



HÍRLEVÉL

NEMZETI AUTOMATA SZÖVETSÉG

2021/2 [DECEMBER]



Pöttyös Túró Rudi automaták üzemeltetéséhez PARTNERT KERES a FrieslandCampina Hungária Zrt.

Gyártóként
és márkatulajdonosként
biztosítjuk a
működési
háttérrel.

Növekvő igény
az egyedülálló
szolgáltatásra
(folyamatosan növekszik a
kihelyezett automatáink
száma).

Feladat:
Üzemeltetés
meglévő és új
értékesítési
pontokon.

Kiváló
üzletfejlesztési
lehetőség
egy folyamatosan
fejlődő piacon,
piacvezető
márkakkal.

Rólunk:

- A FrieslandCampina 1995 óta a magyar piac meghatározó szereplője
- A Pöttyös automaták már 20 éve színesítik a vending kínálatot, egyedi szolgáltatást biztosítanak a legforgalmasabb irodaházakban, intézményekben, gyárakban és sportlétesítményekben.
- Jól ismert, népszerű márkák (Pöttyös több mint 50, Milli több mint 25 éves márka)
- A legnagyobb darabszámban eladott hűtött szeletes desszert 2020-as évben: Pöttyös hűtött szeletes desszertek (Évről évre növekvő értékesítés)
- Folyamatos innovációk



**Regionális és országos üzemeltetők jelentkezésére
egyaránt számítunk.**

Jelentkezni a

**csaba.oszacski@frieslandcampina.com email címen,
vagy a 06-80/180-180-as telefonszámon lehetséges.**

TARTALOM:

Köszöntő	2.
Kitekintő	3.
A NASZ tevékenysége 2021-ben	4.
NASZ rendezvény 2021 őszén	8.
IQOM Bemutató	9.
A kávé története	11.
Statisztikák	15.
EVA találkozó – Milánó, 2021	16.
Ünnepeink – Advent	18.
Fejtörő, NASZ kapcsolat és hirdetési ajánlat	19.



Első figyelmeztetés...



NASZ
25 éve automatázunk
Nemzeti Automata Szövetség

KLÁRIS Irodahajó
1137 Budapest,
Carl Lutz rakpart 29.
www.miasz.hu

NASZ főtitkára:

Dr. Davola József

+36 30 960 6199

e-mail: davola@miasz.hu,

davola@nemzetiautomata.hu

ELNÖKI KÖSZÖNTŐ

Tavaszig



Itt van az ősz, itt van újra a negyedik hullám, kórház lezárásokkal, maszkviseléssel és még ki tudja milyen mindannyiunkat érintő korlátozásokkal.

Új eleme a járványhelyzetnek, hogy több termelő üzemben nem, vagy csak korlátozott számban dolgoznak emberek, mert nem áll rendelkezésre valamelyik alapanyag a gyártáshoz. Természetesen aki nem dolgozik, nem használja az automatákat, ami tovább súlyosbítja a helyzetünket. Egyébként is korábban sosem tapasztalt kihívásokkal szembesülünk nap mint nap. Az év első felében azon izgultunk, hogy milyen poharat teszünk július elseje után a gépeinkbe, hogyan tudjuk megoldani az átállást. Ma azon izgulunk, hogy cellulóz hiányában honnan lesz papírpoharunk, hogyan tudunk újra – nem könnyen kommunikálható – 100% műanyag poharakra visszaállni. Műanyag poharaink egyébként polisztírol poharak, ami szintén nehezen beszerezhető a gyártók számára és ezért szinte megfizethetetlen, emellett látványosan gyengébb/könnyebb mint korábban volt és ezt nem csak a „régén minden jobb volt” mondatja velünk, ugyanis a mérleg ritkán téved. Kivéve persze az otthoni, ami mindig...

Nagyon örültem, hogy ősszel három alkalommal is személyesen tudtunk találkozni azokkal a Tagjainkkal akik eljöttek Füredre vagy a két Fórumunkra. Itt a szakmai kérdések voltak a hangsúlyosak, de mindhárom alkalommal volt lehetőség beszélgetésekre, tapasztalatok cseréjére, ami remélhetőleg segíteni fog a jövőbeni kihívások megoldására.

Nem könnyű most automatásnak lenni, sőt biztosan sosem volt ennyire nehéz, bizonyára vannak irigyelt gazdasági szereplők, de úgy gondolom a többség még mindig szívesen cserélne velünk.

Forgalmi adataink nem rosszak – bár nem is jók – és óriási tartalékok vannak az ágazatban. Ha ezeket kiaknázzuk, szép jövő áll előttünk!

Sirály Ferenc
NASZ Elnök

ÉRDEKESSÉG

Európai kitekintés

Október 22-24 között jelentős számú kiállító és érdeklődő mellett zajlott Milánóban a HOST kiállítás, ahol érdekelt volt az ágazatunk. A korábbi kettőhöz képest idén három pavilonban állítottak ki a kávé-s-teás cégek. Nagy számban voltak jelen a kávégép gyártók.



A gyártás is teljesen átrendeződött az elmúlt két évben. 23%-kal visszaszorult a Horeca/Ocs gépek eladása, míg az otthoni kis gépek piaca jelentősen bővült. Emellett mivel egy modern kávégép már kb. 800 alkatrészből áll, így az általános ipari nyersanyag hiány jelentős, napi problémákat okoz. Viszont jó hír, hogy az árak emelkedése mellett sem csökkent összességében a kereslet.

Személyes benyomásom, hogy a kültéri automaták száma Milánóban az elmúlt időszakban jelentősen megnőtt. Nincs több helyen automata, de egy-egy helyen egymás mellett több, olykor 5-6 gép is üzemel. A több automata jelentősen kibővült árukészlettel láthatóan több felhasználót vonz egy-egy Vending ponthoz.

Az elmúlt hónapokban kiderült, hogy több ország is tervezi a Vendinget jelentősen befolyásoló adók bevezetését.



Olaszországban épp a napokban halasztották el a műanyag és cukoradó bevezetését 2023 januárra. Ez a nagy vihart kavart rendelkezés minden italt – cukortartalomtól függetlenül – egységesen súlyt, jelen állás szerint csak 2023-tól. Az emberek 73%-a a felmérések szerint nem tartja a rendelkezést egészségre ösztönzőnek, mindössze egy újabb adótehernek élik meg.

Jóval előre mutatóbbnak tűnik az Egyesült Királyságban elindított Nemzeti Élelmiszer stratégia. E szerint a cukor tartalmú élelmiszereket 3 GBP/kg-val, míg a só tartalmú élelmiszereket 6 GBP/kg-val adóztatnák meg, viszont a legszegényebbeket ingyenes zöldség juttatásával ösztönöznék az egészségesebb táplálkozásra. Nagy Britanniában 13 Millió elhízott ember él, számuk az elmúlt 20 évben megduplázódott. A 10 év alattiaknál minden harmadik gyerek túlsúlyos. A Covid 19 kapcsán az súlyos eseteket és a magas halálozási arányt is az elhízottak körében regisztrálták.

Folyamatosan figyeljük, hogy milyen újabb területeken bukkannak fel automaták. A Vending egyre szélesebb használatát bizonyítja, hogy már PETFOOD Stationok is üzemelnek Olaszországban, ahol forgalmas csomópontokban és kutyafuttatók környékén automatákból különböző MARS által gyártott kisállat eledeleket forgalmaznak. A gépek az első hónapok adatai alapján jelentős forgalmat bonyolítanak, emellett a gépek értékes reklámhordozói a Pedigree vagy Whiskas termékeknek.



