



## LE TERMINAL DE CUISSON AUTOMATIQUE

DE VOS PIZZAS ARTISANALES!



Leader sur son marché, le distributeur **PizzaDoor** est la référence en distribution automatique de pizzas

#### PIZZADOOR, DÉVELOPPEZ VOTRE ACTIVITÉ TOUT EN SIMPLIFIANT VOTRE QUOTIDIEN!

- Développez votre activité plus vite que vos concurrents
- Offrez un nouveau service aux consommateurs
- Développez votre zone de chalandise
- Réduisez le temps d'attente à la pizzeria
- Servez vos clients en dehors de vos horaires d'ouverture
- Augmentez votre chiffre d'affaires

# UN OUTIL MODERNE DE DISTRIBUTION 100% FRANÇAIS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA PIZZA



#### **ADIAL**

87 rue Alexandre Fleming 14100 Lisieux +33(0)2 31 65 25 25 adial-france.com





### **SOMMAIRE**

Le concept Le design La personnalisation La technologie

Le marketing & la communication

12

Le pilotage en ligne

14

Le four professionnel

17

L'hygiène

18

L'entretien et le service après-vente

**20** 

La rentabilité

**22** 

Les étapes de votre projet

24

Les caractéristiques techniques

26

Le distributeur PizzaDoor V5

28

Les kiosques PizzaDoor

30

La location PizzaDoor

<u>32</u>

Les centres de formation

34

La presse en parle

36

Le réseau PizzaDoor

38

La société Adial

### LE CONCEPT

#### LE MARCHÉ DE LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE PIZZAS EST EN PLEINE CROISSANCE!

Le marché de la pizza en France a génèré un chiffre d'affaires global de 4,58 milliards d'euros en 2019.

La France est le deuxième pays qui consomme le plus de pizzas au monde après les États-Unis et avant l'Italie.

Il s'agit du premier marché de la distribution automatique de pizzas avec le plus grand nombre d'appareils exploités et une croissance de l'ordre de 50% par an!

### DES CHIFFRES QUI S'INSCRIVENT DANS CETTE TENDANCE!

Le 800° distributeur PizzaDoor a été installé en avril 2020.

Record de vente avec 1 distributeur PizzaDoor : 350 000€ TTC de CA en 365 jours

Avec plus de 800 appareils, les ventes de pizzas avec les distributeurs PizzaDoor ont triplé entre 2016 et 2019.

La création de réseaux se généralise et certains de nos clients possèdent 3, 4, 5 et jusqu'à 25 points de vente PizzaDoor.

En 2019, nous constatons que 61% des propriétaires de PizzaDoor possèdent plusieurs machines.

Les consommateurs ont adopté ce nouveau mode de consommation qui offre la rapidité et la liberté de se procurer à tout moment des pizzas traditionnelles de qualité. La multiplication des succès commerciaux et des records le confirme, PizzaDoor répond parfaitement à cette nouvelle demande qui s'est transformée en quelques années en un marché au développement exponentiel!

#### UN POINT DE VENTE AUTOMATIQUE FIABLE, AUTONOME ET SÉCURISÉ



- Les pizzas, précuites, sont déposées dans le point de vente automatique. La chambre froide (3°C) permet de conserver jusqu'à 70 pizzas selon la date limite de consommation paramétrée. (généralement 72h).
- Notre logiciel gère le stock de pizzas dans la chambre froide, les dates limites de consommation, la cuisson des pizzas et leur rotation.
- 3 Un plateau robotisé extrait la pizza sélectionnée et la positionne devant le four.
- Un mécanisme soulève le couvercle, enfourne la pizza avec sa boîte puis surélève la pizza de sa boîte (les cartons à pizza sont homologués pour la cuisson).
- Notre four à chaleur pulsée cuit la garniture et réchauffe la pâte en 2 minutes. Chaque pizza peut avoir des paramètres de cuisson différents.
- Une fois cuite, la pizza est repositionnée dans sa boîte et le couvercle rabattu. Elle est ensuite distribuée aux consommateurs.



### LE **DESIGN**

#### **UNE INTERFACE INTUITIVE & 100% TACTILE**

L'interface de commande composée d'un écran totalement tactile et de grande taille, offre une utilisation intuitive pour les consommateurs. Certaines façades proposent un écran incliné pour plus de confort lors de la commande.

#### **Design & Thème**

Le design graphique est conçu pour une compréhension de tous et donc une commande rapide.

La présentation des pizzas, du panier de commande et des promotions apparaissent clairement pour les consommateurs, ce qui facilite le choix et l'achat.

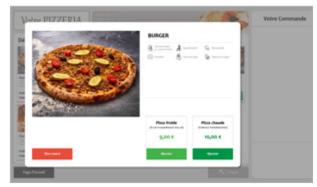
Par ailleurs, trois différents thèmes d'écran sont proposés avec votre nom d'enseigne pour vous rapprocher au plus près de votre image et savoir-faire.

