeko barratxoak, zuku naturalak, smoothie-ak, ur infusionatuak, glutenik eta laktosarik gabeko produktuak, edo aukera beganoak. Eskaintza-tipologia berri hori derrigorrezkoa izango da, gainera, ikastetxeetan dauden makinetan; izan ere, Espainiako Gobernuak esparru horietan eskain daitezkeen produktuei mugak jartzen dizkien errege-dekretua onartu zuen apirilean. Arau berri horrek debekatu egiten ditu edari azukredunak, edari energetikoak eta elikagai azukredunak (opil industrialak).

Gainera, makina espezializatu batzuek produktu landuagoak ematen dituzte, hala nola sushia, gourmet kafea edo baita elikagaiak ez diren produktuak ere, hala nola maskarak, salmenta libreko sendagaiak edo egunero erabiltzen diren artikulu elektronikoak.

Bilbon dagoeneko badaude herri barruko bidean kokatutako mota horretako makinak adibideak, hala nola bi ekintzailek abian jarritako etxeko pizza saltzeko lehen makina, dagoeneko bederatzi pizza mota eskaintzen dituztenak, hiru minututan bakarrik prest. Edo tartak eta artisau-galletak banatzeko makina, Bilboko erdiguneko kale batean martxan jarria. Denda automatiko honek katalogo digital bat duen pantaila interaktibo bat du, eskuragarri dauden gozokien argazkiak erakusten dituena.

ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA



[Qing Yu](#) argazkia [Unsplash-en](#)

Saltzeko makinak: vending rustikotik microretailera

Mundu digitalarekiko integrazioa eta marketin-estrategiak

Vending-a marketin digitaleko estrategiak ere hartzen ari da, bezeroekin hobeto konektatzeko. Makina batzuek QR kodeak eskaneatzeko aukera ematen diete erabiltzaileei, deskontuak, sustapenak edo zozketetan parte hartzeko. Beste batzuek eskaintzen diren produktuei buruzko jakinarazpenak edo merkaturatze berriei buruzko informazioa bidaltzen dituzten aplikazioak dituzte.

Bestalde, sare sozialak makina berritzaileak edo produktu eksklusiboak sustatzeko funtsezko tresna bihurtzen ari dira. Adibidez, diseinu deigarriak edo kokapen ikonikoak dituzten vending makina «instagrameagarriak» interakzioa eta doako publizitatea sortzen dute sare sozialetan esperientziak partekatzen dituzten erabiltzaileei esker.

Amaitzeko, saltzeko makinaren negozioaren azken alderdi bat bigarren eskuko vending makinak erosteko aukera da.

Aukera ona da hasierako inbertsio handirik egin gabe negozioa probatu nahi duten ekintzaileentzat. Hala ere, garrantzitsua da ziurtatzea makina egoera onean dagoela eta telemetria-plataforma batera konektatu ahal izango dela, kudeatzeko eta kontrolatzeko.

ENFOKA-TRENDS 2025eko URRIA



[Qing Yu](#) argazkia [Unsplash-en](#)

Bibliografia

- **Julia Brines (Expansión, 2025)** *El vending más cerca de ser un micro restaurante*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <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*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <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*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <https://www.marketresearchfuture.com/reports/hot-food-vending-machine-market-41066>
- **Caslab (2025)** *¿Es rentable el negocio de máquinas expendedoras en 2025?*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <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*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <https://www.expansion.com/directivos/2025/10/13/68ed2891e5fdeadf448b459b.html>
- **Cristina Ybarra (Excelencias gourmet, 2025)** *Vending saludable: el giro nutritivo de las máquinas expendedoras*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <https://www.excelenciasgourmet.com/es/vending-saludable>
- **María Godoy (El correo, 2025)** *Llega la primera máquina expendedora de pizza casera a Bizkaia*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <https://www.elcorreo.com/jantour/reportajes/llega-primera-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*. 2025eko urriaren 30ean hemendik eskuratua <https://elpais.com/gastronomia/2025-01-12/atm-la-maquina-dispensadora-de-tartas-y-galletas-artesanas-elaboradas-en-un-caserio-de-bilbao.html>