Sirály Ferenc
NASZ Elnök

SZÖVETSÉGI

A NASZ tevékenysége a 2021. évi közgyűlésünket követően...

A 2021. év első Hírlevelében összegeztük az első negyedév eseményeit, majd a májusi tisztújító közgyűlésre hívtuk fel a figyelmet. Ezt követően az év közepétől életünket a COVID hatásától egy kicsit fellelegezve végeztük, de vigyázó szemünket, már az őszi időszakra irányítottuk félve, hogy továbbra is a koronavírus járvány korlátozásai fogják befolyásolni a napi munkánkat és nem tévedtünk sokat.

Köztudott az üzemeltetésre nagyon rányomja bélyegét a COVID állapot, hiszen újból csökkennek az üzemeltetés lehetőségei home office, alapanyagárak emelkedése, kórházakban a látogatási tilalom bevezetése, továbbá az ad hoc előre nem látható és megfogalmazható események hatásai. Mindezek bevétel csökkenést eredményeznek, a vállalkozások terhei nőnek, sőt az egykori eredmények visszapumpálása is jelen van. Ahogy a kívülállók mondják ez az élet... igen, de ez nem lehet úrrá, ezért a problémák enyhítésére közösen keressük a megoldást, az utat, amely stabilitást nyújthat az iparág szereplői számára.

Az elmúlt hét hónap elvégzett feladatait a következő témakörökben szemléltetjük, összegezzük:

Az iparág élete a COVID veszélyhelyzet alatt

Továbbra is a legfontosabb kérdés az automata-be rendezésekben lévő AFE 5000,-Ft/hó hatósági ára és az éves felülvizsgálati díj. Keressük a megoldási lehetőséget, de a kép nehezen áll össze. Egyrésztől egy bebetonozott teherként megjelenő havi kiadást

látunk benne, amitől azt reméltük megtisztítja az iparágat, de naponta bosszankodunk, hogy a folyamatos szolgáltatást random érthetetlenül akadályozza. Ugyanakkor vannak, akik számára a telemetriája hasznos adatokat szolgáltat. A heti és havi adatait elemezve látható az iparág teljesítménye. Nehéz állást foglalni az AFE-val kapcsolatosan. A megoldásra álláspontom szerint még várni kell sok-sok egyeztetés, szakmai beszélgetés van még hátra. Talán nem is lenne ennyire közellenség, ha nem

így folytatnánk. Szomorúan írjuk le, hogy iparágunk szereplői 2021-ben ez idáig nem kaptak kormányzati támogatást a veszélyhelyzet alatt, az iparág TEÁOR száma nem került megnevezésre egyetlen a támogatottakra vonatkozó szabályozásban sem. Így esztünk többek között a bérletidíj-fizetési mentességtől, annak ellenére, hogy a Szövetség Elnöksége levélben fordult az ITM Gazdaságstratégiáért és Szabályozásért Felelős Államtitkárság, a Pénzügyminisztérium, valamint a Miniszterelnökség illetékeséhez. Indoklásunkban megfogalmaztuk, hogy **az iparágat érintő bevétel csökkenés mértéke közel 1,6 milliárd forint / év**, amit az irodák, az irodaházak, az uszodák, a kollégiumok, az iskolák bezárásai, a kórházakban elrendelt látogatási tilalom eredményezett, továbbá több üzemeltetési hely látogatottsága jelentősen visszaesett, nyitvatartása korlátozottá vált.

A helyzet ma sem ismeretlen, igaz más formában, de a lényeg nem változott a bevétel annak ellenére is csökken, hogy a NAV adatok nem ezt igazolják. A gépek száma 23.000 db-ról lecsökkent 18.000 db-ra.

Az Elnökség ebben a helyzetben is keményen harcol az üzemeltetők kérésének megvalósulásáért, nevezetesen azért, hogy az iparág szereplői támogatást kapjanak. A megfogalmazott kéréseink realizálása nagyobb bevételi lehetőséget biztosítana az üzemeltetők számára, úgy a talpon maradás, a stabil pénzügyi és gazdasági vállalkozási eredmények elérése érdekében.

A harc területei:

- Az AFE 2022. évre vonatkozó hatósági árának csökkentése,
- Az AFE éves felülvizsgálatának 13 ténylegesen üzemeltett hónap után történő elvégzése érdekében megfogalmazott kérés a Pénzügyminisztérium felé.
- A készpénzmentes teljes fizetési rendszer kialakítása az OTP Bank Nyrt., a Raiffeisen Bank Zrt. támogatásával.
- Az élelmiszer-automaták TEÁOR alapján történő beengedése a béren kívüli juttatás Szépkártya rendszerébe. Itt már van egy előnyünk, ugyanis az automata-berendezések képesek elfogadni a Szépkártyát, mint fizetési eszközt, ehhez már csak jogszabályi felhatalmazás szükséges.

Leveleink már az illetékesek számítógépein vagy nyomtatva asztalaikon vannak, mi pedig válaszaikat várjuk.

Műanyag-poharak/papír poharak

Az iparág érdekében a NASZ Elnökség tavaszi munkájának egyik eredménye, a műanyag italtartó poharak forgalomba hozatalának 2021. július elseje utáni ránk nézve kedvező szabályozása. Az egyes egyszer használatos, valamint egyes egyéb műanyag-termékek forgalomba hozatalának korlátozásáról szóló 301/2021. (VI. 1.) Korm. rendelet értelmében a műanyagtartalmú italtartó poharak forgalomba hozatalára 2021. július elseje után is van lehetőség az italtartó poharak tetejével és fedelével együtt, a korlátozásokra vonatkozó szabályozás 2023. január 1-jén lép hatályba (Magyar Közlöny 2021. évi 100. szám, 2021. 06. 01.).

Felügyeleti Szolgáltatás

DATRAK Kft. folyamatosan tájékoztatja a Tagságot sorra kerülő karbantartásokról, adatváltozásokról. Ugyanakkor az üzemeltetők részéről több esetben érkezik jelzés az AFE üzemeltetés problémáiról. A helyzet megoldása érdekében a Szövetség Elnöksége a Tagság részére Tagsági beszélgetés kezdeményezett a MOM Parkban 2021. október 20.-án, sajnálatosan az üzemeltetők részéről kevesen vettek részt a megbeszélésen. A résztvevők által megfogal-

mazott kérdéseket megküldtük a Pénzügyminisztérium, a NAV és a DATRAK Kft. illetékeseinek.

A Tagsági beszélgetést követően a megfogalmazott kérdések megválaszolására Iparági Szakmai Fórum-ot szerveztünk 2021. november 05.-én a KLÁRIS Irodahajó, fedélzeti nagy tárgyalójában.

Az Iparági Szakmai Fórumon a Nemzeti Adó- és Vámhivatal képviselőjében Mizsányi Attila osztályvezető úr (NAV Központi Irányítás Ellenőrzési Főosztály), a DATRAK Kft. képviselőjében Schäffer István úr ügyvezető vett részt. Sajnálatosan a meghirdetett MASTERCARD előadásra nem került sor mivel Szász Ferenc úr, fejlesztési igazgató COVID karantén miatt Teams-en keresztül tudta követni a rendezvényt.