### Photos de pizzas et animation d'écran

Les photos de vos pizzas sont mises en valeur sur un écran 32 pouces haute définition. De plus vous pouvez communiquer sur votre établissement et la conception de vos pizzas en intégrant facilement des diaporamas et clips vidéos diffusés sur l'écran pendant les périodes d'attente. Vous pouvez profiter de cet écran pour proposer cet espace publicitaire à des partenaires!

#### **Questionnaire consommateur**

Avec l'abonnement Silver, il est possible d'interroger les consommateurs pendant leur commande et recueillir des informations précieuses concernant leur satisfaction, les recettes souhaitées, leur commune ou bien leur numéro de mobile pour diffuser des promotions ciblées.









#### ÉCRAN 100% TACTILE 32"

> pour plus de confort.

### LA PERSONNALISATION

PizzaDoor propose différents design de façade et la possibilité de personnaliser les couleurs du distributeur ou d'intégrer des éléments de sérigraphie de son enseigne.

#### LA FAÇADE TRADITION

Des formes rappelant à la fois un four traditionnel avec ses briques tout en étant moderne, le design de cette façade Pizzadoor remporte un vif succès. Elle est personnalisable pour renforcer l'image artisanale auprès des consommateurs avec son interface 100% tactile. TRADITION



I A I

#### LA FAÇADE FLAT

Cette façade, très robuste (tôle en acier galvanisé et peinture Époxy), s'intégre parfaitement dans une devanture de commerce. Elle possède également une interface 100 % tactile.



#### LA FAÇADE DESIGN

Cette façade très moderne possède une interface 100% tactile. Comme les autres façades, elle est également conçue en acier épais avec une peinture Époxy.

DESIGN



### LA TECHNOLOGIE

#### PARAMÉTREZ ET ACCÉDEZ À VOTRE PIZZADOOR 7J/7, 24H/24

Un logiciel simple à utiliser associé à un service d'assistance qui garantit l'autonomie de votre distributeur.

La possibilité de modifier l'ensemble des paramètres :

- Des gammes de pizzas illimitées avec tarifs chaud ou froid
- Des variables de cuisson selon les pizzas
- La gestion de la date limite de consommation par produit
- La personnalisation de l'affichage
- L'intégration de vos photos et vidéos et de questionnaires consommateurs (Silver)
- Des alertes par e-mail

Le logiciel Pizzadoor développé par les informaticiens ADIAL bénéficie de plus de 15 ans d'expérience et de retour des exploitants.

Une demi-journée de formation est prévue pour vous accompagner dans l'utilisation de votre futur point de vente.

Les équipes ADIAL vous assistent en direct en prenant en main votre machine à distance.



### LE SERVICE ADIAL : EN CAS D'HÉSITATION, NOS TECHNICIENS VOUS GUIDENT À DISTANCE !



# LE MARKETING & LA COMMUNICATION

#### DES OUTILS MARKETING AU SERVICE DE LA PERFORMANCE DE VOTRE POINT DE VENTE!

Définissez vos codes promotionnels selon votre cible.

Comités d'entreprise, associations, hôtels, cafés, commerces voisins, enseignes locales, identifiez et favorisez vos prescripteurs et partenaires commerciaux !

#### **EXEMPLES:**

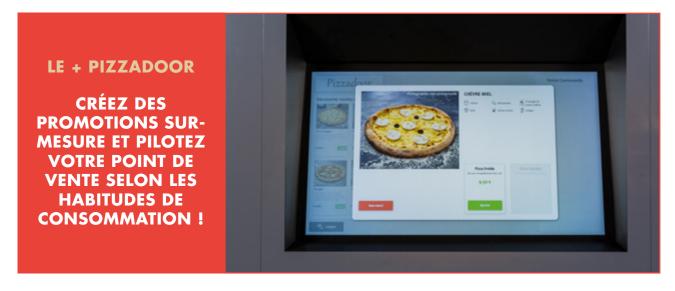
- Bon d'essai valable 1 fois avec gratuité,
- Offre spéciale valable 10 fois avec 1 euro de remise,
- Opération spéciale site web ou réseaux sociaux pendant 3 jours, 10% de rabais pour vos fans, etc...

### PROGRAMMEZ DES PROMOTIONS ATTRACTIVES POUR LES CONSOMMATEURS.

- Les quantités (ex : la troisième à 50%)
- La date limite de consommation (ex : remise de 20% sur la pizza qui approche la DLC)
- Les heures et les jours (ex : remise de 20% de 15h à 18h30 sauf le samedi et le dimanche)

#### FIDÉLISEZ VOTRE CLIENTÈLE.

- Attribution automatique d'un code aux clients (ex : 1 pizza gratuite pour 10 achetées).
- Avec la gestion de parc (Abonnement Gold), vos clients pourront utiliser leur code fidélité sur n'importe quel distributeur de votre parc.



