

JORNADA AMICS DEL VENDING 2025

UN ENCUENTRO CONSOLIDADO DEL SECTOR,
ESPACIO DE RELACIÓN, REFLEXIÓN Y
CRECIMIENTO COMPARTIDO



 Jueves, 16 de octubre

 Restaurante Casa Fuster

 Sant Cugat del Vallés

“Una cita imprescindible para las personas que hacen crecer el vending desde el compromiso y la profesionalidad”

Después de un año lleno de retos, innovaciones y cambios en el sector, la **Jornada Amics del Vending** vuelve a ser un espacio de encuentro donde las personas profesionales del vending pueden:

- **Compartir experiencias y puntos de vista**, en un ambiente relajado
- **Reforzar vínculos personales y profesionales** dentro del sector
- **Reflexionar conjuntamente sobre el presente y el futuro del vending**
- **Inspirarse para afrontar nuevos retos con confianza y visión colectiva**

Este encuentro no es solo una tradición: es una oportunidad para seguir construyendo una comunidad fuerte, ambiciosa y cohesionada.



Formato y Programa de la Jornada

12:00 h – Recepción de asistentes y bienvenida informal

12:30 h – Bienvenida institucional

13:00 h – Charla sectorial

14:30 h – Almuerzo

17:00 h – Clausura de la jornada



Restaurante Casa Fuster



Un espacio singular ubicado en una masía del siglo XVIII, rodeado de naturaleza y con distintos ambientes para eventos privados.

Combina el encanto rústico con una propuesta gastronómica de calidad, basada en la cocina mediterránea tradicional,

arroces, brasa y platos de temporada.

El lugar ideal para compartir un almuerzo entre profesionales en un entorno elegante, tranquilo y acogedor.

📍 Av. Corts Catalanes, Sant Cugat del Vallès

P Acceso fácil y aparcamiento dentro del recinto

 www.casafuster.net

Menú

Menú de grupo 3

Precio: **55.00€** (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate

Tabla de quesos nacionales e internacionales con compota de higos y frutos secos

Surtido de croquetas del chef: butifarra negra con manzana caramelizada, jamón ibérico y espinacas con piñones y pasas

Calamares salteados con cebolla de Figueras caramelizada con mayonesa de lima y cilantro

Canapé de tartar de gamba roja con mayonesa de wasabi y huevas de arenques

Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra con mayonesa de ajo negro

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Matrimonio de lubina con salmón marinado a la holandesa sobre espárragos verdes a la brasa

Costilla de Ribs a baja temperatura con guarnición del chef

Filete de pluma ibérica rellena de finas lonchas de jamón de bellota salteadas en sus virutas y flambeada al coñac

POSTRE

Mousse de chocolate blanco con gelée de infusión de menta y tomillo con crumble de té matcha

BODEGA

Agua mineral y café

Vivanco Tinto

Vivanco Blanco

Ribera Trus Roble



Charla sectorial



COMO **CRECER Y COMPETIR** PARA ADAPTARSE AL FUTURO **EN POSITIVO**

16 DE OCTUBRE

Objetivo de la sesión:

"Trasladar las claves para definir un modelo de negocio que permita aplicar estrategias de crecimiento, competitivas, de diferenciación y fidelización para poder crecer en un entorno dinámico"

Estructura de la sesión:

- El modelo de negocio como la base para construir una empresa sólida.
- Estrategias que podemos aplicar.
- Cómo diseñar un plan y aplicarlos.
- Principales recomendaciones para afrontar el futuro.

Toni Izquierdo.

Socio de la firma Izquierdo Motter especialista en estrategia de negocio y crecimiento orgánico e inorgánico para empresas de servicios. Cuenta experiencia en más de 600 firmas profesionales y ha desarrollado funciones directivas en el ámbito de empresas locales y multinacional

Cómo inscribirse a la jornada

 Fecha límite para hacer la reserva: **26 de septiembre de 2025**

 La reserva se confirmará una vez realizado se haya realizado el pago del menú.

 **Cómo inscribirse:**

Enviar un correo electrónico a: **administracio@acvending.cat**

Indicar en el asunto: **Reserva Jornada Amics del Vending**

Especificar el nombre y número de personas para la reserva (sin límite por empresa)

Nos reencontramos para seguir haciendo grande el vending. ¡Te esperamos!





ACV

Associació Catalana de Vending i Unattended

Associació Catalana de Vending i Unattended

 BCIN – Centre de Negocis i Convencions
C/Marcus Porcius, 1 (Polig. Les Guixeres) |
08915 – BADALONA (Barcelona)

 Teléfono: +34 93 464 80 15
 Web: www.acvending.cat

 Correos electrónicos:
info@acvending.cat
president@acvending.cat
comunicacio@acvending.cat
administracio@acvending.cat

Redes sociales:

LinkedIn: [linkedin.com/company/acvending](https://www.linkedin.com/company/acvending)
Instagram: [@acvending](https://www.instagram.com/acvending)
Facebook: [facebook.com/acvending](https://www.facebook.com/acvending)
X (Twitter): [@acvending](https://twitter.com/acvending)