A rendezvényen a Tagság részéről élénk érdeklődés volt. Az előadók is örömet fejezték ki, hogy végre személyesen is találkozhatnak az iparág képviselőivel.

Mizsányi Úr az automaták bekötését a NAV elektronikus rendszerébe egyértelműen pozitívan értékelte, amihez elengedhetetlen volt az üzemeltetők pozitív hozzáállása. A bemutatott grafikonokon egyértelműen látszott, hogy a gépek bekötése az utolsó napokban is nagy számban zajlott, de határidőre sikerült a tervet megvalósítani. A NAV a Vending bekötését egy jelentős mérföldkőnek értékeli, azóta a folyamat folytatódott, a szálláshelyek NTAK rendszerével.

Elhangzott továbbá, hogy a DATRAK rugalmas partnere az Adóhatóságnak, így a folyamatos egyeztetések eredményeként a jövőben lényegesen egyszerűbb lesz az Üzemeltetők adatbejelentési gyakorlata.

Schäfer úr is bemutatta az elmúlt három év eredményeit, kiemelve a fejlesztések eredményeit. A Datrak kulcsos felülvizsgálata egyértelmű siker, az Üzemeltetők nagy része élt a lehetőséggel és ezzel jelentős költségmegtakarítást tudott elérni a vállalkozásában, egyúttal segítve a Datrak munkáját, mivel e korábbi többszöri kiszállások a kulcsos felülvizsgálatnál megszűntek. A fejlesztés ezen a területen is tovább zajlik, a következő cél az egy helyen lévő automaták egyidőben történő ellenőrzése. >>

A rendezvény eredményeként megfogalmazható, hogy az automata-berendezések bejelentésével és az áthelyezések adminisztrációjával kapcsolatos egykapus ügyintézés megvalósítása érdekében egyeztetés lesz a NAV – DATRAK Kft. – NASZ részéről annak érdekében, hogy az automataberendezések bejelentését, áthelyezését az üzemeltető a Felügyeleti Szolgáltató felé teszi meg és azt követően a Felügyeleti Szolgáltató az ügyintézését tovább viszi a NAV felé.

MNB együttműködés

A kereskedelmi forgalomban lévő új 100 forintos érmék arányára vonatkozóan az MNB Készpénzlogisztikai Igazgatóság, Pénzkiadás- és Stratégiai Főosztályától azt a tájékoztatást kaptuk, hogy az új 100 forintos érmék aránya a forgalomban kint lévő régi 100 forintos érmék mennyiségnek kb 5%-a. A mindennapi használat során ez az arányszám azonban jóval magasabbnak tűnik és érezhető (ez lehet akár 50% is), mivel az MNB a pénzszállítók részére csak új 100 forintos érméket bocsát ki szállításra, amelyek a kereskedelmi bankokhoz és a nagy pénzfelhasználókhoz (nagy áruházak stb.) kerülnek. Ezáltal a vásárlók a pénztáráktól, készpénzfizetés alkalmával gyakorlatilag csak új 100 forintos érméket kapnak, ezért az MNB illetékesei ezúton is kérik az élelmiszerautomata üzemeltetőket, hogy az érmeelfogadók beállítását a új 100 forintos érmékre legyenek szívesek elvégezni.

2021. január óta a Magyar Nemzeti Banktól érkező koronavírus gazdasági hatásai felől kérdező felmérési kérést havi rendszerességgel megküldjük. Az MNB kiemelt feladatának tekinti, hogy megismerje, és folyamatosan nyomon kövesse a magyar vállalati szektor gazdasági helyzetét és kilátásait. Ennek kapcsán az MNB rendszeres konjunkcióra felmérés lebonyolítását végez a hazai vállalatok körében azzal a céllal, hogy a jegybank hiteles képet kapjon a gazdasági folyamatok aktuális és várható alakulásáról. A felkérésről beérkező anyagot körlevélben megküldjük a Tagság részére. A gazdaság (ezen belül iparágunk) minél jobb megismerése érdekében az Elnökség javasolja a Tagság részére, hogy vegyenek részt az együttműködésben.

A NASZ adminisztrációs ügyek és EVA tájékoztatás

Közeledik az újév, ezért kérjük szépen tisztelt Tagjainkat amennyiben változás következett be a tagsági adataikban küldjék meg azok pontosítását, mivel már készítjük elő a 2022. évi felügyelőbizottsági tisztújító közgyűlést.

Az elnökségi üléseken folyamatosan átbeszélésre kerül a NASZ pénzügyi helyzete a tagdíjfizetési állapot. A pénzügyi helyzet stabil, ugyanakkor sajnálatosan vannak tagtársak, akik eltérnek az Alapszabályban megfogalmazott tagdíjfizetési előírástól. A következő évben lefolytatásra kerülő közgyűlésnek egyik fő feladata lesz a tagdíjfizetési fegyelem átbeszélése és állásfoglalás.

A NASZ 2021. évi tisztújító közgyűléséről

A 2021. május 20.-án megtartottuk az elnökség tisztújító közgyűlését, az iparág szövetségi ügyeinek intézésére elnökségi taggá került megválasztásra **Sirály Ferenc** (*Caffé Service Kft.*) elnök, **Lőrincz László** (*Pannon Kávé Kft.*) pénztáros, alelnök, **Kiss András** (*Coffee Express Kft.*) alelnök, **Farkas Attila** (*Coffee & Drink Systems Kft.*) alelnök és **Tóth Enikő Boglárka** (*Nestlé Hungária Kft.*) alelnök. A megválasztott tisztségviselők adatait a Fővárosi Törvényszék 2021. augusztus 30.-án bejegyezte.

Farkas Attila, aki a felügyelő bizottság tagja volt az elnökség tagja lett, így a 2022. évi felügyelő bizottsági tisztújító közgyűlésen egy új tag megválasztása lesz a feladatunk. Ezúton is jelezzük, hogy az új felügyelő bizottsági tag személyére a következő hónapokban a Jelölő Bizottság tagjai várják tisztelt Tagjainktól a jelölést.

A közgyűlés elfogadta a 2020. évi beszámolót és a 2022. évi költségvetést. A Szövetség beszámolója letétbe helyezése került az Országos Bírósági Hivatal részére.

Együttműködés az MTI Országos Sajtószolgálattal

A közgyűlést követően az Új Elnökség az MTI Országos Sajtószolgálat (OS) honlapján sajtóközleményt adott ki 2021. május 28.-án: „Jelentős áremelkedés várható az élelmiszer-automatákból forgalmazott termékek piacán...” címmel.

A sajtóközlemény megtekinthető:

http://os.mti.hu/hirek/162878/a_nemzeti_automata_szovetseg_kozlemenye-1_resz

http://os.mti.hu/hirek/162879/a_nemzeti_automata_szovetseg_kozlemenye-2_resz

2021. november 05.-én, a NASZ nevében Sirály Ferenc elnök úr és Lőrincz László alelnök úr aláírta a Duna Médiaszolgáltató Nonprofit Zrt.-vel Sajtószolgálati Szerződést a 2022. évre. Ennek értelmében a Szövetség részére a jövő évben is ingyenes sajtóközlemény megjelenítési lehetőség áll majd rendelkezésre.

