

Vending Maschinen – Verkaufsautomaten

Der **Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V.** ist die führende Wirtschaftsvereinigung der Hersteller sowie der Betreiber ("Operator") von Getränke- und Verpflegungsautomaten und der in diesem Bereich tätigen Lebensmittelhersteller.

Der BDV zählt über 300 Mitglieder. Rund 200 davon sind selbständige Betreiber von Getränke- und Verpflegungsautomaten, meist regional tätige, mittelständische Unternehmen. Insgesamt machen die dem BDV angehörenden Automatenbetreiber etwa 2/3 des gesamten Marktes aus.

Zu den Unternehmen, die als Hersteller von Automatenfüllprodukten dem BDV angehören, zählen große Kaffeeröster und Lebensmittelkonzerne, wie z.B. Alois Dallmayr, Coca-Cola, Darboven, Ferrero, Kraft Foods, Mars, Nestlé, Sara-Lee, Tchibo, Unilever Deutschland und andere.

<http://bdv-online.de/verband/vending2.php?navid=>

Die Zahl der in Deutschland betriebenen Getränke- und Verpflegungsautomaten beträgt nach brancheninternen Schätzungen:

- ca. 214.000 Heißgetränkeautomaten (Table-Top)
ca. 79.500 Heißgetränkeautomaten (Standgeräte)
- ca. 135.000 Kaltgetränkeautomaten
- ca. 47.700 Snackautomaten
- ca. 19.600 Verpflegungsautomaten
- ca. 2.800 Eisautomaten

Mit den insgesamt rund **500.000 Getränke- und Verpflegungsautomaten** wird jährlich ein Warenumsatz von gut **zwei Milliarden Euro** erzielt.

Mit der geschäftlichen Entwicklung der Vending-Branche verläuft seit Jahren positiv. Automaten haben eine hohe Akzeptanz und entsprechen dem Bedürfnis des Konsumenten, dem es heute auf Verfügbarkeit, Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Qualität der angebotenen Waren ankommt.

In Unternehmen (Produktionsbetriebe, Verwaltungen usw.) sind Verpflegungsautomaten ein unverzichtbarer Bestandteil der betrieblichen Mitarbeiterversorgung. Dass Automaten 24 Stunden am Tag / 7 Tage die Woche im Einsatz sind, macht sie besonders dort unentbehrlich, wo im Schichtbetrieb oder am Wochenende gearbeitet wird.

Der BDV beurteilt die weitere Entwicklung der Vending-Branche positiv, zumal die große Vielfalt an Getränke- und Verpflegungsautomaten den zunehmend differenzierten Wünschen der Kunden entspricht, moderne Automaten einen hohen Grad von Zuverlässigkeit besitzen und der Verkauf von Getränken und Snacks rund um die Uhr dem Verzehrverhalten der heutigen Konsumenten entgegenkommt.

Links

[3M Deutschland GmbH](#)

Neuss

Alois Dallmayr
AP Automaten Partner GmbH & Co. KG
AP-Automaten-Verpflegung Nordwest GmbH
APS Service GmbH
AP Südhessen GmbH & Co. KG
Aromany
ATS GmbH Zahlungssysteme und Service
ATW Automatentechnik Wartchow GmbH
AUROHA GmbH
Automaten & Kaffeesysteme Thomas Bernsee
Automaten Borkowski
Automaten Dressel
Automaten Glöckler GmbH
Automaten Reinhardt e.K.
Automaten Scheerer GmbH
Automaten Schiller
Automaten Seitz Vertrieb und Kundendienst GmbH
Automaten Service Lippoldt GmbH
Automaten Service Lübeck GmbH
Automaten Service Maurer GmbH
Automaten Service Peter Micheel
Automaten-Service-Lahme GmbH & Co. KG
Automatenservice Reinhardt e.K.
Automatenservice Rudolph GmbH
Automatentechnik GmbH Poitschke
AVM F. Mieling
AVS Automaten-Versorgung Schmidt GmbH
AVS Automaten-Vertrieb und Service GmbH
AVS Perschke
Barry Callebaut Deutschland GmbH
Behrendt Verkaufsautomaten
Berlimat GmbH
Berti Automaten Service GmbH
Betriebsverpflegung Blum e.K.
Bianchi Vending Deutschland GmbH
bistromat Pausenservice GmbH
BOTEC Automatenservice GmbH
brimatic Automatenversorgung
Brita GmbH
BSS Brill Service Systems
Bürckner
Büro-Verpflegungs-Service GmbH
Burkhof Kaffee GmbH
CA-AUTOMATEN Vertriebs GmbH
München
Eichenzell
Hiddenhausen
Winnenden
Dieburg
Ingelheim
Hamburg
Laatzen
Tett nang
Probsteierhagen
Unna
Helmbrechts
Aichwald
Kesselsdorf
Waldbröl
Gelsenkirchen
München
Wolmirstedt
Lübeck
Essen
Altenstadt
Meinerzhagen / Valbert
Kesselsdorf
Westerkappeln
Planegg
Ochtrup
Leipzig
Schaafheim
Berlin
Düsseldorf
Korbach
Berlin
Berlin
Düsseldorf
Zorneding
Gifhorn
Friedberg-Ockstadt
Velbert
Taunusstein
Weisenheim am Berg
Bamberg
Wachtberg-Adendorf
München
Hamburg

CAFE BAR (Deutschland) GmbH
Case Catering & Service GmbH
Catering Management
CA-Vending Krugmann GmbH & Co. KG
CBM Münzprüfelektronik GmbH
Cheops-Elektronik
Cinterion
Coffee & Office Service
Coffee at Work
Coffee Freak
Coin Acceptors Inc. Coinco
Contidata
Crane GmbH
Cultino CafféService GmbH
Delta Catering GmbH
Deutsche Extrakt Kaffee GmbH
Deutsche Sinalco
Dhünn Automaten GmbH
Engel Automaten-Technik
ETNA coffee technologies b.v.
Fix-Matic
Frosta Büro Bistro
Gast Automaten & Service GmbH & Ko KG
gastro-service GmbH
Getränke-Automaten-Service Uwe Thiele Dresden
Getränke Blumenstock GmbH & Co. KG
General Vending Deutschland GmbH
Grub Café-Handelsgesellschaft mbH
Haberland Getränkesysteme GmbH
Friedrich Hensler AutomatenService KG
heiss und kalt getränke und catering gmbh
Heuser Verpflegungsautomaten GmbH
Hoff Kaffeeseysteme GmbH
Hug-Witschi AG
Hypercom.com
Jede Deutschland GmbH
De Jong Duke
Johann C. Bredehorst oHG
K+H Automatendienst GmbH
Kaffee-Handels-Kontor
Der Kaffeemann GmbH
Kaffee Service für gewerbliche Abnehmer GmbH
Albert Karl GmbH
Koob Logistik GmbH

Willich
Urbach
Merching
Meinerzhagen
Fürth
Geretsried
Munich
Söchentau
Witten
Neuried
Willich
Dortmund
Dreieich
Baienfurt
Nürnberg
Hamburg
Duisburg
Köln
Bietigheim-Bissingen
Ulft (Niederlande)
Heidesheim
Hamburg
Lüneburg
Achim
Dresden
Bad Mergentheim
Aschheim
Neidenstein
Hamburg
Tuttlingen
Lauchheim
Frankfurt/Main
Osterode am Harz
Bösingen (Schweiz)
Bad Hersfeld
Koblenz
Slidrecht (Niederlande)
Bad Salzuflen
Beckum-Neubeckum
Nottoln
Solingen
Jettingen
Rottendorf
München

Matthäus Koch GmbH	Schömberg
Liberty Vertriebs GmbH	Düsseldorf
Maier Automaten & Service	Überlingen
Rainer Malsch Verkaufsautomaten	Vellmar
Mars Drinks	Verden/Aller
Melitta SystemService	Minden
Microtronic AG	Oensingen (Schweiz)
Mittmann GmbH & Co. KG	Oldenburg
Muckefuck GmbH	Hohen Neuendorf
National Rejectors Inc. GmbH	Buxtehude
NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH	Frankfurt/Main
NRI National Rejectors Inc. GmbH	Buxtehude
N & W Global Vending	Rastatt
PEACHES connected business management systems GmbH	Wiesbaden
Popcorn World	Efringen
revos watercooler GmbH	München
SAF Heinrich Tepasse	Bocholt
SandenVendo	Düsseldorf
Satro GmbH	Lippstadt
Schnieders GmbH	Solingen
Selecta Deutschland GmbH	Eschborn
serviPlus GmbH	Saarbrücken
servomat steigler Vertriebs- und Beratungs-GmbH	Beimerstetten
Sielaff Automatenbau	Herrieden
Stüwer GmbH	Heroldstatt
S+M Schaltgeräte Service und Vertriebsgesellschaft mbH	Erkelenz
Tomate Espresso Systeme GmbH	Offenbach
trautwein sb technik gmbh	Ostfildern
vendingControl	Zarrentin
VendingPro Buntrock GmbH & Co. KG	Niestetal
Vending Report	Nidderau

Neu: Ausbildungsberufe in der Automatenwirtschaft

Nach langjährigen Bemühungen der Verbände der Automatenbranche ist im Januar 2008 die Verordnung über die Berufsausbildung in der Automatenbranche in Kraft getreten. Seit 2008 können sich junge Menschen bei Automatenunternehmern in folgenden automaten-spezifischen Berufen ausbilden lassen:

- **Fachkraft für Automaten-service**
Ein zweijähriger Ausbildungsberuf, in dem alle Qualifikationen für die operativen Tätigkeiten rund um den Automaten erworben werden.
- **Automatenfachmann / Automatenfachfrau,**
Ein dreijähriger Ausbildungsberuf mit vertieften Kenntnissen im kaufmännischen oder mechatronischen Bereich. Die zweijährige Ausbildung zur

Fachkraft für Automaten-service kann nach erfolgreichem Abschluss auf die Ausbildung zum/zur Automatenfachmann / -fachfrau angerechnet werden.