### ADIAL PROPOSE DÉSORMAIS UN OUTIL DE VENTE EN LIGNE PIZZADOOR POUR LES EXPLOITANTS DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PIZZAS!

Le nouvel abonnement "Platinium" propose des applications mobiles de vente en ligne personnalisées pour les exploitants de distributeurs Pizzadoor. La vente en ligne est un complément à l'abonnement "Gold" gestion de parc et fonctionne avec les appareils PizzaDoor 100% tactile.

### COMMENT FONCTIONNE LA VENTE EN LIGNE BY ADIAL ?

- Le consommateur télécharge l'application au nom de sa pizzeria préférée, sur l'Apple Store ou le Play Store.
- Il choisit son distributeur de retrait préféré, puis, paye sa commande. Enfin, le consommateur reçoit un code de retrait.

### COMMENT RETIRER SA COMMANDE AU DISTRIBUTEUR ?

- Le consommateur sélectionne l'onglet "retirer sa commande", sur l'écran du distributeur.
- Il saisit son code de retrait sur l'écran tactile : les pizzas sont lancées et délivrées aussitôt!

#### **INNOVATION: RETRAIT SANS CONTACT**

Le consommateur peut activer le retrait de sa commande directement sur son smartphone. Ainsi, le distributeur affiche un code au moment où l'utilisateur se présente pour récupérer sa commande. Lorsque l'utilisateur saisit ce code sur son Smartphone : les pizzas sont lancées et délivrées par le distributeur.

IMPORTANT: La commande est réservée après le paiement du consommateur sur l'application. La pizza ne peut être vendue deux fois. Le consommateur a un délai maxi, défini par l'exploitant, pour prendre sa commande. Passé ce délai, par exemple 12h, la commande est annulée. Il est bien évidemment informé de cette condition au moment de son achat.

#### L'APPLICATION PERSONNALISÉE POUR CHAQUE ENSEIGNE!

Les applications portent le nom choisi par l'exploitant et seront facilement accessibles pour les consommateurs sur les stores Google et Apple. L'application est unique : le nom, les logos sont définis par l'exploitant pour représenter l'enseigne.

### LE RÈGLEMENT DES VENTES POUR L'EXPLOITANT EST SÉCURISÉ!

Le paiement est réalisé par le compte Stripe de l'exploitant.

Le coût est de 1.4% + 0.25€ par transaction (www.stripe.com).



### DROIT DES DONNÉES POUR LE CONSOMMATEUR :

En conformité avec les CGV du consommateur la base client appartient à l'exploitant et sera exportable pour mailing.

### INNOVATION: LANCEMENT « SANS CONTACT » DEPUIS SON SMARTPHONE

ADIAL a ajouté une fonctionnalité qui permet aux consommateurs de lancer la livraison de la commande depuis son smartphone, sans toucher l'écran. Ainsi, il s'agit d'un véritable point positif pour garantir la propreté de votre appareil et la sécurité de vos consommateurs.

### LE PILOTAGE EN LIGNE

Abonnement Mypizzadoor Classique



#### FORFAIT BRONZE

Accès à Mypizzadoor Classique pour la consultation d'un distributeur :

- Stock en temps réel par catégorie de pizza et DLC
- Consultation des ventes : résumé ou détail, moyens de paiement et TVA. Possibilité d'exporter les ventes pour la comptabilité
- Suivi en temps réel du stock de pièces dans le monnayeur
- Accès aux températures de la chambre froide, du four et du local
- Programmation de l'arrêt du four pour anticiper son nettoyage
- Sauvegarde des données commerciales de ventes en conformité avec la réglementation des caisses enregistreuses (Attestation de conformité sur demande)
- · Licence d'accès sécurisé et antivirus

Abonnement Mypizzadoor **Pro gestion** 



#### FORFAIT SILVER

Accès à l'application mobile et le site web Mypizzadoor Pro pour le paramétrage à distance d'un distributeur :

- Création et modification de la gamme de pizzas : variétés, ingrédients, prix, photos
- Modification du magasin et des affectations des pizzas
- Création, gestion et modification des promotions et codes promotionnels
- Modification de l'animation commerciale
- Ajout d'un questionnaire de satisfaction pendant que les consommateurs attendent une pizza chaude



SELON VOS BESOINS, VOTRE PARC DE DISTRIBUTEURS ET VOTRE STRATÉGIE MARKETING, ADIAL PROPOSE DIFFÉRENTES SOLUTIONS DE PILOTAGE À DISTANCE DE VOS POINTS DE VENTE. Abonnement Mypizzadoor **Pro gestion de parc machine** 

#### FORFAIT GOLD



Offre complémentaire de l'offre Silver. Gestion et paramétrage d'un parc de plusieurs distributeurs simultanément :

- Définition de la gamme de pizzas du parc
- Synchronisation de l'animation commerciale
- Synchronisation des promotions et des codes promotionnels
- Synchronisation du programme de fidélité

Abonnement Mypizzadoor **Pro Vente en ligne** 

### FORFAIT PLATINIUM



À venir mi-2020 : offre complémentaire aux abonnements Silver et Gold.