A NASZ őszi rendezvénye:

Ebben az évben a Szövetség őszi rendezvényére 2021. szeptember 17.-én került sor az ANNA GRAND HOTEL-ben Balatonfüreden. A COVID után érezhető volt, hogy a Tagság többsége már vágyott a hagyományos őszi közös együttlétre. Így örömmel vettük, hogy jelentős számú érdeklődő résztvevővé vált.

Örömkre szolgált továbbá, hogy a rendezvényünk szervezéséhez színvonalas támogatók is hozzájárultak. A rendezvény szponzorai:

Arany fokozatú támogató **Coffee&Drink System Kft.**

Arany fokozatú támogató **DATRAK Kft.**

Arany fokozatú támogató **Nestlé Hungária Kft.**

Ezüst fokozatú támogató **Caffé Service Kft.**

Ezüst fokozatú támogató **Handaav Kft.**

Ezüst fokozatú támogató **Pannon Kávész Kft.**

Ezüst fokozatú támogató **TORREFATTORI ASSOCIATI S.p.A.**

A rendezvény színvonalas körülmények között nagyon jó programokkal és szakmai rendezvényekkel valósult meg. A rendezvényről a Hírlevélben látható képek vissza tükrözik a kellemes hangulatot.

A rendezvény estjének egyik csúcspontja volt:

Az **Év Automatás Vállalkozója Díj** és az **Év Automatás Vállalkozója Különdíjak** átadása, amelyek a Szövetség fennállása óta immár tizenegyedik alkalommal történtek meg.

Az **Év Automatás Vállalkozója Díj 2020.**

elnyerte: **Pintér Csaba úr**

(*Coffee&Drink System Kft.*)

Az **Év Automatás Vállalkozója Külön Díj 2020.**

elnyerte: **Csenki Erika úrnő**

(*Cashpoint Hungary Kft.*)

Az **Év Automatás Vállalkozója Külön Díj 2021.**

elnyerték: **Korodi János úr - Korodi Dávid úr**

(*Handav Kft.*)

Ebben az évben a COVID miatt a VOSZ részéről Az **Év Vállalkozója Díj 2020.** kerül átadásra a Művészetek Palotájában 2021. december 03.-án, amelyet a NASZ Elnöksége által felterjesztett Pintér Csaba úr (Coffee&Drink System Kft.) vesz át.

EVA tájékoztatás

A COVID helyzettel kapcsolatos iparági helyzetről folyamatosan tájékoztat az EVA. A 2021. évi közgyűlés és konferenciára ebben az évben, Milánóban október 21.-én került sor. A milánói rendezvénybe Szalai Géza úr hírlevél cikke segítségével pillanthatunk be.

Budapest; 2021. november 05.

Davola József
a NASZ főtítkára

SZÖVETSÉGI

Életképek a NASZ 2021.évi őszi rendezvényéről

Az elmúlt év COVID pandémiás gyötrelmeiből fellelegezve több mint 70 fő vett részt a Szövetség őszi rendezvényén, amelynek az ANNA GRAND HOTEL környezete adott otthont. A karácsonyi ünnepek, az Új Év és a tél közeledtével pillantsunk vissza a kellemes, enyhe őszi időbe és csodáljuk meg a jó

hangulatról és a vidám résztvevőkről árukkodó képeket. Ez a rendezvényünk sem nélkülözte a szakmai munkát, előadásokat hallhattunk a fenntarthatóságról és vállalásokról egy nagyvállalat szemszögéből, a COVID hatásáról a háztartáson kívüli fogyasztásra és a piacra gyakorolt hatásáról – Tóth Boglárka részéről (Nestlé Professional). A DATRAK Kft. részéről a felügyeleti szolgáltatással kapcsolatosan Drózdi Dóra és Balaton Alexandra adott tájékoztatást. Az IQOM Grouptól a készpénzmentes fizetési lehetőségekről B. Tóth Ferenc előadásában hallhattunk.



Szponzorainak, ezúton is megköszönjük támogatásukat, amellyel színvonalasan valósíthattuk meg rendezvényünket:

Egy arc és egy cég

Az **IQOM** Közép-Európa legnagyobb és kiemelt partnereként képviseljük a készpénzmentes fizetési megoldásokat kínáló myPOS-t, emellett a Raiffeisen Bank kizárólagos partnereként kiszolgáljuk a vállalati üzletág ügyfeleit.

A portfólióinkban megtalálhatóak a fizikai terminálok éppúgy, mint az online fizetési csatornák, vagy a soft-POS megoldás, amellyel a mobiltelefonokat lehet POS terminállá alakítani.

A myPOS egy fintech vállalat, és úgynevezett **MIN-DEN AZ EGYBEN** megoldást kínál, azonnali jóváírással a mindig ingyenes myPOS számlára, ahonnan kényelmesen és gyorsan lehet fizetéseket indítani és fogadni. A számlaegyenleghez díjmentes bankkártya biztosítja a hozzáférést.

A felügyelet nélküli eszközökhöz biztosított megoldásunk nemcsak, hogy versenyképes árazást biztosít a hazai automata piacnak, hanem sokkal hatékonyabb működést tesz lehetővé.

Az eszközeink pillanatok alatt kezelik a világ bármely fogyasztójának kártyáját, és nem marad le egyetlen vásárlásról sem, hiszen támogatott minden eszközön a PIN kód megadása.



A Nemzeti Automata Szövetséggel és a tagokkal együtt azon dolgozunk, hogy a készpénzmentes fizetési megoldás a mindennapok része legyen. Tagságunkkal hozzájárulunk az üzemeltetők sikeréhez, mert pontosan tudjuk, hogy a jövő a készpénzmentes megoldások felé, egyre gyorsuló ütemben halad. Fontosnak tartjuk, hogy segítsük a vállalkozások növekedését, és ehhez olyan megoldásokat kínáljunk, amely fenntartható.

Egyedi igényeket is kiszolgálunk, legyen szó bármilyen integrációról, és bármely fizetési csatornáról.

B. Tóth Ferenc
ügyvezető
IQOM Consulting Services Kft.
mypos@iqom.hu
+36 30 554 7515
iqom.hu



Szemes Kávé



Órölt Kávé



Kapszulás Kávé



Speciality, Organic, Eco Kávé



Koffeinmentes



Cream Coffee



Instant Kávé

MINDIGKÁVÉ Webshop

www.mindigkave.hu



/MINDIGKV



/MINDIGKAVE



INFO@PANNONKAVE.HU



NASZ
25 éve automatázunk

1000 FT KEDVEZMÉNY
A NEMZETI AUTOMATA SZÖVETGSÉG
TAGJAI RÉSZÉRE

KUPONKÓD: **W-1000FT-MKV2020**

A kedvezmény a mindigkave.hu webshopban történő regisztrációhoz és minimum 9000 Ft rendelési értékhez kötött. A kedvezmény a vásárlás véglegesítéskor, a fenti kuponkód megadásával érvényesíthető.

A kávé története

A kávébab igazán elképesztő dolgokra képes. A bab, ami eleinte a növény kávécseresznyéjének közepében fészkel, egy rejtett kincs, amit a világ minden táján kedvelnek.

Valójában hihetetlen, de a Brit Kávészövetség szerint, az Egyesült Királyságban nagyjából napi 95 millió csésze kávé fogy el! És nem csak a britek szeretik ennyire a kávé, a világ számos országa rajong a kávéért, ennek ellenére az emberek ritkán gondolkodnak el azon, hogy mi az eredete az általuk fogyasztott kávébabnak, és miért különböznek a kávék ízei?

