

Simat, marca responsable que potencia su línea saludable y su propuesta para Horeca

Hallar el equilibrio para complacer al consumidor más exigente y proporcionar un producto con un rendimiento óptimo para el operador es el objetivo que se ha marcado Simat no solo en la ampliación de su oferta, sino también en su "core business". En la pasada edición de Vendibérica, celebrada en abril en Madrid, la compañía presentó sus principales novedades, referencias que se suman a su amplio catálogo y que se distinguen por encuadrarse en una gama "equilibrada y saludable". Aquí se incluye una línea de lácteos sin azúcares añadidos que van desde preparados lácteos hasta leches 100% desnatadas o semidesnatadas.

No solo son productos pensados para un consumidor cada vez más preocupado por lo que toma, sino que son referencias pensadas para su buen funcionamiento en las máquinas automáticas. Una bebida dirigida al vending debe estar enfocada a satisfacer los gustos del consumidor, pero también a mejorar su asociación con el canal de distribución y perfeccionar su rendimiento, objetivos que han estado muy presentes para Simat.

Los preparados lácteos que se mostraron en Vendibérica compartieron protagonismo con la nueva gama de sabores naturales en infusiones sin azúcar que ha comenzado a comercializar la empresa. Igualmente son bajas en calorías y sin gluten y se ha mejorado su rendimiento y funcionalidad, incidiendo en el ahorro de costes por servicio para el operador.

Pueden dispensarse tanto en máquinas de bebidas calientes como fría y son "ideales para combinar con los cacao y lácteos Simat", como destacan desde la empresa.

Todas ellas se pudieron degustar en el stand de Simat en Vendibérica, al igual que su selección de 'Creative Combinations' que aporta nuevas alternativas para la confec-

ción de bebidas exclusivas que aprovechan al máximo las funcionalidades de programación de las nuevas máquinas, capaces de aportar más variedad tanto en la oferta de bebidas como en texturas.

Algunas de estas "combinaciones" permiten mezclar el Choco Pasión de Simat con su Choco Bombón más frutas del bosque o hacer un trifásico saludable de cacao

bilidad, cremosidad y textura de los diferentes productos y soluciones creativas Hot & Cold Drinks. Nuestras combinaciones de productos (como el Chocolate a la Menta, el trifásico saludable Tri-Chok,...), han sido valoradas por las distintas empresas de vending que han visitado el stand como una excelente alternativa para cubrir las necesidades actuales y los nuevos hábitos de consumo". Así valoraban su participación en Vendibérica desde la dirección de Simat.

En su esfuerzo por acercarse al cliente final y también por orientar sus prácticas y gestión hacia un modelo más sostenible, Simat ha potenciado su compromiso con el medio ambiente reorgani-

SIMAT HA POTENCIADO SU COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE APLICANDO PROCESOS DE PRODUCCIÓN MÁS RESPETUOSOS CON EL ENTORNO

zando sus procesos para fabricar sus productos de manera respetuosa con el entorno y ha desarrollado tanto las redes sociales como su canal de Youtube en el que se pueden encontrar vídeos de cómo utilizar los productos Simat. Además, las redes sociales se han desplegado como un canal activo de comunicación con sus clientes y consumidores a los que se anima a participar mandando vídeos propios o siguiendo sus publicaciones en Facebook.

Su despliegue en Horeca, tiendas de especialidades y churrerías también está en su lista de objetivos. La compañía cuenta con una larga trayectoria de colaboración con las asociaciones de artesanos y en especial con el gremio de churreros de Cataluña y está abierta a otras asociaciones de artesanos "para potenciar el savoir faire de Simat entre sus clientes y colaboradores". Churrerías de referencia en el mercado utilizan el cacao espeso a la taza de Simat, un cacao espeso especial con todo lo necesario para degustar en taza un excelente cacao con una intensidad extra. En la fiesta del gremio artesano de churreros de Cataluña, Simat patrocinó el evento.



Joan Font, premio a una "Vida dedicada al vending"

El pasado 12 de junio, durante la celebración de la Noche del Vending organizada por Aneda, ese concedieron los premios a "Toda una vida dedicada al vending", un reconocimiento al trabajo y la labor desarrollada que este año recayó, entre otros, sobre Joan Font, fundador de Simat.

La empresa especializada en productos para la venta y distribución automáticas estuvo doblemente presente en la celebración, contribuyendo a su desarrollo por medio del patrocinio y como protagonista con la entrega a Joan Font de este premio, un profesional dedicado que "supo apostar por brindar soluciones en bebidas instantáneas de calidad y saludables, innovar y hacer amigos en nuestro sector", como destacan desde la propia empresa.

Simat ha dado un nuevo impulso a sus redes sociales y el momento de entrega del premio, así como otros detalles de la noche del vending se pueden ver en el vídeo que

ha compartido la empresa en sus perfiles de Facebook y Google y del que aquí os dejamos el enlace.

El de la Noche del Vending no ha sido el único acto al que Simat ha prestado su apoyo durante este mes de junio. La compañía también estuvo presente en la Jornada Profesional celebrada por Saeco en Valencia, haciendo gala de esa participación constante que ofrece como marca de proximidad.

Se aprovechó la convocatoria además para presentar las últimas propuestas desarrolladas por la compañía tanto para el mercado de bebidas en frío como calientes, destacando su 'Creativity Combinations', así como sus infusiones y leches saludables, sin azúcares y bajas en grasa.

Los operadores all' presentes pudieron comprobar cómo se disuelve en frío el té melocotón, el de frutas del bosque, los combinados con el Choco Bombón, y también las opciones en frío y en caliente del Bombón con Avellana y el Bombón con Vainilla, soluciones pensadas para desestacionar las ventas cuando el calor aprieta poder ofrecer a los consumidores finales opciones en frío a través de una máquina automática.

la tentación
tus clientes **NO** podrán resistirse

grupo Simat
PREPARADOS ALIMENTICIOS SIMAT, S.L.
C. Progrés s/n - Polígono Industrial Camp de la Serra - 08781 Els Hostalets de Pierola - Barcelona (Spain)
Tel. 93 771 23 11 - Fax. 93 771 23 27 - info@simat.es www.simat.es