

# Picar de máquina

Nuestro recorrido por tres ciudades españolas nos ha servido para comprobar que la oferta de estas máquinas es poco saludable. Algunas indican más temperatura de la deseable y tienen sándwiches caducados o que contienen bacterias en exceso.

## NUESTRO ESTUDIO

### Máquinas expendedoras de bebidas frías o comida en 50 puntos

Recorrimos 50 puntos, entre estaciones de metro, tren o autobús y polideportivos municipales, repartidos por 3 ciudades: 20 en Barcelona, 20 en Madrid y 10 en Sevilla. En todos ellos había máquinas expendedoras de bebidas frías o comida.

Analizamos cuatro aspectos:

■ La información de las máquinas: datos del responsable y temperatura.

■ La oferta o variedad de productos que tienen a la venta.

■ En el laboratorio, la higiene de los sándwiches. Los compramos en las máquinas donde los había (25 en total).

■ Los precios de una botella de Coca-Cola, una de agua, un KitKat y un sándwich.

Las máquinas dispensadoras de bebidas y tentempiés se pueden encontrar en centros comerciales, estaciones, oficinas, gasolineras, hospitales... Su oferta cada vez es más variada, pero como consumidores nos preguntamos: ¿va creciendo la presencia de productos más saludables? ¿podemos comer con tranquilidad los platos preparados que ofrecen?

En 2002, la OCU comprobó que los sándwiches tenían bacterias de más, aunque inofensivas. Ahora, diez años después, volvemos a repetir esos análisis microbiológi-

## ENTREVISTA

# “ESTAMOS MUY CENTRADOS EN PRODUCTOS SALUDABLES”

**Gonzalo Jaque Navarro**  
Gerente Comercial de  
AllianceVending



AllianceVending es la propietaria de algunas de las máquinas expendedoras que hemos visto en nuestro recorrido. De ahí nuestro interés por conocer su punto de vista.

### **En caso de problemas con un importe o producto, ¿cómo tiene que actuar el consumidor?**

En todas las máquinas de Alliance Vending el consumidor tiene un teléfono de atención al cliente para poder llamar, comentar el incidente y poder abonarle el importe en la próxima visita del gestor de ruta o por giro postal si es una persona de paso. También por correo electrónico que

se facilita en la pegatina identificativa de la máquina se puede hacer la reclamación y por redes sociales (Facebook, Twitter...). Son atendidas y contestadas en el menor tiempo posible. En la actualidad las máquinas tienen incorporados sensores de caída de producto, para evitar la mayoría de las reclamaciones que se producían. Cuando detectan que el producto no ha sido suministrado, no se cobra al consumidor.

### **A la hora de reponer, ¿tienen en cuenta la fecha de caducidad de los alimentos perecederos?**

Los gestores de ruta van provistos de PDA que les

informan de los productos que tienen las máquinas, sus fechas de caducidad y las ventas realizadas. De esta manera conseguimos evitar la poca rotación de algún producto, para sustituirlo por otro que se venda mejor, y así garantizamos su frescura.

### **¿Tratan de incluir alimentos más saludables en sus máquinas?**

En la actualidad estamos muy centrados en productos saludables. Nos esforzamos por dotar a las máquinas de referencias con pocas calorías y variedad de productos más sanos: fruta, ensaladas y sándwiches sin salsa.

cos y los resultados son similares. Constatamos también que predominan los productos ricos en azúcares, grasas saturadas y sal. Ni siquiera en los polideportivos, donde cabría esperar un mayor esfuerzo por promover hábitos saludables, mejora el surtido de alimentos líquidos y sólidos.

### **El responsable, siempre localizable**

En la máquina expendedora, según la legislación, debe aparecer el nombre de su responsable así como una dirección. Nosotros

también creemos necesario que se anuncie un teléfono de contacto, para poder hacer rápidamente una reclamación si hay un problema.

El nombre del responsable casi nunca falta. Nos ha costado más leer el número de identificación de la máquina, que solo estaba a la vista, en la parte frontal, en 21 de las 50 máquinas revisadas: 12 de Madrid, 8 de Barcelona y 1 de Sevilla. En cuanto al número de teléfono para contactar, a veces tampoco está visible en ese panel delantero. Aparece en 37 máquinas,

### **La higiene es inaceptable en 1 de cada 4 sándwiches**

17 de Barcelona, 13 de Madrid y 7 de Sevilla.

Otra información imprescindible es la propia de los productos envasados. En los sándwiches, por ejemplo, las indicaciones obligatorias son: la denominación del producto, es decir el tipo de sándwich, la lista de ingredientes, en orden decreciente, y de posibles alérgenos, la fecha de caducidad, el lote, la temperatura de conservación así como la dirección del fabricante del producto.

Casi todos los sándwiches cumplen con los requisitos, la cues-

> tión es que la información no está siempre visible al consumidor. Si el envase no se coloca bien para que pueda verse la etiqueta de frente, no hay manera de leer nada antes de comprarlo.

En 2 casos, uno en Sevilla y otro en Barcelona, los etiquetados no estaban completos. Llama la atención el de Sevilla donde solo aparece la denominación del producto, una lista de ingredientes y una fecha de caducidad; no hay mención alguna al nombre del responsable ni al peso.