Honnan származik a kávé?

A kávé több mint 50 országban termesztik a „kávéöv” körül, beleértve Afrikát, Latin-Amerikát és Ázsiát. Ezek a területek épp megfelelő a tengerszint feletti magasságnak, a termőföld minőségének és az időjárásnak a kombinációja, amely tökéletes légkört biztosít a legízletesebb kávé termesztéséhez.



Afrikai kávé

Az Afrikában termesztett kávé jellegzetes ízének köszönhetően a világ egyik legjobbjának számít. Az afrikai kávé hagyományosan a következő tulajdonságokkal büszkélkedhet:

- Testes
- Közepes savasságú
- Általában világosra vagy közepesre pörkölik



Latin-Amerika

Mivel a világ egyik fő kávétermesztő területe, a latin-amerikai kávéból készült keverékek ma a legtöbb szupermarket polcain megtalálhatók. Az ízt a világon mindenhol élvezik, amit leginkább a meghatározó aromájának köszönhet. Néhány fő jellemzője:

- Mogyorós íz
- Alacsony savtartalom
- Világosra vagy közepesre pörkölik

Meglepő lehet, hogy a kávébab valójában a kávécsereje gyümölcséből (ún. „cseresznyéből”) származik. A kávécseresznye húsa ehető, de íze egyáltalán nem hasonlít a kávébabra, valójában enyhe és édeskés aromával rendelkezik – nagyon különbözik a gazdag és ízletes kávébabétól.

Több mint 120 kávéfajta van, és mindegyik fajtának saját jellegzetes íze van. Az a kávé, amit a legtöbbet fogyasztunk, leginkább az Arabica vagy a Robusta kávébabból, vagy ezeknek a keverékéből készül.

Arabica

Az Arabica kávébab az egyik legnépszerűbb fajta, és úgy gondolják, hogy ez az egyik első kávéfaj, melynek termesztése 100 évre nyúlik vissza. Az élénk és összetett ízéről ismert, a szakértők ezt a babot selymes és kevésbé savas íze miatt kedvelik. >>

Kétféle Arabica kávébab létezik: Typica és Bourbon. A Typica néha Szumátra és Arabigo néven is ismert, és ezt a fajtát gondolják az első babnak, amelyet valaha felfedeztek. A Bourbon viszont a Typica természetes változatának tekinthető, kiegyensúlyozottabb és kissé édesebb ízvilágot kínál, így népszerű választás a kávé szerelmeseinek körében.

Robusta

Az Afrikában és Indonéziában gyakran termesztett Robusta kávébab magasabb koffeintartalommal rendelkezik, és mint ilyen, sokkal mélyebb és erősebb ízt kínál, mint az Arabica fajta. Gazdag aromája és krém rétege miatt népszerű eszpresszóként.

Miért pörkölik a kávé?

- Világos pörkölés: A világos pörkölésű kávé enyhébb és pirított gabona ízű, kevésbé testes inkább savas.
 - Közepes pörkölés: Közepesen pörkölt kávé erősebb ízű, testesebb, kevésbé savas, és az összes pörkölés közül a leggyümölcsösebb lehet.
 - Sötét pörkölés: A sötét pörkölésű kávé a legerőteljesebb és legkeserűbb ízű, és jóval kevésbé savas, mint a többi típus. Füstös csokoládés ízük is lehet.
- A pörkölés a kávébab felhevítésének folyamata, amelyre azért van szükség, hogy kihozzuk a kávé mindenki által ismert gazdag és aromás ízeit. A növényről frissen szedve a kávébab valójában még zöld színű és fű illatú, majd ahogyan a pörkölés során a kávébab felhevülésével kémiai változások mennek végbe, mélybarna színűvé válik és isteni, földes illat jegyek alakulnak ki. A pörkölés után, a kávébab készen áll arra, hogy leőröljék és kedvenc keverékbe kerüljön.

A végső varázslat: a lefőzés

Ez a végső lépés, amely a bab termesztése, szüretelése és pörkölése után történik, de ugyanolyan fontos, ha tökéletes csésze kávéra vágyunk.

Kávéismeret

A kávékóstolóknak ismerniük kell a kávé teljes útját a termőföldről az elkészült csészéig. Ez segít felfedezni a fejlesztési lehetőségeket, hogy a lehető

legmagasabb minőségű kávé kerüljön a csészébe. Ehhez ismerniük kell a következőket:

- A kávé alapjai: A mezőgazdaság és a tudomány a kávétermesztés mögött
- A kávéfeldolgozás tudománya: Hogyan tárolják, őrlik és pörkölik a kávé?
- A kávé minősége: Ahogy a kávé kezelik szüretelés, előkészítés és szállítás során, és hogy ezek hogyan befolyásolhatják a végső minőséget.

Tények és mítoszok a Kávéről

Egy legenda szerint a kávé élénkítő hatását egy etióp kecskepásztor fedezte fel 1300-1400-as években. A pásztor észrevette, hogy kecskéi, miután legeltek a kávécserje terméséből sokkal élénkebbek, és energikusabbak lettek. Ezután a pásztor is kipróbálta ennek a cserjének a gyümölcsét, a többi pedig már történelem.



Kávé Népszerűvé válása

Az etióp felfedezés után a kávé élénkítő hatása révén egyre elterjedtebb lett a keleti országokban is, a Mekkába látogató zarándokok pedig Európába is tovább vitték a kávé híreit.

Európában a kávé fogadtatása eleinte félelmet váltott ki az emberekből, de VIII. Kelemen Pápa, hatására, aki igen megkedvelte a kávé (és áldását is adta az italra) Európa szerte elfogadottá vált a kávé fogyasztás.

Napjainkra pedig a kávé (a tea mellett) az egyik legkedveltebb itallá vált, ezt bizonyítja az a kutatási tény is, hogy minden 2. ember fogyaszt mára már kávé.

Kávé fajtái és termesztési helyei / körülményei

A kávé közel 80 országban termesztik. A kávé termesztéshez ideális körülményeket a meleg éghajlatnak örvendő térségek biztosítanak. A trópusi övi térségekben a hőmérséklet nem esik fagypontra alá, így a kávécserje termései nem tudnak megfagyni. Viszont a trópusokon észlelhető nagy napi hőingadozások a kutatások szerint kifejezetten kedvezően hatnak a kávé cserje gyümölcsére, ez által pedig a kávészemek ízére is.

Brazília napjaink legnagyobb kávéexportáló országa, de Vietnám és Indonézia is az elmezőnyben jár. A kávé attól függően, hogy Arabica vagy Robusta más - más földrajzi helyeken termesztik. De mi lehet pontosan a különbség az Arabica és Robusta kávészemek között? Elsősorban termesztési helyükben van eltérés a két kávéfajta között.

Az Arabica kávé a világszerte terjesztett kávék közül 3/4 részét teszik ki. Latin-Amerikában, Közép és Kelet-Afrikában, Indiában és bizonyos mértékben Indonéziában termesztik.

A Robusta kávé Nyugat és-Közép Afrikában, Délkelet Ázsiában, és bizonyos mértékben Brazíliában is termesztik.