Ausbildungsbeginn: 1. August 2009

Ausbildungsordnung: "Verordnung über die Entwicklung und Erprobung der Berufsausbildung in der Automatenwirtschaft"

Liste mit Berufsschulen, die gesonderte Klassen für die Auszubildenden in den Automatenberufen eingerichtet haben:

1.
Berufskolleg Lübbecke,
Rahdener Str. 1,
32312 Lübbecke,
Tel.: 05741 34580,
E-Mail: info@berufskolleg-ik.de.
Ansprechpartner: Herr Prieß, Herr Griese und Herr Weiß,
Blockunterricht

2.
Robert-Bosch-Kolleg in Duisburg
August-Thyssen-Str. 45
47166 Duisburg
Tel.: 0203 2835485
E-Mail: rbb@du.nw.schule.de .
Ansprechpartner ist Herr Nicolaus
Blockunterricht

3.
Berufskolleg Troisdorf
Kerschensteinerstr. 4
53844 Troisdorf
Tel.: 02241 96410
Ansprechpartner ist Herr Schmid
Blockunterricht

4.
Berufsbildende Schule
Penrichstr. 9
55411 Bingen
Tel.: 06721 1857317
Ansprechpartner ist Herr Olliges
e-mail: jolliges@bbs-bingen.de
Blockunterricht

Gewerblich-technische Schulen
Schlossgrabengasse 10
63065 Offenbach am Main
Tel.: 069 80653000

Ansprechpartner ist Herr Tögl
toegl@gts-offenbach.de

Ludwig-Erhard-Schule
Kaufm. Schule Sigmaringen
Hohenzollernstrasse 16
72488 Sigmaringen
Tel.: 07571 7409500
Blockunterricht

Staatliche Berufsschule Dachau
Heinrich-Neumaier-Platz 1
85221 Dachau
Tel.: 08131 907430
E-Mail: verwaltung@berufsschule-dachau.de

Staatliches Berufsschulzentrum Ilmenau
Am Ehrenberg 1
98693 Ilmenau (Thüringen)
Tel.: 03677-64570
E-Mail: sbsz.ilmenau@t-online.de
Ansprechpartner: Frau Schlott oder Herr Macholdt
Blockunterricht

Für Hamburg:
Berufliche Schule Farmsen G16
Hermelinweg 8
22159 Hamburg
Tel.:040 428855775
Ansprechpartner ist Herr Bensel
E-Mail: G16@bsb.hamburg.de

Für Norddeutschland:
BBS Neustadt am Rübenberge
Bunsenstr. 6
31535 Neustadt am Rubenberge
Tel.: 05032 95580
E-Mail:schomburg.guenter@bbs.nrue.de
Ansprechpartner: Herr Günter Schomburg
Unterricht: Montags und Dienstags

Hein-Moeller-Schule
Allee der Kosmonauten 18
10315 Berlin
Ansprechpartner:Herr Rieger
Tel.: 030-549330
www.hein-moeller-schule.de
Unterricht: Blockunterricht

Für eventuelle Rückfragen steht Ihnen Frau Feldmann (m.feldmann@bdv-vending.de) in der BDV-Geschäftsstelle zur Verfügung.

Warum neue Ausbildungsberufe?

Automaten begegnen uns jeden Tag an vielen Stellen unseres täglichen Lebens. So unscheinbar sie ihre Dienste verrichten – in Automaten steckt eine höchst komplexe Technik, hinter ihnen eine ausgeklügelte Logistik, die insbesondere bei Lebensmittelautomaten eine absolute Professionalität erfordert. Die Automatenbranche boomt. Um den wachsenden Anforderungen seitens der Kunden entsprechen zu können, benötigen Automatenunternehmer qualifizierte Fachkräfte mit kaufmännischen, technischen und serviceorientierten Qualifikationsprofilen, wie sie in dieser Form bislang in keinem der herkömmlichen Ausbildungsberufe zu finden war.

Viele Unternehmen können ihren derzeitigen und künftigen Fachkräftebedarf nur unzureichend durch Quer- und Seiteneinsteiger abdecken, die nur zu einem sehr geringen Teil die erforderlichen Qualifikationen nachweisen können: Aufwändige betriebsinterne Schulungen und Kurse sind deshalb oft erforderlich. Diese unbefriedigende Situation wird jetzt durch die zwei neuen automaten-spezifischen Ausbildungsberufe deutlich verbessert. Künftig werden die Unternehmen ihr Fachpersonal durch eine qualifizierte betriebsbezogene Ausbildung gewinnen können.

Durch die zwei- bzw. dreijährigen Ausbildungsberufe wird eine hohe „Passgenauigkeit“ erreicht. Gleichzeitig wird insbesondere kaufmännisch oder technisch begabten jungen Menschen eine Berufsausbildung im dualen System ermöglicht.

Fachkräfte für Automaten-service sowie Automatenfachmänner/ -frauen sind in Unternehmen der Automatenwirtschaft insbesondere in folgenden Bereichen tätig: Waren-, Getränke- und Verpflegungs-, Geld- und Bank-, Ticket-, Telefon-, Zeiterfassungs- sowie Unterhaltungsautomaten.

Sie können auch bei Automatenbetreibern wie Verkehrsunternehmen, Parkhausbetrieben, gastronomischen Betrieben, Geldinstituten, Spielstättenbetreibern und Freizeiteinrichtungen beschäftigt werden.

Detaillierte Informationen zu den neuen automaten-spezifischen Ausbildungsberufen sind in dem Info-Blatt

[Automatenwirtschaft – Zwei neue Ausbildungsberufe](#)

zusammengestellt.

Ausbilden - ein Gewinn!

Gut ausgebildetes Personal mit betriebsspezifischem Know-how ist ein wichtiger Wettbewerbsfaktor.

Ausbildung schafft eine hohe Identifikation mit dem Unternehmen und Verständnis für betriebliche Belange.

Im Betrieb qualifizierte Mitarbeiter können flexibler auf kurzfristige Veränderungen oder neue Marktsituationen reagieren.

Interessierte Unternehmer können sich in dem Flyer [Ausbilden – ein Gewinn!](#), der hier zum Download bereit steht, über die Anforderungen, im eigenen Unternehmen auszubilden, informieren.

Selbstbedienungsautomat

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

(Weitergeleitet von [Verkaufsautomat](#))

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



 Erster Stollwerck-Münzautomat „Rhenania“ von 1887

Ein **Selbstbedienungsautomat** ist ein **Apparat**, der **Waren** gegen Bezahlung ausgibt (**Verkaufsautomat**) oder den Zugang zu abgesperrten Räumen oder Dienstleistungen ermöglicht.

Rechtlich betrachtet ergibt sich ein **stillschweigender Vertragsabschluss**. Das Einwerfen von **Geld** oder das Einführen einer **Geld-** oder **Kreditkarte** gelten als **Willenserklärung**. In der Vergangenheit oft ausschließlich für den **Münzeinwurf** ausgelegt, akzeptieren manche **Münzgeldwechsler** der Automaten auch Kredit-, Bank- oder Kundenkarten. An modernen Automaten (wie Fahrkarten- oder Parkhausautomaten) kann ohnehin mit **Banknoten** oder

Geldkarten bezahlt werden. [Münzprüfer](#) und Banknoten-Kontroll-Einrichtungen verhindern das Bezahlen mit [Falschgeld](#). Gegenstände des [Kaufvertrages](#) können materieller (Süßigkeiten, Getränke, Fahrkarten) oder immaterieller (Parkzeit) Art sein.

Verkaufsautomaten werden überwiegend im Vertrieb von Gegenständen mit relativ geringem Stückpreis eingesetzt. In einigen Ländern sind jedoch bereits Automaten zum Bezahlen an [Tankstellen](#) im Einsatz. Das Ladenschlussgesetz in Deutschland gilt hierbei nicht. Da ein Automat den Verkauf an jedermann ermöglicht, werden die erzielten Automatenumsätze dem [Einzelhandel](#) zugerechnet. Ein Automat erspart [Personal](#) und arbeitet rund um die Uhr. Nachteilig ist, dass dem Kunden bei Problemen kein direkter Ansprechpartner zur Verfügung steht, zudem sind Automaten für ältere Menschen oft schwer zu bedienen. Aus Sicht der [Handelspsychologie](#) muss der Automatenbetreiber einige Nachteile des Verkaufsautomaten - keine Rabatt- oder Kreditgewährung, keine Reklamation, kein individueller Service - durch Kompensationen ausgleichen. Da der Automat von sich aus keinen Verkauf anbahnen kann, sind ein günstiger Aufstellort mit hoher Passantenfrequenz und Impulskauf-geeignete Waren zu wählen. Der Automat muss ferner selbst für sich werben, z.B. durch auffällige farbliche Gestaltung, Leuchtschrift oder Blinkzeichen, ggf. auch durch dezente akustisch wahrnehmbare Signale. Zu den betriebswirtschaftlichen Grenzen des Automatenvertriebs zählen mitunter fehlende Energiezufuhr und Überwachungsmöglichkeit.^[1]

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1](#) Geschichte
- [2](#) Arten von Selbstbedienungsautomat
- [3](#) Messen
- [4](#) Einzelnachweise

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Den ersten überlieferten Verkaufsautomaten konstruierte der Grieche [Heron von Alexandria](#) im 1. Jahrhundert n. Chr. auf Grund des von ihm gefundenen Prinzips der kommunizierenden Gefäße (siehe [Heronsbrunnen](#)). Nach Münzeinwurf (eine Tetradrachme) gab er die gleiche Masse an Weihwasser ab.



☐
Stollwerck-Automat von Volkmann aus dem Jahr 1892

Die ersten modernen Münzautomaten entstanden in den 1870er-Jahren in den USA, gegen Ende der 1880er-Jahre dann auch in England. Während diese Automaten dem Verkauf von Postkarten dienten, erfand der englische Verleger Richard Carlisle um dieselbe Zeit einen Automaten, der Bücher verkaufte. Der Ursprung der deutschen Verkaufsautomaten geht auf den Kölner Schokoladeproduzenten [Ludwig Stollwerck](#) zurück, der während einer USA-Reise 1886 dort die ersten Münzautomaten gesehen hatte. Gemeinsam mit Max Sielaff aus Berlin und Theodor Bergmann aus Gaggenau entwickelte er die ersten Warenautomaten Modell „Rhenania“ und „Mercur“ mit dem patentierten Münzprüfsystem von Max Sielaff.^[2] Ab 1887 kamen die ersten Verkaufsautomaten für Proben der Produkte der Firma Stollwerck auf den Markt. Die Automaten waren Teil der Werbestrategie von Ludwig Stollwerck, der über die Automatenverteilung preiswerter Proben den Verkauf der Produkte im Handel fördern wollte. Bei der Produktion der Automaten trat Stollwerck als Generalunternehmer auf, die Gehäuse aus Gusseisen lieferte eine Gießerei in [Gaggenau](#), und die eigentliche Technik im Inneren des Automaten steuerte die von Max Sielaff 1886 in Berlin gegründete und seit 1949 in [Herrieden](#) ansässige Firma [Sielaff](#) bei. 1895 gründete Ludwig Stollwerck die Deutsche Automaten Gesellschaft Stollwerck & Co. in Köln, die die Produktion, Aufstellung, Bestückung und Wartung der Automaten übernahm.^[3] Diese Gründung ging auf die Befürchtung seiner Brüder zurück, die Rechtsstreitigkeiten im Zusammenhang mit den Verkaufsautomaten könnten dem Ansehen der Stollwerck-Produkte schaden. Dem wollte Ludwig Stollwerck durch die Abtrennung des Automatengeschäftes entgegenwirken. Denn die Verkaufserfolge hatten viele Mahner und Neider auf den Plan gerufen. Pessimistische Zeitgenossen äußerten öffentlich ihre Besorgnis um die Volksgesundheit und sahen die Kinder der Naschsucht erliegen. Die Kirche äußerte Bedenken wegen des sonntäglichen Verkaufs der Süßwaren und der Verführung der Gläubigen während der Fastenzeit. Insbesondere die Konkurrenten reklamierten gerichtlich Verstöße gegen örtliche Gewerbeordnungen ebenso, wie Verkaufsverbote an Sonn- und Feiertagen und sogar die Anstiftung zu Kriminalität von Kindern, die versuchten, durch Einwurf von Hosknöpfen an Schokolade zu gelangen. Und natürlich stellten die Finanzämter Forderungen nach spezieller Besteuerung der Automatenverkäufe.^[4]