Application de vente en ligne à votre nom d'enseigne.

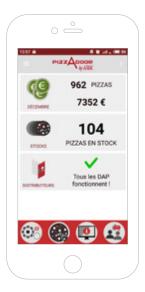




- Vente et réservation de pizzas en stock
- Personnalisation de l'application : nom, couleur, logo
- Retrait au distributeur par un code personnalisé
- Gestion de compte consommateur

Fonctionnalité de retrait "sans contact"

Les consommateurs peuvent activer le retrait des pizzas avec leur smartphone, sans avoir de contact avec le distributeur.







### LE FOUR PROFESSIONNEL

#### **CUISSON MOYENNE EN 2 MINUTES**

#### LA TECHNOLOGIE DE FOUR LA PLUS RAPIDE EN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Le four électrique combiné à un cycle **d'air pulsé** est conçu spécialement pour la machine et fabriqué par ADIAL.

Le four PIZZADOOR permet de :

- Cuire une garniture sur une pâte précuite
- Réchauffer une pizza.

Piloté par un ordinateur et un régulateur performant, il bénéfice d'avancées technologiques telles que :

- des paramétrages suivant des critères de puissance, de durée et de température,
- des modes de cuisson différents en fonction des variétés de pizzas,
- l'archivage et la visualisation de la courbe de température de cuisson.

Pizzadoor gère des DLC différentes pour les pizzas chaudes ou froides.

Ex: 48 h froide, 72 h chaude.

29 CM

### DURÉE DES CUISSONS AVEC UN FOUR RÉGLÉ À 220°C ET UNE PUISSANCE À 100%.

POIDS PIZZA	TEMPS DE CUISSON
Pizza 400 g	90 s
Pizza 450 g	105 s
Pizza 500 g	120 s
Pizza 550 g	135 s
Pizza 600 g	150 s

#### LE + PIZZADOOR

#### Chaque pizza possède 3 paramètres :

- Puissance
- Température
- Durée de cuisson

#### Optimisation des vitesses de la turbine :

- Recyclage du flux d'air de cuisson
- Isolation parfaite du four
- 1 kW/h : faible consommation électrique

#### SELON SON MODE DE CONSOMMATION, UN SERVICE ADAPTÉ!

#### Pizza chaude / Pizza cuite: 2 min.

Le client choisit sa pizza chaude : Le temps de cuisson est adapté en fonction de la pizza, de sa garniture.

#### Pizza froide / Pizza crue: 30 sec.

Si le client choisit un produit « prêt à cuire » : la pizza sera délivrée en quelques secondes sans être insérée dans le four.



### PRÉPAREZ VOS PIZZAS À L'AVANCE, PIZZADOOR FERA LE RESTE!

#### **CUISSON**



Préparer des fonds à la sauce tomate ou autre de 29 cm de diamètre cuits à 100%.



Refroidir sur grille pour évacuer la vapeur.



Après refroidissement, ajouter une garniture fraîche et crue.

#### **RÉCHAUFFAGE**



Préparer la pizza de façon classique : abaisser la pâte, ajouter de la sauce tomate puis des ingrédients.



Cuire la pizza : la pâte à pizza doit être cuite à 100%.



Refroidir sur grille pour évacuer la vapeur.

### L'HYGIÈNE

#### NOTRE EXIGENCE AU SERVICE DE VOTRE TRANQUILLITÉ

### Date limite de consommation (DLC)

Les pizzas les plus anciennes mais n'ayant pas dépassé la date limite de consommation, sortent en première selon la méthode FIFO (First In First Out). Dès que la date limite d'une pizza est atteinte, sa vente est automatiquement bloquée.

Vous décidez d'appliquer la DLC adaptée à vos produits selon votre process, sachant que la norme Haccp de la restauration est j+2 soit 72h.

Il est possible d'ajouter une offre promotionnelle pour les pizzas à DLC courtes, ces pizzas seront commandées chaudes uniquement pour assurer la sécurité du consommateur.

#### Règles alimentaires

Les distributeurs PizzaDoor respectent les règles de sécurité alimentaire du règlement européen :

- La machine fournit les conditions de conservation (froid positif < 4°C) et de cuisson (> 63°C à coeur).
- La chaîne du froid est automatisée et maîtrisée: contrôles permanents, enregistrement des températures, blocage des ventes et alertes en cas d'incident.
- La conception du distributeur empêche tout contact avec les denrées alimentaires.

#### **HACCP**

Un guide de démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou en français = Analyse des Dangers et des points critiques pour leur maîtrise) et des outils pratiques spécifiques à la distribution automatique de pizzas sont remis lors de la formation.