Másodsorban pedig a koffeintartalmukban különböznek. Az Arabica kávék alacsonyabb koffeintartalmúak, míg a Robusták magasabb koffeintartalommal rendelkeznek és kesernyesebb ízűek.

Formájukban is van eltérés a Robusta kávészemek kisebbek és kerekesebbek, míg az Arabica laposabb, hosszabb formával rendelkezik.

Kávé útja a csészéig

A kávé nagy utat tesz meg míg az ültetvényekről a kávé csészéig jut. De honnan és milyen módon kerül a fogyasztókhoz el? Íme a kávé 10 lépéses útja:

1. Ültetés

2. **Betakarítás:** 3-4 évbe telik míg az újonnan ültetett kávécserjék gyümölcsöt hoznak.

3. **Feldolgozás:** Betakarítás után a lehető leggyorsabban el kell kezdeni a feldolgozást a romlás elkerülése érdekében. 2 módszer létezik a feldolgozásra a száraz és nedves módszer.

4. **Szárítás:** A kávébabokat kb. 11% nedvesség tartalomig kell szárítani.

5. **Marás:** A hántológépek eltávolítják a pergamenréteget a nedvesen feldolgozott kávébabról

A polírozás opcionális folyamat, amely során a babon a héjazás után megmaradt vékony réteget géppel eltávolítják.

Az osztályozást és a válogatást méret és súly alapján végzik, és a babokon felülvizsgálják a szín és egyéb hibákat, hiányosságokat is.

Végül a hiányosságok miatt nem kielégítő babot (elfogadhatatlan méret vagy szín, túlzott erjedésű bab, rovarok által sérült, nem hüvelyes) kézzel vagy gépi úton eltávolítják.

6. **Zöld kávé exportja:** A kávé hajókkal szállítják, általában juta vagy szizál zsákokban.

7. Kóstolás

8. **Pörkölés:** A magas hő hatására a kávébab barnává válik, és belsejében illatos koffein és olaj képződik. Ez a folyamat állítja elő az általunk inni kívánt kávé ízet és aromáját.

9. **Örlés:** A megfelelő örlés célja, hogy egy csésze kávé a lehető legízletesebb legyen.

A kávé durva vagy finom örlése az elkészítés módjától függ. Általában minél finomabb az örlés, annál gyorsabban kell elkészíteni a kávé. Ezért eszpresszógéphez sokkal finomabb őrlemény kell, mint egy csepp rendszerben főzött kávéhoz.

10. Kávéfőzés

Mérföldkövek a kávé történetében

14.század: A szemes kávé először Jemenben őrlik, pörkölnek és italt készítenek belőle.

>>



16.század: A franciák, úgy finomítják a kávé, hogy a finomra őrölt kávé egy szövetzsákon keresztül szűrik le.

1750: A franciák csepegtető edényt terveztek a jobb kávé élmény, finomabb íz érdekében.

1855: A párizsi kiállításon bemutatják az olasz presz-szókávé.

Tények és tévhitek

A kávéról számos tény és tévhit terjedt el, az évszázadok során, de vajon mi igaz ezekből és mi nem?

1.Tévhit: **A kávé dehidratál**

Igazság: Bár a kávénak vízajtó hatása lehet, de mérsékelt mennyiségű kávé fogyasztás úgy mint más italok, hozzájárul a szervezet számára kellő folyadékbevitelhez.

2. Tévhít: **A kávé káros az egészségre**

Igazság: A kávé a kiegyensúlyozott étkezés része lehet. Számos jótékony hatása van az egészségre, amit kutatások is igazolnak. Például: segít a zsír-

égetésben, növeli az energia szintet, csökkentheti a 2. típusú cukorbetegség kockázatait, megóvhat az Alzheimer kór kockázatától

Az egészséges felnőttek 400mg kávé fogyaszthatnak naponta (kb. 4 kávé csésznyi mennyiség)

3.Tévhit: **A kávé a koffein miatt keserű**

Igazság: A keserű ízt az antioxidánsok okozzák.

A mai magyar kávé fogyasztási szokások és érdekességek

Felmérések szerint a világon naponta több mint 2 milliárd csésze kávé isznak az emberek. A legtöbb kávé a finnek fogyasztják. A Magyar fogyasztókról pedig kiderült, hogy főként a munkahelyeken fogyasztanak kávé. Minden második Magyar munkavállaló fogyaszt munkavégzés közben kávé. A Magyar munkahelyi kávéfogyasztási szokások a napszakonként is eltérnek, reggel az eszpresszó, míg ebéd utáni időszakban inkább a tejes cappuccino a preferáltabb.

CASHPOINT

Cashpoint Hungary Kft.
 1037 Budapest, Bojtár utca 39.
 +36 1 244 8001, +36 20 970 5710, +36 30 373 1804
 info@cashpoint.hu

ELEKTRONIKUS FIZETŐESZKÖZÖK ÉRTÉKESÍTÉSE ÉS SZERVIZELÉSE

PAYPOD AUTOMATIKUS KASSZÁK

- automatikus készpénzkezelés
- optimális pénzvisszaadás
- higiénikus, biztonságos
- megbízható szervízháttér
- megszünteti a készpénzzel való visszaélést



Hybrid



Embedded

GRYPHON ÉRMEVIZSGÁLÓ

- piacvezető elfogadási sebesség
- nagyobb kapacitás - 6 tubus
- akusztikus tubusszint ellenőrzés
- egyszerű szoftverfrissítés
- kijelzővel ellátott modellek: G2X, G2B