Gemeinsam mit seinem Freund [John Volkmann](#) hatte [Ludwig Stollwerck](#) bereits 1887 die „Volkmann, Stollwerck & Co.“ in New York gegründet. Volkmann importierte Stollwerck-Halbfabrikate aus Deutschland und ließ diese in New York zu Automatenware verarbeiten, womit er seine Automaten bestückte. 1892 produzierte Volkmann den ersten Stollwerck-Automaten für die USA. Der Automat verkaufte die Produkte Chocolate, Dentyne Gum, Wintergreen Gum with Pepsin und Chiclets zu jeweils 1 Cent. Ab 1898 eröffnete Volkmann, Stollwerck & Co. Automatenrestaurants in San Francisco, New York, Philadelphia, St. Louis und anderen amerikanischen Städten.^[5]

Bis zum 1. Weltkrieg blieb Stollwerck Marktführer für Schokoladeautomaten in den USA. 1888 wurden auf den Bahnsteigen der [New Yorker U-Bahn](#) durch die *Thomas Adams Gum Company* die ersten [Kaugummiautomaten](#) installiert. 1907 folgten die ersten Automaten für kugelförmige Kaugummis.

1902 eröffneten Joseph Horn und Frank Hardart in Philadelphia ein Selbstbedienungslokal, in dem die Speisen und Gerichte ausschließlich in Verkaufsautomaten angeboten wurden. Die *Horn & Hardart Automats* expandierte 1912 nach New York und war in den 1940er- und 1950er-Jahren mit über 180 Filialen die damals weltgrößte Restaurantkette, die letzte Niederlassung schloss 1991. Um 1920 wurden die ersten [Getränkeautomaten](#) gebaut, die Erfrischungsgetränke in Becher abfüllten. 1926 erfand der Amerikaner William Rowe den [Zigarettenautomat](#).



Verkaufsautomat für
Fahrradschlauchautomat

[Zugangsautomat](#) an der Herrentoilette in
Stuttgart Hbf

Arten von Selbstbedienungsautomat [\[Bearbeiten\]](#)



Historische Briefmarkenautomaten: (von links nach rechts) Zwei mit Drehkurbel für [Rollenmarken](#), Automat zum Ziehen von [Briefmarkenheftchen](#) und ein moderner für [Automatenbriefmarken](#)

- [Badescheinautomat](#)
- [Briefmarkenautomat](#)
- [Buchautomat](#)
- [Fahrkartenautomat](#)
- [Fotoautomat](#)
- [Geldautomat](#)
- [Getränkeautomat](#)
- [Verkaufsautomat für Grablichter](#)
- [Kaffeeautomat](#)
- [Kaugummiautomat](#)
- [Kondomautomat](#)
- [Lebensmittelautomat](#)
- [Leergutautomat](#)
- [Mautstellen-Terminal](#) (für Deutschland)
- [Parkscheinautomat](#) und [Parkuhr](#)
- [Prepaidkartenautomat](#), [Calling-Card-Automat](#)
- [Schlauchautomat](#)
- [Snackautomat](#)
- [Sparautomat](#)
- [Spielzeugautomat](#)
- [Tierfutterautomat](#)
- [Wurmautomat](#)
- [Zeitungautomat](#)
- [Zigarettenautomat](#)
- [Zugangsautomat](#)

Messen [\[Bearbeiten\]](#)

Alle zwei Jahre präsentieren die Hersteller von Automaten, Automatenbechern, Füllprodukten, Zahlungssystemen und Dienstleister ihre Neuheiten auf der Branchenmesse [Eu'Vend](#) in Köln.

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ Vgl. hierzu Hans-Otto Schenk: *Psychologie im Handel*, 2. Aufl., München-Wien 2007, [ISBN 978-3-486-58379-3](#).
2. ↑ Uwe Spiekermann: *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914*. C.H.Beck, 1999, [ISBN 978-3-406-44874-4](#)
3. ↑ RWWA, Abt. 208: Stollwerck AG, Unterlagen Deutsche Automatengesellschaft, Köln, (DAG)
4. ↑ Bruno Kuske: *100 Jahre Stollwerck-Geschichte 1839-1939*. Köln 1939.
5. ↑ Mira Wilkins: *The History of Foreign Investment in the United States to 1914*. Harvard Studies, 1989, [ISBN 0-674-39666-9](#).

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Selbstbedienungsautomat>“
 Kategorie: [Selbstbedienungsautomat](#)

Getränkeautomat

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Kaltgetränkeautomat für Flaschen von innen



Bier-Automat in Hokkaido

Getränkeautomaten sind meistens für den Verkauf von [Kaltgetränken](#)-, aber auch für [Warmgetränke](#) und sogar [Suppen](#) ausgelegt. Die Getränkeautomaten liefern das Getränk in offener Form in einem [Becher](#), als [Flaschen](#) oder [Dosen](#).

Verkauft oder meistens vermietet werden Getränkeautomaten häufig von [Brauereien](#), die dann auch für das [Füllgut](#) und die [Wartung](#) sorgen. Für Kühl- oder Heizeinrichtungen ist am Standort meist ein Stromanschluss notwendig, bei Automaten, die keine bereits abgefüllten Getränke liefern, häufig zusätzlich noch ein Wasseranschluss.

Getränkeautomaten dürfen in Deutschland nicht zum Verkauf alkoholischer Getränke eingesetzt werden, weil bei einfacher Münzzahlung nicht eine unerlaubte Abgabe an [Minderjährige](#) ausgeschlossen werden kann.

Siehe auch [\[Bearbeiten\]](#)

- [Verkaufsautomat](#)
- [Wasserspender](#)
- [Kaffeevollautomat](#)

Kaffeevollautomat

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

(Weitergeleitet von [Kaffeeautomat](#))

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Vollautomat für den Heimgebrauch

Ein **Kaffeevollautomat** ist eine [Espressomaschine](#) in Form eines komplexen Geräts, das nach der [Espresso](#)-Methode vollautomatisch diverse Kaffeevarianten produzieren kann. Im Vergleich zu anderen Methoden der Kaffeezubereitung reduziert sich die Bedienung eines Vollautomaten auf wenige Knopfdrücke.

Erfunden wurde der Kaffeevollautomat von dem Schweizer Ingenieur Arthur Schmed aus Rüti. Er entwickelte Ende der Siebziger Jahre den ersten Kaffeevollautomat, der das Prinzip des Drucks und der kurzen Brühdauer der Espressomaschine aufnahm, aber die Zubereitung vollkommen automatisierte. Nach 2 Jahren Arbeit und Entwicklung hatte er 1980 den ersten funktionstüchtigen Prototypen eines Kaffeevollautomaten hergestellt. Die erste Produktion wurde über die Schweizer Firma Solis hergestellt und 1985 als Weltneuheit auf einer Messe vorgestellt.^[1]

Ein Vollautomat besteht für gewöhnlich aus den Komponenten [Mahlwerk](#), [Pumpe](#), [Durchlauferhitzer](#) und/oder [Boiler](#) sowie dem Herzstück, der [Brühgruppe](#). Je nach Hersteller ist die Brühgruppe dauerhaft im Gerät installiert oder kann zu Reinigungs- und Wartungszwecken einfach aus dem Gerät entnommen werden.

Die Steuerung des Vollautomaten erfolgt über ein Bedienteil, welches den aktuellen Betriebszustand optisch (Leuchtdioden oder Textdisplay) darstellt. Je nach technischer

Ausstattung lassen sich Wassermenge, Pulvermenge und Mahlgrad pro Bezug verändern oder dauerhaft einer Taste zuweisen.

Die meisten Geräte bieten zusätzlich zur Möglichkeit Kaffee zuzubereiten, die Option, mit Hilfe von heißem [Wasserdampf](#) Milch aufzuschäumen. Einige Modelle erzeugen den Milchschaum für einen [Cappuccino](#) oder [Latte Macchiato](#) mittels eines [Cappuccinators](#). Dieser saugt automatisch Milch an und verarbeitet sie zu Milchschaum. Die Geräte sind mit Reinigungs- und Entkalkungsprogrammen ausgestattet, die in regelmäßigen Abständen vom Nutzer die Zuführung der erforderlichen (und vom Hersteller angebotenen) Chemikalien verlangen. Um frühzeitiges Verkalken der Maschine zu vermeiden und um unerwünschte Stoffe aus dem verwendeten Wasser zu entfernen, statten die Hersteller ihre Geräte mit austauschbaren [Wasserfiltern](#) aus.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Funktionsprinzip](#)
- [2 Gerätetypen und Hersteller](#)
- [3 Haltbarkeit und Service](#)
- [4 Weblinks](#)
- [5 Einzelnachweise](#)

Funktionsprinzip [\[Bearbeiten\]](#)



Dieser Artikel oder Abschnitt ist nicht hinreichend mit [Belegen](#) (bspw. [Einzelnachweisen](#)) ausgestattet. Die fraglichen Angaben werden daher möglicherweise demnächst entfernt. Hilf bitte der Wikipedia, indem du die Angaben recherchierst und gute Belege einfügst. Bitte entferne zuletzt diese Warnmarkierung.

Preiswerte Filterkaffeemaschinen können nichts weiter als Kaffee aufbrühen. Ein Kaffeevollautomat leistet mehr, vom Mahlen der Kaffeebohnen, Einstellung der richtigen Brühtemperatur und des richtigen Drucks, Aufschäumen und Erhitzen der Milch bis zur [Selbstreinigung](#).