#### Caractéristiques de la chambre froide

- Panneau isolant de 80 mm.
- Température régulée entre 2°C et 4°C. Groupe rotatif silencieux de 800 W. Fluide R452A.
- Pression de gaz du groupe froid surveillée informatiquement avec alerte.
- Mise en sécurité sanitaire et alarme en cas de température anormale.
- Étagères en Inox de 70 emplacements accessibles indépendamment.

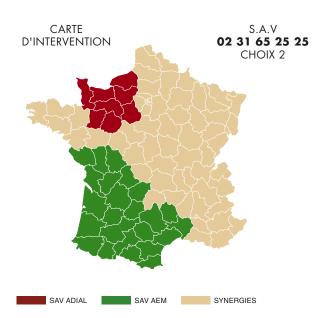
### L'ENTRETIEN & LE SERVICE APRÈS-VENTE

#### UN SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE DISPONIBLE 7J/7. UN RÉSEAU NATIONAL DE TECHNICIENS POUR DES INTERVENTIONS RÉACTIVES!

#### Fiabilité et entretien

Une technologie adaptée à votre professionnalisme, une fiabilité éprouvée et de nombreux services associés.

- PizzaDoor, fruit de nombreuses années de recherches et d'innovations permanentes, vous apporte la garantie de posséder un outil performant, simple d'utilisation et fiable.
- Une mécanique simple, modulaire et accessible conçue pour un entretien réduit.
- Des interventions sur site optimisées grâce au diagnostic à distance. (Les diagnostics et assistances du SAV sont optimisés par la prise en main à distance des actionneurs, par la lecture instantanée des capteurs, courbe moteur et la vision des mouvements via les caméras installées).
- La machine envoie des alertes dès que nécessaire (stocks, anomalies de fonctionnement, pannes).



#### Service de téléassistance 7j/7

ADIAL a structuré un Service Après-Vente composé d'une équipe de 8 techniciens experts du distributeur PizzaDoor. Le service de téléassistance est donc disponible 7j/7, notamment les week-end et les jours fériés.

En cas d'incident, les techniciens peuvent intervenir à distance sur votre distributeur : contrôle du distributeur à distance, analyse des historiques des événements techniques, visualisation des vidéos des cycles de ventes enregistrés par les caméras IP internes au distributeur, diagnostic et remise en service du distributeur.

### Un réseau de techniciens partout en France\*!

ADIAL a partagé les interventions SAV avec des prestataires certifiés :

- ADIAL pour la Normandie et départements limitrophes,
- AEM sur la Vendée, Poitou Charentes et le Sud-Ouest,
- · Synergies sur le reste de la France.

ADIAL et ses partenaires proposent différents contrats d'entretien et de maintenance qui s'adaptent à vos besoins :

- Hotline 7j/7 incluse
- 1 visite préventive annuelle
- 1 ou 2 visites curatives selon la formule

<sup>\*</sup> France métropolitaine uniquement



### LA RENTABILITÉ

#### **DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS**

SUR 1 JOUR SUR 31 JOURS SUR 1 AN



(5.0.0)

(0.0.0)

234 pizzas

3 301 pizzas

31 000 pizzas | 350 000 € TTC

soit 85 pizzas/jour et une moyenne de 950€/jour

#### Le podium Pizzadoor est publié chaque mois depuis 2009!

#### MARCHÉ ×3

Les ventes de pizzas ont plus que **triplées** entre 2016 et 2019 avec PizzaDoor!

#### AVEC PIZZADOOR, ON RÉINVESTIT

**61 %** des propriétaires possèdent plusieurs Pizzadoor.

#### VENTES CUMULÉES SUR 1 PIZZADOOR

**127 312 pizzas** fin 2019 sur un distributeur exploité depuis 7 ans.

	PIZZAS V	ENDUES				
	vendues / jour	vendues / mois	CA TTC mensuel	Marge HT mensuelle	CAT TTC annuel	Marge TTC annuelle
Échec	10	300	2850,00 €	1 037,93 €	34 200,00 €	12 771,12 €
Prévisionnel pessimiste	15	450	4275,00 €	1 985,89 €	51 300,00 €	24 304,69 €
Prévisionnel	20	600	5700,00 €	2 933,86 €	68 400,00 €	35 838,25 €
Prévisionnel	25	750	7125,00 €	3 881,82 €	85 500,00 €	47 371,81 €
Prévisionnel optimiste	30	900	8550,00 €	4 829,78 €	102 600,00 €	58 905,37 €
Leader PizzaDoor	35	1050	9975,00 €	5 777,75 €	119 700,00 €	70 438,93 €
Leader PizzaDoor	40	1200	11400,00 €	6 725,71 €	136 800,00 €	81 972,49 €
Top PizzaDoor	50	1500	14250,00 €	8 621,64 €	171 000,00 €	105 039,62 €
Top PizzaDoor	60	1800	17100,00 €	10 517,57 €	205 200,00 €	128 106,74 €
Record PizzaDoor	90	2700	25650,00 €	16 205,35 €	307 800,00 €	197 308,11 €