## Mala higiene, pero no hay riesgo

La ley obliga a comercializar los sándwiches y las comidas preparadas a una temperatura máxima de 4 °C, para detener o ralentizar la proliferación de microorganismos. El consumidor no siempre tiene oportunidad de comprobarlo. Sin embargo, entre aquellas máquinas que sí informan de su temperatura, no todas muestran cifras dentro del margen legal. Vimos hasta 9,5 °C en una de las máquinas de Madrid. El caso es que las máquinas que indican temperaturas “más calientes” no son precisamente las que peor higiene presentan en los sándwiches. Tampoco parece que tenga mucha influencia la proximidad a la fecha de caducidad. Pero lo que ha quedado patente en el laboratorio es que no están libres de bacterias. Las aerobias, que son las que proliferan en presencia del aire, están en niveles inaceptables en 6 de cada 10 muestras. Es excesivo también el recuento de bacterias indicadoras de contaminación fecal (*Enterobacterias*) en 5 de los 25 sándwiches analizados. Eso sí, no hemos encontrado patógenos responsables de causar problemas gastrointestinales, entre otros (*Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria*). No hay, por tanto, peligro para la salud. Pero sí podemos afirmar que la higiene de 1 de cada 4 sándwiches no resulta aceptable.

## Un vistazo a las máquinas

La oferta de productos en estas máquinas situadas en los intercambiadores de transporte y en los polideportivos es bastante parecida. Le indicamos las cifras medias de los alimentos más presentes.

### De los alimentos sólidos

11%

son sándwiches. Y no hay más variedad de platos preparados donde elegir.

60%

son aperitivos salados, chokolatinas y bollos.

6%

son barras energéticas en los polideportivos. Y solo 3% en las estaciones de transporte. Una cifra escasa.

9%

son frutos secos. En los polideportivos deberían ser más abundantes.

4 °C o menos

Es la temperatura a la que deben estar las máquinas cuando contienen sándwiches u otros platos preparados



## Nuestro ‘menú rápido’

Es una combinación de algunos de los productos más frecuentes: un sándwich, una bebida (Coca-Cola o agua) y una chokolatina de postre (KitKat). Nos ha servido para comparar precios.



PRECIOS MEDIOS (euros)

PUNTO DE VENTA	Sándwich (130 g)	Coca-Cola (500 ml)	Agua (500 ml)	KitKat
POLIDEPORTIVO	1,43	1,37	0,82	1,00
TRANSPORTE	2,05	1,68	1,06	1,12

**Datos de contacto**  
Es deseable un número de teléfono o web, en la parte frontal de la máquina



### De las bebidas

**36%**  
son refrescos

**24%**

es agua. Poco, porque es lo mejor para aplacar la sed

**19%**

son bebidas isotónicas en los polideportivos

*En las máquinas no encontramos ni fruta fresca ni ensaladas*

### CONSEJOS PARA EL USUARIO

## LA PRIMERA IMPRESIÓN ES LA QUE CUENTA

**El aspecto exterior de la máquina nos dará una buena pista de su estado y mantenimiento. Un aspecto de abandono nos puede hacer sospechar que los productos llevan cierto tiempo en ella.**

### Lea la información del producto

Antes de meter el dinero, trate de leer a través del cristal el etiquetado de los productos. La lista de ingredientes y de posibles alérgenos es importante conocerla.

Si esa información no resulta visible, por ejemplo, porque está en la cara oculta del envase, es mejor que no lo compre. Compruebe también la fecha de caducidad del alimento preparado que le interese. En varias ocasiones hemos encontrado sándwiches caducados o que estaban a punto de ha-

cerlo. Además, los análisis nos muestran que algunos sándwiches llegan en unas condiciones de higiene muy justas a la fecha de caducidad.

### Elija lo más sano

La mayoría de los productos de estas máquinas deberían ser de consumo ocasional.

Recuerde que para quitar la sed lo mejor es el agua.

Para picar son buenas opciones los frutos secos (que no sean fritos ni salados), la fruta fresca, las ensaladas... Siempre que estén presentes, claro.

### Precios inferiores en los polideportivos

Comer de máquina desde luego es más caro que salir con la bebida y la comida de casa o comprarla en el supermercado. En el caso de una botella de agua o Coca-Cola el ahorro puede ser de un 42 a un 58 %. Para comparar precios medios en los polideportivos y las estaciones de transporte, hemos escogido un "menú rápido", que es el que le mostramos a la izquierda. Hemos hecho los cálculos con 149 precios: 25 de sándwiches, 46 de Coca-Cola, 43 de botellas de agua y 35 de Kit Kat. Por lo general, sale más barato, y a la vez más sano, elegir agua para beber en lugar de refresco. El ahorro alcanza un 13% de media. También se gasta menos en los polideportivos que en las estaciones de transporte. La diferencia es de un 23%.



Total menú con agua	Total menú con Coca-Cola
3,25	3,80
4,25	4,85

### LA VOZ DE LA OCU

## Una oferta con menos sal, grasas y azúcares

- ◆ Aunque no podemos pretender que la oferta de las máquinas expendedoras se ajuste a una dieta saludable, sí que pedimos que incluyan productos que no eleven nuestra ingesta de sal, grasas saturadas o azúcares.
- ◆ En los sándwiches y otros platos preparados debería ser obligatorio que la lista de ingredientes completa estuviese visible. Y lo mismo para cualquier otro tipo de información de utilidad para el consumidor, como el nombre de la empresa y un teléfono de contacto.
- ◆ Es necesario vigilar también la rotación de los productos y que las máquinas expendedoras tengan una temperatura que asegure la conservación de los platos preparados. No es raro que indiquen más de los 4 °C reglamentarios. ♥