Der größte Unterschied zwischen Filterkaffeemaschine und Vollautomat ist das [Aroma](#), welches sich am besten durch [Druck](#) entfalten kann. Bei der herkömmlichen Filterkaffeemaschine passiert es schnell, dass der Kaffee zu bitter wird, da kein Druck erzeugt wird und durch den langen Kontakt mit dem Kaffeepulver immer mehr [Bitterstoffe](#) und [Gerbstoffe](#) in den Kaffee gelangen. Bei zu langem Brühen wird der Kaffee dann ungenießbar. Durch den Brühvorgang, der bei einem Kaffeevollautomaten in der Regel bei weniger als 30 Sekunden für eine Tasse Kaffee liegt, werden durch den Druck von ca. 7,5-9 bar mehr ätherische Öle und Aromen freigesetzt. Jedoch durch die kurze Brühdauer weniger [Koffein](#), [Gerbsäuren](#) und Bitterstoffe. Das macht den Kaffee bekömmlicher und aromatischer. Durch die [Crema](#) werden die Aromen im heißen Kaffee/Espresso so lange eingeschlossen bis diese sich auflöst. Dies passiert wenn der Kaffee/Espresso abkühlt. Je länger die Crema erhalten bleibt, desto länger bleibt der gute und aromatische Geschmack des Kaffees erhalten.

Der Druck ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für einen guten Espresso. Man benötigt einen bestimmten Druck für einen Espresso. Dieser liegt ungefähr zwischen 7,5 und 9 bar. Bei diesem Druck ist es gewährleistet, dass sich die Aromen der Espresso- bzw. Kaffeebohne am besten entfalten können. Bei den meisten Vollautomaten beträgt der Pumpendruck ca. 15 bar, was sehr gut für die Herstellung eines Espresso geeignet ist. Obwohl der Pumpendruck so hoch ist kommen am Ende aber nur 7,5-9 bar an, weil das Wasser von der Pumpe durch den Thermoblock, die [Brühgruppe](#) und am Ende durch den Ausguss gedrückt werden muss.

Des Weiteren ist bei den meisten Maschinen heutzutage eine Milchaufschäumdüse integriert. Bei vielen Modellen ist es sogar möglich mit dieser Heißwasser für Tee zu produzieren. Viele Firmen bieten die Möglichkeit an eine Cappuccinodüse nachzukaufen, mit welcher man durch einfaches Drehen Milchschaum erzeugen kann. Diese zieht dann den Wasserdampf vom Vollautomaten, saugt die Milch aus einem Behälter und schäumt diese durch eine Düse in die darunterstehende Tasse. Bei den meisten Vollautomaten ist nur ein Wärmekreislauf enthalten, daher kann beispielsweise das Erzeugen eines [Latte Macchiato](#) einige Minuten in Anspruch nehmen, denn nach der Produktion des Milchschaums muss der Heizkreislauf wieder heruntergekühlt werden, um den danach folgenden Kaffee/Espresso nicht zu verbrennen. Bei modernen Geräten dauert das ca. 10-30 Sekunden. Einige hochwertige Geräte verfügen über zwei getrennte Heizkreisläufe und ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Milchschaum und Kaffee bzw. Espresso ohne Verzögerung.

Gerätetypen und Hersteller [\[Bearbeiten\]](#)

Kaffeefullautomaten teilen sich in solche mit Zulassung für den gewerblichen Einsatz ([Gastronomie](#)) und solche für den Heimgebrauch. Die meisten Produzenten von Vollautomaten stellen auch Siebträgermaschinen her.

Einige Hersteller fertigen ihre Vollautomaten auch für Fremdfirmen aus dem Bereich der Haushaltsgeräte. Diese sind vom Innenleben her baugleich mit den betreffenden Modellen des Originalherstellers und unterscheiden sich nur im Design.

Zu den Herstellern gehören unter anderem [Jura](#), [Saeco](#) und [DeLonghi](#).

Haltbarkeit und Service [\[Bearbeiten\]](#)

Kaffeefullautomaten werden von verschiedenen, zumeist italienischen und schweizer Herstellern, produziert. Die Preisspanne der angebotenen Produkte liegt ab 200 Euro aufwärts, wobei der Ladenpreis vornehmlich die Anzahl der Ausstattungsmerkmale kennzeichnet, jedoch keinen Rückschluss auf die Qualität der verbauten Teile oder die Haltbarkeit der Maschine insgesamt zulässt.

Im Internet sind mehrere deutschsprachige Foren zu finden, die sich ausschließlich mit der Problembehebung (Reparaturen, Bezug von Ersatzteilen usw.) auseinandersetzen. Dabei stellt sich oft heraus, dass preisunangemessene, minderwertige Bauteile (das betrifft auch Kleinteile wie Dichtungsringe) verwendet werden und sich durch höherwertige Teile die Funktionstüchtigkeit und Haltbarkeit nachweislich wesentlich verlängern ließe.

Der [Westdeutsche Rundfunk](#) hat in seiner Fernsehreihe „Servicezeit Technik“ am 4. August 2005 das Thema aufgegriffen und kommt zu dem – auch in den einschlägigen Internetforen vertretenen – Urteil, dass die Kaffeefullautomaten bislang in einer Qualität gebaut werden,

die sich nach etwa 1500 Tassen (entspricht in den meisten Fällen einer Nutzungszeit von etwa zwei Jahren und damit der gesetzlich vorgeschriebenen Gewährleistungszeit) verstärkt reparaturanfällig zeigen. Der dann einsetzende Kundendienst ist wiederum teilweise so schlecht, dass er die „Stiftung Warentest“ auf den Plan rief, die unerkannte Fehler, überhöhte Servicepreise und zu lange Ausfallzeiten der Geräte bemängelte.

Kaffeevollautomaten werden von diversen Anbietern auch in einem Vollservicekonzept zur Verfügung gestellt bzw. vermietet. Diese Angebote richten sich vornehmlich an gewerbliche Kunden. Das Risiko der Haltbarkeit der Maschine sowie der Ersatzteilversorgung wird vom Systemanbieter übernommen, der vor Ort Reparaturen durchführt. Auch ein Wechsel der Geräteklasse ist bei einigen Anbietern möglich, um das vorhandene System an die wechselnden Anforderungen des Kunden anzupassen. Diese Bequemlichkeit hat freilich ihren Preis, entbindet jedoch von den Sorgen, die der Ausfall eines Kaffeevollautomaten sonst mit sich bringen kann.

Weblinks [Bearbeiten]

- [KaffeeWiki – deutschsprachiges Wiki rund um Kaffee](#)
- [Wie funktioniert eigentlich...? \(Mein Vollautomat\) \(PDF\)](#) – Detaillierte Beschreibung eines Kaffeevollautomaten
- [Kaffeevollautomaten - Die wahre Erfindungsgeschichte](#)

Einzelnachweise [Bearbeiten]

1. [↑ Geschichte des Kaffeevollautomat](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Kaffeevollautomat>“
Kategorien: [Küchenmaschine](#) | [Automat](#) | [Kaffe Zubereitung](#)

Eu'Vend

aus **Wikipedia, der freien Enzyklopädie**

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



 Logo der Eu'Vend

Die **Eu'Vend** (offizieller Untertitel *Die internationale Fachmesse der Vending-Automatenwirtschaft*) wird alle zwei Jahre von der [Koelnmesse](#) auf dem Messegelände in Köln Deutz organisiert. Sie ist ausschließlich für Fachbesucher geöffnet. Die letzte Eu'Vend fand vom 10. bis zum 12. September 2009 statt, die nächste wird vom 8. bis 10. September 2011 in der Halle 8 stattfinden. Die Eu'Vend wird von der [Koelnmesse](#) veranstaltet. Unterstützt wird sie dabei vom [Bundesverband der deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V.](#) (BDV).

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Ausstellerangebot](#)
- [2 Besucherzielgruppen](#)
- [3 Junge Unternehmen](#)
- [4 Geschichte](#)
- [5 Weblinks](#)

Ausstellerangebot [\[Bearbeiten\]](#)

Das Angebot der Eu'Vend umfasst die Bereiche

- Automaten (darunter Heiß- und Kaltgetränkeautomaten, Watercooler, Snack- und Verpflegungsautomaten, [Leergutautomaten](#), Geldwechselautomaten, Automaten für Non-Food-Produkte)
- Automatenfüllprodukte ([Kaffee](#), [Tee](#) und Kaltgetränke, Lebensmittel, sonstige Füllprodukte)
- Automatenbecher
- Zahlungssysteme für Automaten ([Münzwechsler](#), Geldscheinprüfer, bargeldlose Zahlungssysteme)
- Automatenzubehör/Komponenten und Ersatzteile im und am Automaten (z.B. [Wasserfilter](#))
- Service für Automatenbetreiber (Geldzähl- und Sortiermaschinen, Dienstleister für Zahlungssysteme, Automatenwartung, Transportmittel für Automaten und Füllprodukte)
- Kiosksysteme

2009 erhielten Besucher aus dem Außer-Haus-Bereich nicht nur die einzelnen Komponenten der Hersteller präsentiert. In diesem Jahr präsentierten sich erstmals Automatenbetreiber (so genannte **Operator**) auf der Eu'Vend, die aus diesen Einzelteilen eine komplette Dienstleistung schnüren.

Besucherzielgruppen [\[Bearbeiten\]](#)

Die Eu'Vend richtet sich sowohl an die Betreiber von [Verkaufsautomaten](#) als auch an diejenigen, die Lösungen für eine professionelle Mitarbeiter- bzw. Kundenversorgung suchen. Hierzu gehören

- Kantinen/Großküchen/Caterer
- Verkehrsbetriebe
- Bäckereien
- Schulen/Universitäten
- Krankenhäuser/Altenheime
- Museen/Zoos/Sportstätten
- Hotels/Jugendherbergen
- Tabakwarengroßhändler

- Spielhallen/Casinos
- Ärzte/Steuerberater/Rechtsanwälte

Junge Unternehmen [\[Bearbeiten\]](#)

Um junge innovativen Unternehmen bei der Vermarktung ihrer Produkte auf dem Weltmarkt zu unterstützen, fördert das [Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie](#) (BMWi) die Teilnahme an ausgewählten deutschen Leitmessen. Da die Eu'Vend seit der 2009er Veranstaltung die Anforderungen des Ministeriums erfüllt, konnten 15 Unternehmen von der Förderung profitieren. Dadurch übernimmt das Ministerium bis zu 80% der Beteiligungskosten des Ausstellers von bis zu 7.500 €.

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Bis einschließlich 2001 stellten die interessierten Aussteller ihre Produkte auf der [Anuga](#) aus. Dann entschied sich die Branche, eine eigenständige Plattform - die Eu'Vend - zu gründen. Zur Premiere im Jahre 2003 präsentierten sich bereits 178 Unternehmen aus 13 Ländern. Insgesamt kamen an den drei Messetagen 3.968 Fachbesucher aus 49 Ländern nach Köln.