#### **TABLEAU DE RENTABILITÉ**

#### CALCUL DE LA MARGE PAR PIZZA VENDUE À 9.50€ TTC

INGRÉDIENTS	COÛT (€)
Pâton 280 g	0,14 €
Tomate 80 g	0,16 €
Fromage 120 g	0,60 €
Garniture 120 g	0,96 €
Coût de revient brut moyen	1,86 €
Boîte à pizza au tarif promotionnel	0,30 €
Disque de cuisson plein 265 mm	0,085 €
Transport moyen par palette (2400 unités)	0,04 €
Prix de revient total	2,29 €
Perte pizza hors DLC de 3%	0,07 €
Coût de revient	2,36 €
Prix de vente moyen des artisans TTC	9,50 €
Frais encaissement CB de 0,7 %	0,07 €
Prix de vente moyen HT (30% vente froide)	8,74 €
Marge brute moyenne	6,32 €

#### LES CHARGES FIXES MENSUELLES

FRAIS FIXES PENDANT 72 MOIS	MENSUELS
Location ADIAL sur 72 mois avec - Garantie pièces Adial 72 mois Contrant Entretien 3 Fromages (3 visites)	700,00 €
Électricité (1kW/heure)	100,00€
Assurance (EAT 2020)	42,00 €
Abonnement 4G Adial	20,00 €
Abonnement Mypizzadoor "Silver"	12,00 €
Abonnement LYRA pour paiement CB	9,00 €
Total des charges fixes	883,00 €

#### L'ÉQUILIBRE EN NOMBRE DE PIZZA

Point mort mensuel	139,7 pizzas par mois
Point mort journalier	4,7 pizzas par jour

### LES **ÉTAPES DE VOTRE PROJET**

#### 1. L'ÉTUDE ET LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DE LA PIZZA

#### Testez votre pizza dans un four Pizzadoor!

Nous vous proposons de valider ensemble la qualité de restitution avec vos pizzas, dans votre pizzeria.

Nous nous déplaçons avec un four PizzaDoor partout en France Métropolitaine et nous pouvons vous orienter sur la méthode de préparation de vos pizzas.

#### Adoptez les méthodes des distributeurs à succès!

Des pizzaïolos multiplient les succès commerciaux avec plusieurs distributeurs. Les méthodes sont connues et maîtrisées par ces professionnels. Elles peuvent vous être enseignées dans le cadre de stages au Centre de Formation ADIAL ou à l'École de formation Jean Jacques Despaux.



#### 2. L'ÉTUDE DU PROJET

Le choix du lieu de l'implantation : la ville, les emplacements disponibles, la concurrence, le voisinage, la fréquentation...

L'étude de l'aménagement : les travaux d'aménagement, l'électricité, l'ADSL, la mise en œuvre, le coût...

La stratégie de communication : les outils de communication, le visuel du point de vente, les réseaux sociaux, la presse, l'inauguration...

**L'installation** : l'évaluation des travaux d'aménagement et leurs coûts.

Le financement : le prévisionnel d'activité, votre capacité de financement ou la location ADIAL.

#### 3. L'ENGAGEMENT DU PROJET!

Une fois ces études préliminaires effectuées, différentes démarches administratives doivent être engagées avant de préparer l'installation :

- l'obtention d'un financement,
- l'obtention des autorisations administratives auprès de la mairie du lieu d'implantation du distributeur,
- l'engagement du bail avec les propriétaires de l'emplacement,
- l'engagement du projet avec ADIAL.



### 4. LES TRAVAUX DE PRÉPARATION

Les accords obtenus, les travaux techniques avec vos artisans locaux peuvent démarrer :

- l'installation de l'alimentation électrique (3800 Watt pour une installation encastrée en monophasé ou triphasé),
- la mise en place d'un accès Internet haut débit (Box filaire ou box 4G),
- l'ouverture de la façade dans le cas d'un distributeur encastré,
- éventuellement la mise à niveau du sol avec une dalle en béton pour la pose d'un kiosque extérieur,
- la demande auprès de votre banque pour l'obtention des paramètres du terminal bancaire, la conception d'un visuel et des sérigraphies.





#### 5. LA MISE EN PLACE

Une équipe de techniciens ADIAL se déplace pour installer le kiosque et le distributeur.

Une formation technique complète avec les paramètrages et essais de pizzas est réalisée dès que l'internet haut débit est opérationnel.

#### 6. L'OUVERTURE AU PUBLIC

Avant de lancer votre communication, prenez quelques jours pour maîtriser votre nouvel outil de travail: les premières semaines d'exploitation seront déterminantes.

Vous devrez attirer, rassurer et fidéliser vos clients grâce à la qualité de vos pizzas.

Organisez des inaugurations et soirées de dégustation.

Présentez votre activité artisanale, la qualité de vos produits et le fonctionnement de la machine.