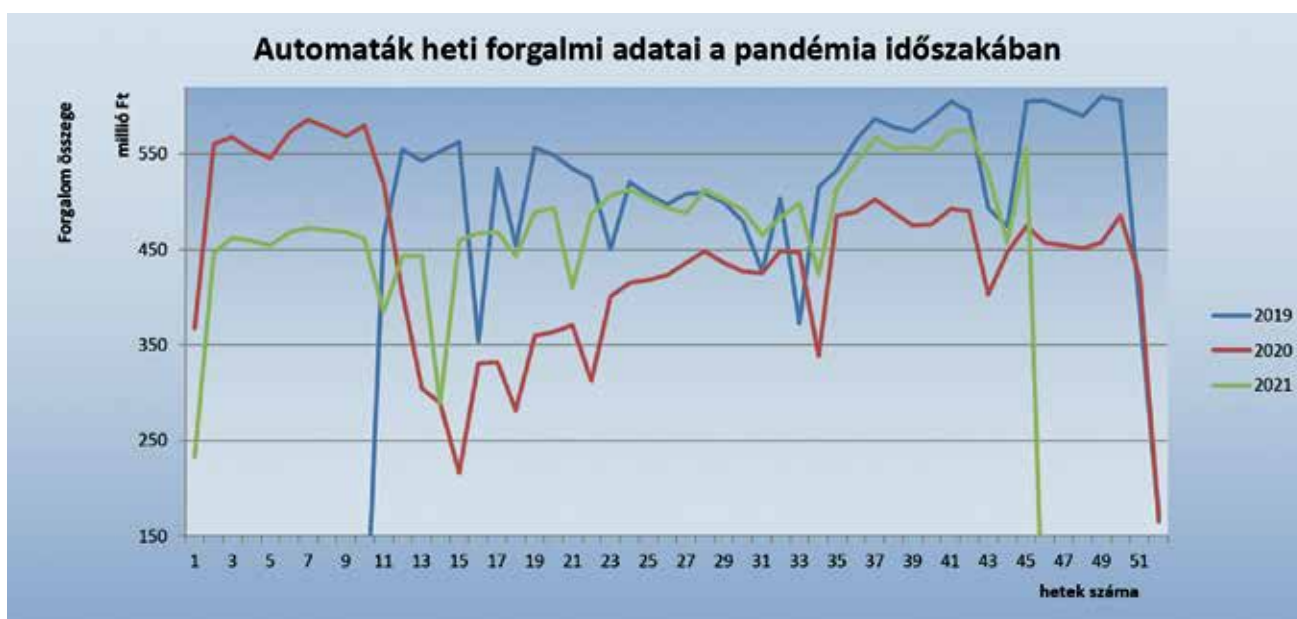


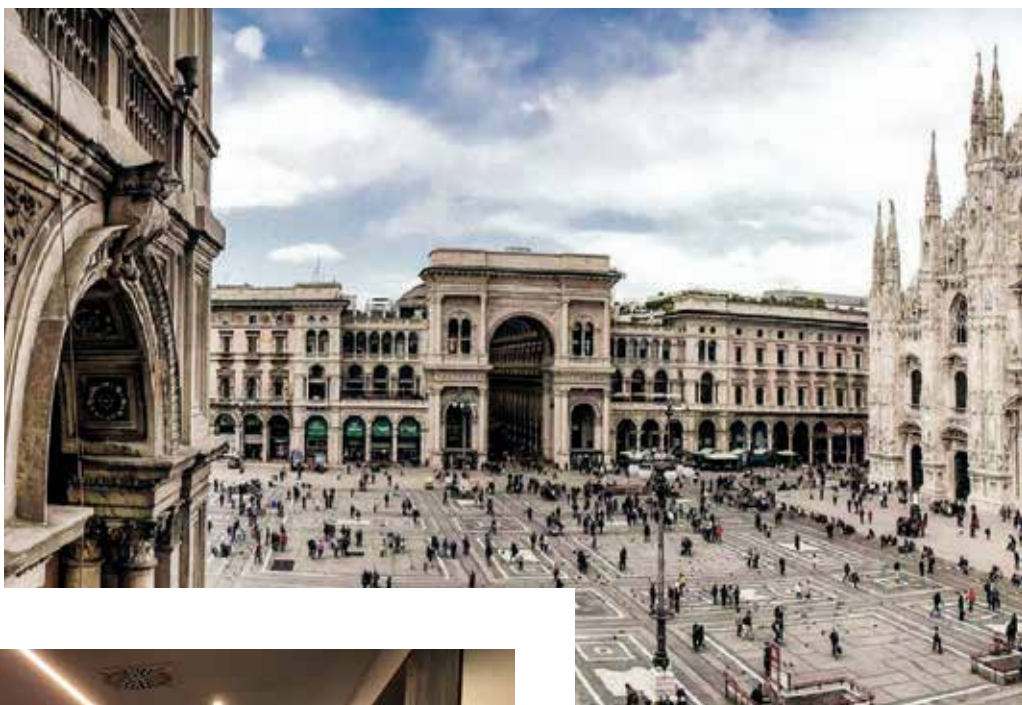
VENDOTEK PAYPASS TERMINÁL

SZÁMOK

Grafikonok, statisztikai adatok

A hazai étel - és italautomata piac alakulása a megelőző éveket összevetve a 2021-es piaci év adataival, az összes, üzemelő automaták darabszáma- és heti forgalmi viszonyaik alakulása tükrében.





ÚJRA EGYÜTT EVA TALÁLKOZÓ – MILÁNÓ, OKTÓBER 21.

A tavaly évi kihagyás után idén ismét találkozhattak a vending iparág szakmai képviselői Milánóban az európai szövetség (EVA) éves közgyűlésén. A rendezvényt már nagyon vártuk, hiszen két év alatt sokat változtak a gazdaság körülmények. A pandémia miatt előtérbe került otthoni munkavégzés „home office” a forgalomra jelentős negatív gyakorolt, de változtak a környezetvédelmi előírások (lásd: műanyag poharak betiltása). A fizetési szokások is fejlődnek, ma már a cashless fizetési mód alkalmazását mindenhol elvárják a vásárlók.

A program három részből állt: Megtartottuk az éves közgyűlést, majd ezt követte egy nagyon tartalmas piaci elemzés az iparág európai helyzetéről, végül kisebb csoportokban beszéltek arról, hogy hogyan tegyünk eleget a jövő kihívásainak. A konferencián több mint 80 résztvevő jelent meg, ami figyelembe véve a szigorú járványügyi előírásokat, nagyszerű eredményes és kellemes hangulatú találkozó volt, amelyet kár lett volna kihagyni.

Szalai Géza

**MINŐSÉGI KÁVÉVAL
ÜZEMELTETI AUTOMATÁIT?
UGYE ÖNNEK SEM MINDEGY,
HOGY, MILYEN
VÍZZEL
KÉSZÜL
AZ A KÁVÉ?**

**A KORSZERŰ ÉS
MINŐSÉGI ITALAUTOMATÁK,
MA MÁR MŰSZAKILAG IS ELVÁRJÁK,
HOGY OPTIMALIZÁLT ÉS SZŰRT
VÍZZEL ÜZEMELTESSÜK. KEVESEBB VÍZKŐ
ÉS LERAKÓDÁS, CSÖKKENŐ SZERVIZIGÉNY.
PRÉMIUM KÁVÉ, KIVÁLÓ VÍZMINŐSÉG,
KIMAGASLÓ ÍZÉLMÉNY!**

**BRITA PROFESSIONAL
VÍZSZŰRŐVEL**



**BRITA PROFESSIONAL
vízkezelők és szűrők**



A COFFEE & DRINK SYSTEMS KFT
A BRITA PROFESSIONAL
HIVATALOS DISZTRIBUTORA

Ünnepek, és ami mögöttük van

Téli ünnepekör – Advent



Ebben az évben újtára indítottuk ünnepekről szóló rovatunkat, melyben felelevenítjük a hagyományokat. Bízunk benne, hogy a cikk olvasása – melyet reggeli kávé mellé ajánlunk, - segít ráhangolódni a közelgő jeles napok hangulatára.

Míg előző Hírlevelünkben a kikelet, a tavasz ünnepeit – farsang, húsvét, pünkösd – vettük sorra, most a téli ünnepekör hagyományait elevenítjük fel. A természet ősszel a legszebb arcát mutatja, a fák lombjai a leggyönyörűbb színekben pompáznak, a puha őszi avarban tett séta semmi máshoz nem fogható jó érzés. A vadrózsa bokrokat megcsípi a dér és a csipkebogyó mézédese nedűvel ajándékoz meg bennünket. Később, a tél közeledtével megjelennek a fagyok, a hideg időjárás, borús, ködös napok. Az egyre rövidülő nappalok miatt sokunk kedve, hangulata is hajlamos a szomorúságba, rosszabb esetben tartós rosszkedvbe átcsapni. Nem szükségszerű azonban, hogy ez így legyen. Találjuk meg az elcsendesedés, a befelé figyelés nyugalmit, belső békénket, zárjuk ki kicsit a külvilágból érkező, végtelennek tűnő inger egy részét és készítsük fel lelkünket a közelgő ünnepekre. Tipp: vegyük elő a régóta elolvasni vágyott könyvünket, hallgassuk meg kedvenc zenei albumunkat, nézzük meg azt a filmet, amit már régóta szeretnénk. Hölgy olvasóink készíthetnek adventi koszorút, kopogtatót, karácsonyfadíszeket, szaloncukrot, süthetnek mézeskalácsot!