In den folgenden Jahren wuchs die Messe weiter. Bei Eu'Vend im September 2009 stellten 205 Aussteller aus 18 Ländern ihre Waren aus. Der Auslandsanteil beträgt mittlerweile 34%. Mit rund 5.000 Besuchern aus 55 Ländern (Auslandsanteil 37%) ist die Eu'Vend die Vendingmesse mit dem höchsten Auslandsanteil an Ausstellern und Besuchern.

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- [Eu'Vend](#)
- [Koelnmesse](#)
- [BDV](#)
- [Informationen zum Programm Junge, innovative Unternehmen](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Eu%27Vend>“

Kategorien: [Messe \(Köln\)](#) | [Selbstbedienungsautomat](#) | [Kaffee](#)

Vending machine


From Wikipedia, the free encyclopedia

Jump to: [navigation](#), [search](#)



This article is **missing citations** or needs **footnotes**. Please help add [inline citations](#) to guard against copyright violations and factual inaccuracies. *(April 2009)*



 A vending machine made in 1952.

A **vending machine** provides [snacks](#), [beverages](#), [lottery tickets](#), and other products to [consumers](#) without a [cashier](#). Items sold via these [machines](#) vary by country and region.

In some countries, merchants may sell [alcoholic beverages](#) such as [beer](#) through vending machines, while other countries do not allow this practice (usually because of [dram shop laws](#)).

Contents

[\[hide\]](#)

- [1](#) History
- [2](#) Mechanism
- [3](#) Bulk candy and gumball vending
- [4](#) Cigarette vending
- [5](#) Full-line vending
- [6](#) Specialized vending
- [7](#) Safety
- [8](#) Innovations
- [9](#) Individual countries
 - [9.1](#) Australia
 - [9.2](#) Japan
 - [9.3](#) Netherlands
- [10](#) Varieties of vending machines
- [11](#) See also
- [12](#) References
- [13](#) External links


[edit] History

The first recorded reference to a vending machine is found in the work of [Hero of Alexandria](#), a first-century engineer and mathematician. His machine accepted a coin and then dispensed a fixed amount of [holy water](#).^{[1][2]} When the coin was deposited, it fell upon a pan attached to a lever. The lever opened up a valve which let some water flow out. The pan continued to tilt with the weight of the coin until it fell off, at which point a counter-weight would snap the lever back up and turn off the valve.

Despite this early precedent, vending machines had to wait for the Industrial Age before they came to prominence. The first modern coin-operated vending machines were introduced in London, England in the early 1880s, dispensing post cards. The first vending machine in the U.S. was built in 1888 by the [Thomas Adams Gum Company](#), selling gum on train platforms. The idea of adding simple games to these machines as a further incentive to buy came in 1897 when the Pulver Manufacturing Company added small figures which would move around whenever somebody bought some gum from their machines. This simple idea spawned a whole new type of mechanical device known as the "trade stimulators". The birth of [slot machines](#) and [pinball](#) is ultimately rooted in these early devices.

[edit] Mechanism



 Newspaper vending machine in [Düsseldorf](#)

After paying, a product may become available by:


- the machine releasing it, so that it falls in an open compartment at the bottom, or into a cup, either released first, or put in by the customer
- the unlocking of a door, drawer, turning of a knob, etc.

Some products need to be prepared to become available. For example, tickets are printed or magnetized on the spot, and coffee is freshly concocted. One of the most common form of vending machine, the snack machine, often uses a metal coil which when ordered rotates to release the product.

The main example of a vending machine giving access to all merchandise after paying for one item is a newspaper vending machine (also called vending box) found mainly in U.S. It contains a pile of identical newspapers. After a sale the door automatically returns to a locked position. A customer could open the box and take all of the newspapers or, for the benefit of other customers, leave all of the newspapers outside of the box, slowly return the door to an unlatched position, or block the door from fully closing, each of which are frequently discouraged, sometimes by a [security clamp](#). The success of such machines is predicated on the assumption that the customer will be honest (hence the nickname "honor box"), and need only one copy.

[edit] Bulk candy and gumball vending



 The Vendstar 3000, a typical bulk candy machine
Main article: [Bulk vending](#)

Bulk candy machines are entirely mechanical machines that vend a handful of candy, a bouncy ball, or perhaps a capsule with a small toy or jewelry, for one or two coins. The items may be unsorted; in that case what the customer exactly gets is subject to chance. In other instances, the customer is guaranteed a specific type of candy.

The gross margins in the bulk candy business can be quite high — [gumballs](#), for instance, can be purchased in bulk for 2 cents apiece and sold for 25 cents in the US. Gumballs and candy have a relatively long shelf life, enabling vending machine operators to manage many machines without too much time or cost involved.^[3] In addition, the machines are typically inexpensive compared to soft drink or snack machines, which often require power and sometimes refrigeration to work. Many operators donate a percentage of the profits to charity so that locations will allow them to place the machines for free.

Bulk vending may be a more practical choice than soft drink/snack vending for an individual who also works a full-time job, since the restaurants, retail stores, and other locations suitable

for bulk vending may be more likely to be open during the evening and on weekends than venues such as offices that host soft drink and snack machines.

[edit] Cigarette vending

Cigarettes were commonly sold in the **United States** through these machines, but this practice is increasingly rare due to concerns about underaged buyers. This is similar to the situation in the **UK**, where many machines in pubs and clubs have been removed as well. Sometimes a pass has to be inserted in the machine to prove one's age before a purchase can be made. In some countries like **Germany** and **Japan**, by contrast, **cigarette machines** are still common.

[edit] Full-line vending

Main article: [Full-line vending](#)



Full line of vending machines in [hospital cafeteria in Punta Gorda, Florida](#). Includes a machine for drinks, snacks, frozen foods, and an **ATM** (ATM not in picture).

A full-line vending company may set up several types of vending machines that sell a wide range of products. The types of products may include candy, cookies, chips, fresh fruit, milk, cold food, coffee, bottles, cans of soda, and even frozen products like ice cream. These products can be sold from various types of vending machines that include coffee, snack, cold food, 20-oz. bottle machines, and glass-front bottle machines. Almost all machines accept bills with more and more machines accepting \$5 bills. This is a great advantage to the vendor because it virtually eliminates the need for a bill changer. Larger corporations with cafeterias will often request full line vending with food service. Vending companies that offer both have a competitive advantage in acquiring accounts because it makes it much easier to deal with one company for both services.

[edit] Specialized vending

This section has multiple issues. Please help [improve the article](#) or discuss these issues on the [talk page](#).



- It may not present a [worldwide view](#) of the subject. Tagged since September 2009.
- It needs to be expanded. Tagged since April 2008.

Some types of vending machines are those that dispense personal products, typically in public toilet facilities. The machines in ladies' restrooms typically sell some form of absorbent device for menstruation such as a pad or [tampon](#). The machines in men's rooms, when they are present, are most commonly used for the sale of [condoms](#), though in some locations they may be found dispensing cologne, medicine, small candies, or even pornography.^[4] These are

often found at toilets used by transient persons in high traffic locations, such as bus stations, shopping centres, airports and service stations.

In the past, vending machines were used at American airports from the 1950s until well into the 1970s to sell [life insurance](#) policies covering death in the event that the buyer's flight crashed. Such policies were quite profitable, because the risk of any given flight crashing was (and remains) very low, but this practice gradually disappeared due to the tendency of American courts to strictly construe such policies against their sellers, such as [Mutual of Omaha](#).^[5]

[edit] Safety



This section **may be confusing or unclear to readers**. Please help [clarify the section](#); suggestions may be found on the [talk page](#). *(February 2010)*



A typical American snack vending machine

Most modern vending machines have been extensively tested and designed to inhibit [theft](#), with security measures resulting in designs similar in strength to safes. As a result, they can be very heavy. Every year, a small number of people are killed when machines topple over on them, either while trying to steal from them, or venting frustration on them, especially when a malfunction causes the machine to fail to dispense the purchased item or the proper change. An article in the [Journal of the American Medical Association](#) (11 November 1988, p. 2697) documents 15 cases in which men trying to get a can out of the machine were crushed. Three died, the other 12 required hospitalization for injuries such as fractures of the skull, toe, ankle, tibia, femur, and pelvis; intracerebral bleeding; knee contusion; and one punctured bladder. The article states that because the soft drinks are located in the upper half of the machine (so that they can fall into the dispensing slot), the center of gravity of the machine is abnormally high, and the machine will fall after it has been tipped only 20 degrees, a deceptively small angle. A large, fully loaded soft drink machine can weigh over 400 [kg](#) (880 [lbs.](#))

There is also an issue with vending machines involving using a coin of a foreign currency which has the same size and shape as the coin accepted by the machine to get cheaper merchandise and some times change that might have more value than the originally inserted foreign coin. One remarkable example of this was the use of Libyan coins of 100 Dirhams and 50 Dirhams denominations in Maltese vending machines in the late 1990s. The 100 Dirham coin was used in place of the 1 [Maltese Lira](#) coin which had, back then, a de facto [black market](#) value of approximately 10 [Libyan Dinars](#) and thus having a staggering value 100 times higher than that of the fraudulent coin. Similarly, the 50 Dirhams coin was used in place of the 25 Maltese Cent which meant 50 folds increase of value according to the black market price.

However, the problem was quickly solved when the machines involved were quickly replaced with new ones that could detect the difference between the Libyan and the Maltese coins, especially in touristic areas. Most notably, the 2 euro coin is similar in size to the 10 baht coin (worth only €0.25). As a result, many vending machines in the eurozone will not accept €2 coins, such is the extent of the 10-baht scam.^[6]

In addition, the Korean 500 won coin which there was not was forged as 500 yen coin by a machine so that it was recognized, and, in Japan, only a one-tenth value was abused with a vending machine although a diameter was the same as 500 yen coin. The design of the 500 yen coin was changed as an anti-forgery measure in Japan by this case.

[edit] Innovations

Vending has gone through significant changes over the decades. Many machines are still evolving to become able take credit cards and companies are beginning to be able monitor a machine's state from afar.

John Greenwick of the Greenway company is a former Mars Electronics employee and former product manager of the first ever bill acceptor. According to him, the industry saw a need for the ability to standardize the acceptance of coins and currency on a global basis. As such, a standard known as MDB (**M**ulti-**D**rop **B**us) was invented. This allows for machines around the world to utilize the same bill acceptor and coin changer devices with an international specification. Thus, legacy machines may require conversion kits in order to avoid extinction.

Doug M. Sanford of **Vending Times** notes that "many vendors today do not remember the urgency with which industry leaders called on their peers to install coin mechanisms that held the patron's money in escrow until the vend was made; to post a telephone number that a customer could call to report a failure and request a refund; to make sure their drivers were cleaning the machines adequately and replacing burnt-out lamps; and so on and on". More recent innovations include improved coin and bill validation and the rapid adoption of sense-and-feedback systems to verify that the vend was made.