Exploitez le potentiel des réseaux sociaux et la presse locale pour faire découvrir largement votre point de vente innovant.

Constituez une communauté de fans en sponsorisant vos publications !

POUR RASSURER VOS CLIENTS, COMMUNIQUEZ SUR L'ASPECT ARTISANAL ET QUALITATIF DE VOS PIZZAS!

### LES CARACTÉRISTIQUES DONNÉES TECHNIQUES **TECHNIQUES**



1,525m hors tout FLAT et DESIGN 1,650m hors tout TRADITION



2,40m



Type de machine: Pizzadoor DPF 70

Nombre d'emplacements dans le magasin: 70

Nombre de choix de pizzas (produits): 70

Dimensions de la façade

Flat Design: 2,40m x 1,52m / 94.5 pouces × 60 pouces Tradition:  $2,40m \times 1,65m / 94.5$  pouces  $\times 65$  pouces

Profondeur de la machine: 2,40m / 94.5 pouces

Poids: 750 kg

Puissance maxi consommée:

3800 Watt (Mono ou Triphasé + neutre)

Puissance moyenne consommée: 1 kW/h

#### **INTERFACE CLIENT**

3 façades à votre choix : TRADITION en composite et briques naturelles, FLAT en acier galvanisé et peinture époxy, DESIGN en acier galvanisé et peinture époxy

Écran 100% tactile 32 pouces

Activation de thèmes d'écran de votre choix: « standard », « pizza », « ingrédients »

Sélection de vos pizzas par leur photo et leur composition complète à l'écran

Diaporama et vidéo personnel sur l'écran

#### **MOYEN DE CUISSON**

Technologie de four électrique à air pulsé.

Méthode d'exploitation:

Cuisson garniture ou réchauffage

Température de veille réglable : 160°C à 220°C

Temps de cuisson de référence:

- 90 secondes pour 400g / 14 oz
- 120 secondes pour 500g / 18 oz
- 150 secondes pour 600g / 22 oz

3 niveaux de protection:

régulateur + programme + sécurité thermostatique

#### **CHAMBRE FROIDE**

Épaisseur d'isolation : 80 mm

Contrôle à distance du régulateur

Archivage des températures

Gaz Frigorifique R452A

#### **PIZZA**

Diamètre des pizzas : 29 cm

Hauteur des boîtes (pour la garniture) : 36 mm

Précuites ou garniture crue sur une pâte précuite

Poids maximal des pizzas : 750 grammes

#### AIDE À LA VENTE

Photos et composition des 70 pizzas sur l'écran de choix

Promotions personnalisables : nombre de pizzas, froides, DLC, heures

Gestion de la fidélité programmable

Gestion des codes promotionnels

#### **COMMUNICATION ET GESTION**

Envoi d'e-mail par la machine (illimité et gratuit)

Administration à distance d'un parc de distributeur (abonnement)

Vente en ligne de pizzas (abonnement)

#### **INFORMATIQUE ET AUTOMATISME**

Écran tactile pour le gestionnaire

Contrôle à distance pour le SAV

Contacteurs de sécurité réglementaires à chaque porte

Mise à jour automatique gratuite des programmes

Sauvegarde des données automatiques (à partir de l'abonnnement Bronze)

#### **SERVICE APRÈS-VENTE**

Assistance téléphonique 7j/7: 2 ans ou plus sous contrat

Garantie pièces : 2 ans

Déplacement gratuit en période de garantie :

la première année

Télémaintenance depuis l'usine par internet et caméra



# LE DISTRIBUTEUR PIZZADOOR V5

#### **DISTRIBUTEUR**

Capacité de distribution de 70 pizzas, 70 choix

Four Pizzadoor, groupe froid intégré

Logiciels Pizzadoor avec système d'alertes

Système de télémaintenance assistée par caméra IP

Moyens de paiement:

Paiement par CB EMV (contact)

Paiement par CB NFC (sans contact)

Paiement espèces (pièce et billet)

#### **SERVICES**

Tests de vos produits et étude technique de votre emplacement

Forfait de livraison en France Métropolitaine : 1,80 € HT/km AR

Mise en place du distributeur dans votre emplacement préparé

Paramétrage de votre offre, du terminal CB et du distributeur.

Formation de 6 heures sur site

Téléassistance avec intervention à distance 7j/7

Remise du manuel d'utilisation et du guide hygiène HACCP

GARANTIES ADIAL	
Téléassistance 7j/7	2 ans
Pièces	2 ans
Main-d'œuvre (hors déplacement)	2 ans
Déplacement	1 an

Un contrat de maintenance est proposé à l'installation d'un distributeur. Si souscription, des visites d'entretien et des visites correctives sont comprises. ADIAL rembourse sous forme d'avoir deux ans de souscription du contrat MARGHERITA.



DAP 5.0 TRAD

#### **FACADE TRADITION**

Design traditionnel en composite et briques naturelles. Couleur de façade personnalisable avec une sérigraphie à votre nom.