A tél a régi falusi ünnepi szokások hagyományokban leggazdagabb időszaka volt. A hétköznapiakat az egyházi naptár számos ünnepe tarkította, kiemelkedő időszaka a karácsony volt, mellyel kapcsolatban számos hagyomány él. Jeles napok:

- november 30. **András nap** – házasságjósító és varázsló nap. A népi hagyomány szerint a lányok gombócba fiú neveket tartalmazó cetliket tettek. Amelyik a főzésnél először feljött a víz felszínére, olyan nevű férfi lett az eladó lány férje. Ezen a napon kezdődtek a disznóvágások is.

- december 6. **Miklós nap** – Szent Miklós a gyerekek és diákok védőszentje. A középkorban a diákok szerepjátékkal emlékeztek alakjára. Az ajándékozás ma ismert formája az 1920-as években terjedt el.
- december 13. **Luca nap** – a Gergely-naptár bevezetése előtt az év legrövidebb nappala és leghosszabb éjszakája erre a napra esett. Sok népszokás kötődik hozzá, például ezen a napon kezdték el a Luca székét készíteni és ekkor ültették el a Luca búzát.
- december 21. **téli napforduló**, csillagászati tél kezdete. A téli napforduló idején a Föld forgástengelye a legnagyobb szögben hajlik el a Nap sugáraitól, ezért a rövid nappalok és hosszú éjszakák időszaka ez az északi féltekén.
- december 24. **Karácsony vigíliája** (*előestje*) – a Karácsony a keresztények egyik legnagyobb ünnepe, Jézus földi születésnapja. Világszerte ünneplik, a vallási tartalom mellett a szeretet ünnepeként is számon tartják. A feldíszített karácsonyfa meghatározó jelképe ennek az ünnepnek. Legismertebb népszokások a karácsonyi kántálás és a betlehemezés.
- január 6. **vízkereszt** - a karácsonyi ünnepek zárónapja, utána kezdődik a farsangi időszak. (A Julián-naptárt használó keleti kereszténységben karácsony január 7-ére esik, és tizenhárom nappal később ünneplik a vízkeresztet.) A magyar vízkereszt elnevezés a víz megszentelésének szertartásából származik.

Advent: Szent András napjához legközelebb eső vasárnaptól karácsony vigíliájáig eső időszak. Elnevezése a latin „Adventus domini” – az Úr eljövetele kifejezésből származik. Bőjti időszak révén régebben Adventben elcsendesedtek az emberek, nem tartottak hangos multságokat, lakodalmakat. Napjainkban pont az ellenkezőjét éljük át, divatosává váltak a céges év végi bulik, karácsonyi partik. Manapság talán csak az adventi koszorú gyertyáinak vasárnaponkénti meggyújtása idézi fel bennünk az Advent valódi üzenetét, az elcsendesedést és a várakozást.

GONDOLKODÓ

NASZ keresztrejtvény

	EDÉNY- BEVONAT	RÓMAI 500	VILÁG- BAJNOKSÁG	ELEKTRON JELE	NEW JERSEY	THAIFÖLD AUTÓJELE
	1					
	ÖTVEN RÓMÁBAN	A BIT JELE SIEMENS, RÖVIDEN		ÁRAMSŰRŰSÉG JELE		JAPÁN LEGYZŐ
	BUSA-SZELET!		VEGYJEL URÁN		OMÁNI AUTÓJEL	
EGYIK VITAMIN			VÉD		ALÉL	
◆	TOLDALÉK	TERMÉK	SPIELBERG ÜRLÉNYE	AVÍTT DOLOG		
			ZENEI HANG	VILÁGÍTÓ DIÓDA		
HAZAI SZERB			PRINCÍPIUM		JÁRMI HATÁRAI!	
			JÓD ÉS ITTRIUM		GYORSULÁS JELE	
ARGON VEGYJELE		NIGÉRIAI TELEPÜLÉS		GURULNI KEZDI!		ZENEI HANG
		NORVÉG AUTÓJEL		FÓKUSZPONT		
SZATÍRA			CSALÁDFA RÉSZE!		LANTÁN VEGYJELE	

Maradjunk frissek, ne hagyjuk, hogy a korlátozásokkal terhelt időszak még elkényelmesítse gondolkodásunkat. Ebben segíthet egy kis rejtvényfejtés. Épp annyi csak, hogy kikölkentsen bennünket. Még a végén eszünkbe juthat róla egy remek ötlet is.

megfejtés: ADVENT

NASZ kapcsolat

Nemzeti Automata Szövetség
KLÁRIS Irodahajó

Cím: 1137 Budapest,
Carl Lutz rakpart 29.

Web: www.miasz.hu

Bankszámlaszám:

Budapest Bank Rt.

10102244-09741706-00000008

Adószám: 18066232-2-43



Főtitkár: **Dr. Davola József**

+36 30 960 6199

davola@nemzetiautomata.hu



Irodavezető: **Kaló Erika**

+36 30 861 7229

nasz@nemzetiautomata.hu

Hirdetési lehetőségek a Hírlevélben

<p>1/1 oldal hirdetés 200 mm x 280 mm (+ minden irányban 5mm kifutó! 210 mm x 290 mm)</p>	<p>1/4 oldal hirdetés 82 mm x 121 mm (mindk. oldal nem szíves)</p>
<p>1/2 oldal hirdetés 172 mm x 121 mm (mindk. oldal nem szíves)</p> <p>VAGY</p> <p>200 mm x 131 mm (mindk. oldalban 5 mm kifutó)</p>	

Anyagleadás:

A hirdetési anyagot - nagy felbontású .jpg, .tif, vagy nyomdai minőségű .pdf formátumban kérjük eljuttatni a nasz@nasz.hu e-mail címre.

ÁRAINK:

NASZ tagoknak:

- Borító 40.000 Ft + áfa
- 1/1 oldal 30.000 Ft + áfa
- 1/2 oldal 15.000 Ft + áfa
- 1/4 oldal 7.500 Ft + áfa

Nem szövetségi tagoknak:

- Borító 80.000 Ft + áfa
- 1/1 oldal 60.000 Ft + áfa
- 1/2 oldal 30.000 Ft + áfa
- 1/4 oldal 15.000 Ft + áfa

LAVAZZA SZEMES KÁVÉ KIFEJEZETTEN VENDING AUTOMATÁKBA

PRÓBÁLD KI, TAGOKNAK EGYEDI KEDVEZMÉNYEK!

A MÁR MEGSZOKOTT HELYEN,
KÖRNYEZETBEN, KISZOLGÁLÁSSAL
ÉS EGYEDI KEDVEZMÉNYEKKEL VÁRUNK!

LAVAZZA

TORINO,
ITALIA, 1895.



Caffé  Service

2120 Dunakeszi, Berek utca 19.
+36 27 392 692 | +36 20 467 3430
www.caffeservice.hu

1133 Budapest, Váci út 80.
Promenade Gardens, földszint
+36 70 635 2223 | +36 30 922 5244