 A Redbox DVD vending machine.

One of the newest vending innovations is [telemetry](#). According to Michael Kasavana, [National Automatic Merchandising Association](#) Endowed Professor at The School for Hospitality Business, [Michigan State University](#), the advent of reliable, affordable wireless technology has made telemetry practical and provided the medium through which cashless payments can be authenticated. This is important because research shows that 50% of consumers will not make a purchase from a vending machine if its "use exact change only" light is on. Machines equipped with telemetry can transmit sales and inventory data to a route truck in the parking lot so that the driver knows exactly what products to bring in for restocking. Or the data can be transmitted to a remote headquarters for use in scheduling a route stop, detecting component failure or verifying collection information. Telemetry could be one of the most significant developments in vending technology since the invention of the bill changer.

With consumers wanting quick and convenient access to competitively priced products, the vending industry has seen a great deal of growth over the last ten years. Vending offers new entrepreneurs a way to start businesses which can grow quickly. Snack, beverage, candy and food vending machines continue to be the most lucrative and stable in the market place. New innovations in service vending machines include internet kiosks and DVD vending. Cashless vending now allows consumers to use debit cards or precharged 'keys' such as the [U-Key](#) for added convenience. Vending is a multi-billion dollar industry, and is growing.

In order to prevent injuries or death from tipping or striking the machine, most modern snack vending machines equipped with spirals to hold products contain lasers near the access door at the bottom. If a purchased item does not break the laser beam when falling, the spirals will automatically turn, usually three times to ensure that a product will fall. If this still does not occur, the customer will be asked to make another selection or will be refunded their money.

[Off-grid fuel cell](#) based vending machines with swappable [hydrogen storage tanks](#) are entering the market^[7]

[\[edit\]](#) Individual countries

[\[edit\]](#) Australia


In Australia, where [gemstones](#) are commonly mined, vending machines selling gemstones have appeared. The machines, usually converted candy machines, sell gemstones for approximately [A\\$2](#).

[\[edit\]](#) Japan



A shrine with drink vending machines, [Fukuoka](#).



 Drink vending machines at night, [Tokyo](#).

[Japan](#) has the highest number of vending machines per capita, with about one machine for every twenty-three people. ^[8] Japan's high [population density](#), relatively high cost of labor, limited space, preference for shopping on foot or by bicycle, and low rates of [vandalism](#) and petty crime, provide a fertile environment for vending machines. While the majority of machines in Japan are stocked with drinks, snacks, and cigarettes, one occasionally finds vending machines selling items such as bottles of [liquor](#), cans of [beer](#), [fried food](#), [underwear](#), [iPods](#), [porn magazines](#), sexual lubricants, live lobsters, fresh meat, eggs and potted plants. ^{[9][10]} The practice of "[vendo](#)," or lingering around the vending machine to drink in groups, is not unheard of during warmer months.

The first vending machine in Japan was made of wood and sold postage stamps and post cards. About 80 years ago, there were vending machines that sold sweets called "[Glico](#)". In 1967, the 100-yen coin was distributed for the first time, and vending machine sales skyrocketed overnight, ^[citation needed] selling a vast variety of items everywhere.

In Japan, vending machines are known as 自動販売機 (*jidō-hanbaiki*) from *jidō*, or "automatic"; *hanbai*, or "vending"; and *ki*, or "machine", 自販機 (*jihanki*) for short.


In 1999, the estimated 5.6 million coin- and card-operated Japanese vending machines generated \$53.28 billion in sales. Vending machine goods and services can cost as little as 50 and as much as 3,000 yen.

With the introduction to services such as "[Osaifu-Keitai](#)", cell phones can now be used to pay for the items bought from these vending machines more easily.

In 2008, a [smart card](#) called [taspo](#) was implemented in the majority of tobacco vending machines across the country to restrict sales of cigarettes from them. From such machines cigarette purchases may only be made by those in possession of the card, which is issued to adult applicants (which in the case of Japan, is 20 years of age). The card is held up to a sensor after money is inserted into the machine.

[edit] Netherlands



 A Dutch 'automatiek'

A common type of snack bar in the [Netherlands](#) is called *automatiek* and is similar to an [automat](#). It has a wall lined with coin-operated machines. Each has a vertical row of little windows, with a (usually hot) snack behind each, e.g. a [croquette](#), a [frikandel](#) or a [hamburger](#).

After inserting a coin into a slot, an individual opens one of the windows and removes a snack. The machines are heated so that the snacks stay hot. Behind the machine is the kitchen where the snacks are prepared, with the little windows being re-supplied from the back.

In addition, a snack counter for food less suitable for vending machines is usually available in the same area (example: [French fries](#)).

Automatieks may or may not provide [chairs](#) for customers. Sometimes the vending machines are in an outside wall, and no shelter is provided.

These vending machines are often located at [railway stations](#) or in busy shopping streets. One large chain of these automatieks is [FEBO](#).

[edit] Varieties of vending machines



Los Angeles, California, newspaper vending machine featuring news of the 1984 Summer Olympics



A machine that makes fresh French fries, Australia



[Ramen](#) noodle vending machine in the United States



Cigarette vending machines in Tokyo, with a woman promoting the products



Beer and sake machines, Japan



Rice vending machines, Japan



A Buddhist prayer bead-roll vending machine at [Zenkō-ji](#), Nagano, Japan



Onsen (hot spring) water machine in Kanagawa, Japan



Photo booth, Germany



Condom machine, Italy



Fishing-bait machine, Spain



Book vending machine, United Kingdom



DVD vending machine, Tokyo



Ice cream machine, Tokyo



Instant-noodles vending machine, Tokyo



Drinks and snacks vending machines alongside in [National University of Singapore](#), Singapore

[[edit](#)] See also



Wikimedia Commons has media related to: [Vending machines](#)

- [Automat](#)
- [Cigarette machine](#)
- [Dispenser](#)
- [Interactive kiosk](#)
- [National Automatic Merchandising Association](#)
- [Rental shop](#)
- [Self-service kiosk](#)
- [Snack vending](#)
- [Soda vending](#)
- [Stamp vending machine](#)
- [Ticket machine](#)

[edit] References

- Krug, Bryon: *Vending Business-in-a-Box*, BooksOnStuff, 2003.
- 1. ^ http://www.smithsonianmag.com/science-nature/ancient_calendar.html Old World, High Tech: World's First Vending Machine (scroll down to see the item)
- 2. ^ "History of the Vending Machine" page of [Gumballs.com](#).
- 3. ^ "Why Vending" page of [candymachines.com](#)
- 4. ^ [Vending Machines of Japan](#)
- 5. ^ [Steven v. Fidelity & Casualty Co. \(1962\) 58 C2d 862](#)
- 6. ^ <http://www.unison.ie/features/euro/?ca=219&si=646097>
- 7. ^ [Hydrogen powered vending machine unveiled](#)
- 8. ^ According to the [Japan Vending Machine Manufactures Association](#) website, there are 5,582,200 vending machines in Japan, or one machine for every 23 people.
- 9. ^ "Vending Machines of Japan" page of [PhotoMann Travel Photography](#).
- 10. ^ "Vending machines from around the world" page of [Cerebrus Constipatus](#).

[edit] External links

- [Encyclopedia of vending machines \(History, facts etc\)](#)

Retrieved from "http://en.wikipedia.org/wiki/Vending_machine"

Categories: [Vending machines](#) | [Retailing](#) | [Commercial machines](#) | [Hellenistic engineering](#)

Snack vending

From Wikipedia, the free encyclopedia

Jump to: [navigation](#), [search](#)



This article **does not** **cite** any **references or sources**.

Please help [improve this article](#) by adding citations to [reliable sources](#). Unsourced material may be [challenged](#) and [removed](#). *(December 2008)*



A typical snack vending machine

Snack vending is the business of vending packages of snacks, such as [popcorn](#), [pretzels](#), and [candy bars](#), from electronic [vending machines](#). Like [soda vending](#), snack vending falls within [full line vending](#).

Originally, snack machines were notorious for selling [junk food](#), but in recent years they have started to dispense more healthier food.

For the snack vendor, locations are relatively easy to land because snack machines are less profitable than other types of vending and the machines themselves are costly. A new machine from a premium manufacturer can cost as much as five thousand dollars; a used latest model can cost over three thousand. Snack machines retain their value for a long time, sometimes for 20 years or more since there are few snack machines to choose from. Attention needs to be paid to expiry dates, since many snacks have a short shelf life. Because most snack machines have 30 to 40 selections with a total capacity as high as 1000, it is easy for one product to stop selling long enough to expire; moreover, people tend to be less consistent about what snacks they eat than about what sodas they drink. Snack machines generally make less than soda machines at the same location, and with inventory expiring, it is easy for a location to be actually losing money. Also because of the large number of selections in a snack machine, more storage space for excess inventory is required. Often, a small van will simply not have enough storage space to carry everything needed to service a route of snacks machines.

[[edit](#)] References



*This [technology](#)-related article is a *stub*. You can help Wikipedia by [expanding it](#).*

Retrieved from "http://en.wikipedia.org/wiki/Snack_vending"

Categories: [Vending](#) | [Technology stubs](#)

www.vending-europe.eu – web site of the European Vending Association representing the vending industry in Europe

Automatic Merchandiser - AMonline - USA vending business observer

<http://www.amonline.com> Daily update, monthly issues, yearly reports of the State of the Vending Industry and State of the Coffee Service Industry in USA.

<http://www.auto-vending.co.uk> - The UK vending industry's first choice for news, views, features and reviews.

KioskMarketplace <http://www.kioskmarketplace.com> - magazine about self service devices, kiosks. World and American news, surveys, comments. Everyday updates.

Vending Times <http://www.vendingtimes.com/ME2/Default.asp> - electronic and paper magazine about vending in USA. Monthly issues.

Vending Business Russia www.vendingbusiness.ru – monthly magazine, observing vending industry in Russia.

<http://www.canadianvending.com> Canadian Vending and Office Coffee Magazine – The vending magazine for the canadian vending industry.

<http://vending-report.com> - paper magazine. Vending Report is the official representative of the EVPA (European Vending Press Association). VR has close relationships to the EVA and supports the national associations of the countries. Vending Report is guide, informant and neutral organ of the branch.

Verkaufsautomat

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Ein **Verkaufsautomat** ist eine **Maschine**, die **Waren** gegen Bezahlung ausgibt oder den Zugang zu abgesperrten Räumen oder Dienstleistungen ermöglicht.

Ein Verkaufsautomat ist **rechtlich** betrachtet eine Vorrichtung, die einen stillschweigenden Vertragsabschluss ermöglicht. Die Abgabe der **Willenserklärung** erfolgt durch Einwerfen von **Geld** bzw. durch das Einführen einer **Geld-** oder **Kreditkarte**.

In der Vergangenheit oft ausschließlich für den **Münzeinwurf** ausgelegt, akzeptieren manche Verkaufsautomaten heute auch Kredit-, Bank- oder Kundenkarten. Viele nehmen auch **Banknoten** oder Geldkarten an. Allerdings ist die Annahme von Kreditkarten und Geldscheinen nur bei Fahrkartenautomaten weit verbreitet.

Gegenstände des **Kaufvertrages** können hierbei materieller (Süßigkeiten, Getränke, Fahrkarten usw.) oder immaterieller (Parkzeit) Art sein.

Verkaufsautomaten werden überwiegend im Vertrieb von Gegenständen mit relativ geringem Stückpreis eingesetzt. Der Vertrieb über Automaten unterliegt nicht dem Ladenschlussgesetz. Ein Automat erspart **Personal** und arbeitet rund um die Uhr. Nachteilig am Verkaufsautomaten ist, dass dem Kunden bei Problemen kein direkter Ansprechpartner zur Verfügung steht; zudem sind Automaten für ältere Menschen oft schwer zu bedienen.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Geschichte](#)
- [2 Arten von Verkaufsautomaten](#)
- [3 Bildergalerie von Verkaufsautomaten](#)
- [4 Weblinks](#)

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Den ersten bekannten Verkaufsautomaten konstruierte der Grieche **Heron von Alexandria** um 100 v.Chr. Dieser verkaufte nach Münzeinwurf **Weihwasser**.

Die ersten modernen Münzautomaten entstanden gegen Ende der **1880er Jahre** in **England**. Während diese Automaten dem Verkauf von **Postkarten** dienten, erfand der englische Verleger Richard Carlisle um die selbe Zeit einen Automaten, der **Bücher** verkaufte.

1888 wurden auf den Bahnsteigen der **New Yorker U-Bahn** durch die *Thomas Adams Gum Company* die ersten **Kaugummiautomaten** installiert. **1907** folgten die ersten Automaten für kugelförmige **Kaugummis**.

Von 1902 bis 1962 existierte in [Philadelphia](#) ein Restaurant, das *Horn & Handart* hieß. Es wurde komplett durch Münzen betrieben. Um 1920 wurden die ersten [Getränkeautomaten](#) gebaut, die [Erfrischungsgetränke](#) in Becher abfüllten. 1926 erfand der Amerikaner William Rowe den [Zigarettenautomat](#).

Arten von Verkaufsautomaten [\[Bearbeiten\]](#)

- [Briefmarkenautomat](#)
- [Fahrkartenautomat](#)
- [Fotoautomat](#)
- [Geldautomat](#)
- [Getränkeautomat](#)
- [Kaugummiautomat](#)
- [Kondomautomat](#)
- [Leergutautomat](#)
- [Mautstellen-Terminal](#) (für Deutschland)
- [Parkscheinautomat](#) und [Parkuhr](#)
- [Prepaidkartenautomat](#) bzw. [Calling Card-Automat](#)
- [Spielzeugautomat](#)
- [Wurautomat](#)
- [Zigarettenautomat](#)
- [Zugangsautomat](#)

Bildergalerie von Verkaufsautomaten [\[Bearbeiten\]](#)



Historische Briefmarkenautomaten Von links nach rechts: Die ersten beiden mit Drehkurbel für [Rollenmarken](#), der dritte zum Ziehen von [Briefmarkenheftchen](#) und der vierte für moderne [Automatenbriefmarken](#)



Verkaufsautomaten der [Deutschen Bahn](#)



Wartende am [Fahrkartenautomat](#) [Bahnhof Alexanderplatz](#)



[Zigaretten-](#) und zwei [Kaugummiautomaten](#) in blau und rot



[Getränkeautomat](#) von innen



[Kondomautomat](#)



[Herrentoilette](#) [Stuttgart Hbf](#): [Beispielhafter Zugangsautomat](#)



[Kaugummiautomat](#) (links) und [Zigarettenautomat](#) (rechts)



Essensautomat in Münchner S-Bahn-Haltestelle



Parkscheinautomat mit Solarbetrieb



Parkscheinautomat mit Solarbetrieb



Toll-Collect-Mautstellenterminal



Automat für Calling Cards und Prepaidkarten



Kaugummiautomat



Kaugummiautomaten



(Glücks-)Spielautomat



Zeitungsautomat der tz



Ritter-Sport-Schokoladenautomat



Spielzeugautomat (Greifer)



Wurmmat mit lebenden Würmern

Weblinks [Bearbeiten]

- [Museum für Warenautomaten, unter anderem ein Reclam Bücherautomat von 1912](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Verkaufsautomat>“

Kategorien: [Stadtmöbel](#) | [1880er](#) | [Verkaufsautomat](#)

Vending bedeutet Warenverkauf über **Automaten**. Das sind zum Beispiel Kaffee- oder Snackautomaten. Aber auch **Zeitungen**, **Zigaretten** und andere Kleinartikel werden über Verkaufsautomaten vertrieben. Diese Automaten werden hauptsächlich im Zwischenverpflegungsbereich eingesetzt: In Schulen, Werkshallen und Bürogebäuden.

Weblinks [Bearbeiten]

- [Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V.](#)
- [Automatenversorgung - Wir wünschen eine schöne Pause](#)

Siehe auch: [Verkaufsautomat](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Vending>“

Kategorie: [Verkaufsautomat](#)

Artikel in der Kategorie „Verkaufsautomat“

Es werden 17 Artikel aus dieser Kategorie angezeigt.

!

- [Verkaufsautomat](#)
- [Vending](#)

B

- [Briefmarkenautomat](#)

F

- [Fahrkartenautomat](#)

G

- [Geldautomat](#)

G (Forts.)

- [Getränkeautomat](#)

K

- [Kaugummiautomat](#)
- [Kondomautomat](#)

L

- [Leergutautomat](#)

M

- [Münzschieber](#)

P

- [Prepaidkartenautomat](#)

S

- [Spielautomat](#)
- [Spielzeugautomat](#)

W

- [Wasserspender](#)
- [Wurmautomat](#)

Z

- [Zigarettenautomat](#)
- [Zugangsautomat](#)

[Bilder einer Ausstellung zur Geschichte der Verkaufsautomaten](#)

Kurioses aus Automaten

Stuttgart (fb) - Kaugummis, Fahrkarten, Zigaretten, Süßigkeiten, Parkscheine: Vieles kommt heutzutage aus Automaten. Allein 440 000 Getränkeautomaten soll es deutschlandweit geben, fast 90 000 Snack- und 3000 Eisautomaten. Doch auch Kurioses spucken die Maschinen gegen Einwurf von Münzen aus. In Stuttgart sind das zum Beispiel Zahnbürsten, Unterwäsche und saubere Spritzen.

<http://www.ez-online.de/>
22.09.07

Automaten-Restaurants



[Suchen](#)

[Gaststätten](#)

[Bamberg](#)

[Community](#)

[Partner](#)

[Bücher](#)

[Poster](#)

[Gastronomen](#)

[Bierliebhaber](#)

[Webmaster](#)

[Internet](#)

[Impressum](#)

[Kontakt](#)

Selbstbedienungsrestaurants oder "cafeterias" wurden in den USA von gemeinnützigen Organisationen erfunden, um arbeitenden Frauen ein preiswertes Essen zu bieten. Die Idee wurde schnell von gewerblichen Restaurants und Schulen aufgegriffen. Die Gäste wählen aus und zahlen für jedes ausgewählte Teil am Ende der Auswahlstrecke. Eine Weiterentwicklung stellen Cafeterias dar mit vollautomatischen Verkaufsflächen, in welchen vorportionierte Speisen und Getränke in Geräten mit Münzeinwurf ausgegeben werden. Der erste "automat" wurde 1902 von [Horn & Hardart](#) in Philadelphia eröffnet (mit Automaten aus Deutschland).

Das älteste deutsche Patent für einen Warenautomaten wurde im Mai 1883 an Emil Wirba und Ferdinand Uecker aus Berlin für einen "Automatischen Verkaufsbehälter für Zigarren" vergeben. 1886 wurde auf der Internationalen Gewerbeausstellung in Berlin ein "Automatenpavillion" vorgestellt. In diesem gab es vom frischgezapften Bier (für 10 Pfennig) bis hin zum warmen Essen ein breites Angebot. Die Schokoladenfabrik Stollwerk setzte dann Automaten ein, um Warenproben zu Reklamezwecken abzugeben. Doch wegen der guten Resonanz setzte man sie dann auch zum Verkauf ein. 1895 betrieb Stollwerk bereits in 15 Städten Automatenhallen. 1898 war er beteiligt an der Gesellschaft für Restaurationsautomaten.

Das **erste Automatenrestaurant in Deutschland** wurde, so erzählt es die Website "[Die Automatengeschichte Deutschland](#)", 1897 in Berlin eröffnet. Das am 24. August 1904 im Erdgeschoß des "Blauen Haus" in Halle eröffnete Automaten-Restaurant namens "Triumph-Automat" überlebte den 1. Weltkrieg nicht (siehe: "[Mampes Gute Stube](#)").

In Halle ist der Andrang am Tag der Eröffnung gewaltig gewesen und bis weit nach Mitternacht strömten die Menschen hinein, um sich das Wunderding anzuschauen. Die "Saale-Zeitung" schrieb darüber: "Jeder Fachmann und Laie wird weiter von der Pracht und sauberen Arbeit an dem Holzwerk, echt Mahagoni, entzückt sein, welches den zahlreichen kristallklaren Facettenspiegeln und dem reizenden Glasmosaik ein wirkungsvolles Relief verleiht. Ein solcher Aufbau, der noch durch Automaten gehoben wird, die wie reines Silber

blinken, kann sich natürlich nur auf einem gleichwertigen Sockel erheben, und dieser ist in der Tat aus rotem und alabasterweißem Marmor von erlesener Schönheit hergestellt."

Heute können wir die Faszination, die solche Restaurants und ihre moderne technische Ausstattung auf die Menschen der damaligen Zeit ausübten, kaum mehr nachvollziehen. Der vorbehaltlose Glaube an den technischen Fortschritt war die Folge einer langen Friedenszeit (seit dem Deutsch-Französischen Krieg von 1870/71), eines Aufschwungs der Natur- und Technikwissenschaften und einer Abspaltung der Natur- und Technikwissenschaften von den Geistes- und Humanwissenschaften. Technik galt als nur eigenen Gesetzmäßigkeiten gehorchende Entfaltung naturwissenschaftlich-technischer Grundprinzipien. Die technische Entwicklung wurde kaum kritisch diskutiert, technischen Laien die Rolle der passiven Bewunderer und Nutznießer technischer Entwicklungen zugeschrieben. Diese Vorstellung endete abrupt mit dem [Untergang der Titanic](#) als einer Vision des Ersten Weltkrieges.

Bis zum ersten Weltkrieg gab es 50 Automatenrestaurants in Deutschland, alle mit großen Räumen und mit Steh- und Sitzplätzen. Die Automatenwirtschaft hatte sich kaum vom ersten Weltkrieg und der Weltwirtschaftskrise erholt, erließen die Nazis 1934 ein "Warenautomatengesetz", mit dem die Aufstellung von Automaten berufs- und fachfremden Unternehmen, also Nichteinzelhändlern, untersagt wurde.

Erst 1962 wurde es in Deutschland wieder erlaubt, Warenautomaten ohne eine räumliche Verbindung zu einer offenen Verkaufsstelle aufzustellen.

Heutzutage sind rund um die Uhr verfügbare Automaten, aus denen man Speisen und Getränke entnehmen kann, nicht mehr wegzudenken. Der [BDV](#) schätzt ihre Zahl auf insgesamt 365.000 Stück in Deutschland. Auf der [Anuga](#) 2001 werden sie herausgehoben thematisiert. Diese internationale Food-Messe bildet zugleich den Rahmen für eine der weltgrößten Ausstellungen von Getränke- und Verpflegungsautomaten.

Wie Kunden die angebotenen Speisen und Getränke **bezahlen** können, ist eines der Probleme, denen sich die Betreiber (die sog. "Operatoren", die Automaten auf eigene Rechnung betreiben) widmen müssen. Der Trend geht, weil Bargeld zum Aufbrechen der Automaten und zum Einwurf von Falschgeld verführt, in Richtung bargeldlosen Zahlens, etwa per Handy, und eine [webbasierte Administration von Automaten](#), z.B. von Coco-Cola-Automaten.

Es gibt natürlich nicht nur Getränke- und Verpflegungsautomaten, sondern auch Automaten für Zeitungen, Biefmarken, Blumen, Dienstleistungen wie Schuhputzen, Fahrarten, Wägungen, Horoskope, Fotos, Visitenkarten, Solarien, Kondome, Zigaretten, Drehtabak usw.. Aber auf dieser Seite kümmern wir uns besonders um kalte und heiße Speisen und Getränke, die eine besondere Herausforderung darstellen.

Der [BDV](#) (Bundesverband Deutscher Verpflegungs- und Vending-Unternehmen e.V.) bezeichnet den Verkauf von Waren des täglichen Bedarfs, insbesondere von Lebensmitteln, durch Automaten mit dem englischsprachigen Ausdruck "**Vending**" und grenzt ihn damit von Musik-, Sport- und Unterhaltungsautomaten-Branche ab. Dieser Vending-Markt zeichnet sich durch ein starkes Wachstum und hohe Handelsspannen aus. Er kann differenziert werden nach

- Kaltgetränke
- Heißgetränke

- Snacks

Die **auszugebenden Produkte** werden

- **im Gerät produziert** (so etwa Kaffee-Variationen, Tee, Suppen, Erfrischungsgetränke, Pommes frites, Eiscreme).
- **vorgefertigt** in den Geräten eingelagert (etwa Erfrischungsgetränke in Dosen, Flaschen oder Kartonverpackung, süße und herzhaft Snacks, Eiscreme, belegte Brötchen, Baguettes, Sandwiches, Salate, Kuchen, Fleisch und Wurstwaren, Molkereiprodukte)
- oder im Gerät gelagert und in einer Mikrowelle **vom Kunden selbst erhitzt** (Komplettmenüs, Snacks, Schnellgerichte)

Für die **Betreiber** stehen folgende **Vorteile** im Vordergrund:

- hohe Spannen,
- Chancen für Impulskäufe.

Vending-Automaten bieten folgende **Vorteile aus Kundensicht**:

- **Verfügbarkeit** auch außerhalb der Ladenöffnungszeiten und Sperrstunden in der Gastronomie
- wegen der **reduzierten Platzansprüche** im Vergleich etwa zur Gastronomie können Warenautomaten in der Nähe von Aufenthaltsorten und Verkehrswegen von Konsumenten aufgestellt werden (etwa Arbeitsräume, Schulen, Verkehrsflächen, Kinos, Schwimmbäder). Laut BDV stehen über 90% in Betrieben.

Vending-Automaten stellen die industrielle, menschenparende Variante der Straßengastronomie dar, die, vor allem in Entwicklungsländern, auf den Straßen Lebensmittel zubereiten und anbieten. Siehe dazu auch das Buch "[Street Foods: Urban Food and Employment in Developing Countries](#)" von Irene Tinker.

Bei **Pommes-Frites-Automaten** konkurrieren zwei Techniken:

- In den Automaten der Schweizer Firma Tege wird von Nestlé hergestelltes und zu Stäbchen gepresstes Kartoffelgranulat in heißem Öl frittiert. Angeblich gibt es dabei Geruchs-Probleme, siehe [Flopquote: sehr hoch](#). Immer wieder verspricht die Industrie neuartige HighTech-Produkte und produziert regelmässig Flops – weil niemand daran interessiert ist. Von Nicole Kircher und Andreas Güntert.
- In den Automaten der Food-Service-Firma [Ore-Ida](#), eine Tochter der [McCain Foods Ltd.](#), werden vorfrittierte Pommes-frites in einer Art Heissluftofen aufgebacken. Der Automat ist angeblich geruchsneutraler und wartungsfreundlicher, die Kartoffelstäbchen formkonstanter. Nachteilig ist, daß die Fritten gekühlt angeliefert und gelagert werden, was höhere Kosten verursacht.

Automaten-Restaurants gibt es heute keine mehr, soviel ich weiß. Der "Columbus Circle Automat" in New York hatte bis in die 70er Jahre geöffnet. Das letzte New Yorker Automat schloß 1991. Statt der Automatenrestaurants haben sich in der Gastronomie andere Formen wie der Verkauf an Schaltern durchgesetzt.

In Paris stehen z.B. **Einkaufsautomaten**, "YatooPartoo" genannt, in denen man vom Wurstpaket über Waschmittel bis zum Katzenfutter aus bis zu 200 tiefgekühlten Konsumprodukte auswählen kann und mit Kreditkarte bezahlen. Geplant sind auch **Pizza-Automaten**, die per Computer-Klick individuelle Wünsche nach Käse, Sardellen oder anderem Belag erfüllen.

Lieferanten von Automaten zur Ausgabe von Speisen und Getränke

- [Mitgliedsunternehmen](#) im BDV.
- Historische bzw. alte Automaten gibt es z.B. im Schweizer [FiftiessCorner](#), so einen [Coca-Cola-Automaten](#) aus den 50er Jahren.
- ebenso im [Route 66 Store](#), ebenfalls in der Schweiz.
- [Old Wood Bars](#) bietet Automaten wie aus dem legendären "automat" von Horn & Hardarts.
- [Pommes aus dem Automaten](#), ein Artikel über einen Automaten der Firma [GSE](#), in: Gastronomie Report.
- [IPM](#) in Münchenwww. Lies dazu einen Artikel "[Mit Automaten von IPM: Popcorn überall & jederzeit](#)", in: Gastronomie-Report.
- [Schaumann & Galeano GbR](#), Nordhausen. Es werden nicht nur Automaten angeboten, sondern Wirte auch beraten. "Wir haben langjährige Kontakte zu Brauereien und schöpfen auch aus unserer Erfahrung im Betreiben eigener Erlebnis- und Eventgastronomieen, Beherbergungsbetrieben und Speiserestaurants."
- [Abseits.de](#): [Lieferanten von Kaffeemaschinen und -mühlen](#).
- [Tege](#). Pommes-Frites-Automaten aus der Schweiz.
- [Visag](#). Pommes-Frites-Automaten aus der Schweiz.
- [Oranfresh](#). Frisch gepresster Orangensaft im Automat.
- [American Gumball Machines Company](#). Kaugummi-Automaten, auch klassische Modelle ab den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts.

Weiterführende Links

- Horn & Hardarts "[automat](#)" in Philadelphia.
- Der [erste Hardart automat](#) steht in einem Museum der Smithsonian Institution.
- [Automat](#), Postcard.
- Die aktuelle Website von [Horn & Hardart.Bakery Café](#) mit einem [geschichtlichen Rückblick](#).
- Außenansicht eines [Kölner Automatenrestaurants](#), um 1910, im [Bildarchiv zur Kunst und Architektur in Deutschland](#).
- [Ansichtskarte eines Kölner Automatenrestaurants](#), um 1912. im [Bildarchiv zur Kunst und Architektur in Deutschland](#).
- [Bundesverband Deutscher Verpflegungs- und Vending-Unternehmen \(BDV\)](#)
- Prof. Dr. Marion Klammer-Schoppe, Fachhochschule Erfurt, Lehrgebiet ABWL insb. Vertriebs- und Handelsmanagement, Bettina Schulz: [Der automatische Vertrieb](#) (PDF), in: Absatzwirtschaft.
- [European Vending-Association \(EVA\)](#)
- [Vending Report](#), eine Fachzeitschrift.
- [Stollwerk](#).
- [Automatix-Club.de](#). Abteilung [Warenautomaten](#).
- [Gauselmann-Museum](#) mit einer kleinen Abteilung Warenautomaten.
- Museum of the City of New York:: [Automat](#). mit zwei Fotos von Berenice Abbott.

- [Distributeurs automatiques de repas chauds](#), in: "L'Hotellerie" vom vom 14. Juni 2001 (französisch)
- [Zweifel setzt auf Fritten aus Automaten. Vertriebsfirma gegründet - Feldversuche laufen bereits](#). Von Nadja Siebenmann, in: Sonntagszeitung, 1999.
- Dr. Dr. Joachim Kahl (Marburg): [Faszination Titanic. Philosophische Anmerkungen zu einem Jahrhundertmythos](#), aus: Aufklärung und Kritik 1/1999 (S. 135 ff.)
- Oliver Driesen: "[Automaten-Fieber: Calamares vom Computer-Koch](#)", WDR ServiceZeit KostProbe vom 20. März 2000.
- [Auch das ist Convenience \(2\) - das Automatengeschäft wird professioneller](#), in: Convenience-Akademie.de
- [Things That Have Been Sold In Vending Machines](#), zusammengestellt von Raphael Carter

Bücher

- [The Automat: The History, Recipes, and Allure of Horn & Hardart's Masterpiece](#) von Lorraine B. Diehl, Marianne Hardart

<http://www.abseits.de/automaten.htm>