#### DAP 5.0 DESIGN

#### **FAÇADE DESIGN**

Design de façade avec peinture Époxy. Couleur de façade personnalisable avec une sérigraphie à votre nom.

#### INTERFACE 100% TACTILE A

Inclinée selon le choix de la façade

Commande 100% tactile et écran HD 32"

Logiciel Écran client : Interface de communication, prise de commande ergonomique, animation pendant cuisson, questionnaire consommateur (Abonnement)

#### PAIEMENT ESPÈCES B

Intégration en option d'un système de paiement en espèces :

- Lecteur de billets (5 €, 10 €, 20 €, 50 €)
- Monnayeur rendeur (2 €, 1 €, 0,50 €, 0,20 €, 0,10 €)
- Protocoles de communication et liaison informatique

#### **CASIER DE TRANSPORT**

Casiers Inox superposables pour transporter 10 boîtes à pizza sans déformation avec un véhicule réfrigéré

hauteur 48 cm | largeur 40 cm | profondeur 33 cm | 6.7kg ©



Casiers Inox superposables pour transporter 5 boîtes à pizza hauteur 27cm | largeur 38cm | profondeur 35 cm | 3.3kg



1 caméra dôme HD, câbles et alimentations 🗈

Possibilité d'une caméra supplémentaire

1 enregistreur (accessible sur Internet) - disque dur 1 To





**POUR PLUS** D'INFORMATIONS, **VOIR LA FICHE DES TARIFS.** 





### LES KIOSQUES PIZZADOOR

#### Kiosques entièrement adaptés pour l'installation d'un distributeur Pizzadoor en extérieur :

Structure et décors en acier galvanisé à chaud plus peinture polyester cuite au four.

- Panneaux en tôle avec isolant de 50 mm d'épaisseur (2 couleurs au choix).
- Plancher technique.
- Coffret électrique général (mono ou triphasé), hors mise à la terre.
- Éclairage intérieur et extérieur sur la façade avec des spots LED.
- Porte sécurisée avec serrure 3 points inviolable.
- Ventilation commandée par thermostat.
- Kiosque livré et monté sur site (France Métropolitaine uniquement.).
- Thème de sérigraphie de kiosque personnalisable en option.





### LES KIOSQUES 5m<sup>2</sup> PIZZADOOR

### KIOSQUES POUR DISTRIBUTEUR PIZZADOOR

Dimensions au sol: 215 x 215 cm

Dimensions avec le décor en tête: 345 x 215 cm

Hauteur hors tout: 335 cm

Auvent pour abriter les consommateurs



### LE CONTENEUR PIZZADOOR

### CONTENEUR POUR DISTRIBUTEUR PIZZADOOR

Conteneur maritime premier voyage (occasion)

Aspect extérieur conteneur

Sas d'accueil consommateur avec sol inox

Dimensions: 300 cm x 245 cm x 260 cm

Porte sécurisée :

avec serrure 3 points inviolable

NB: Photographie ci-jointe non contractuelle. Habillage extérieur et parois latérales de sas non fournis.



# LA LOCATION PIZZADOOR

### En 2020, Adial et ses partenaires financiers lancent une solution de location longue durée PizzaDoor.

### Une solution locative sur une période de 48 à 72 mois :

En plus de la fourniture du distributeur PizzaDoor, l'offre intègre systématiquement sur toute la période de location :

- la garantie pièce ADIAL,
- la Hotline 7j/7,
- un contrat d'entretien « 3 Fromages » : 1 visite préventive annuelle et 2 interventions curatives par an.

En plus d'une offre complète matériel et services d'entretien, les contrats de location vous offrent des les avantages suivants :

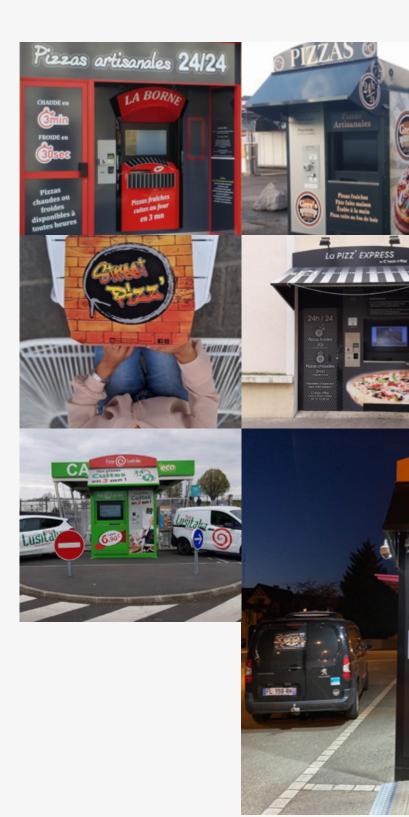
- · pas d'immobilisation des ressources,
- pas de démarche auprès des banques, ni d'endettements inutiles,
- · pas d'amortissements.

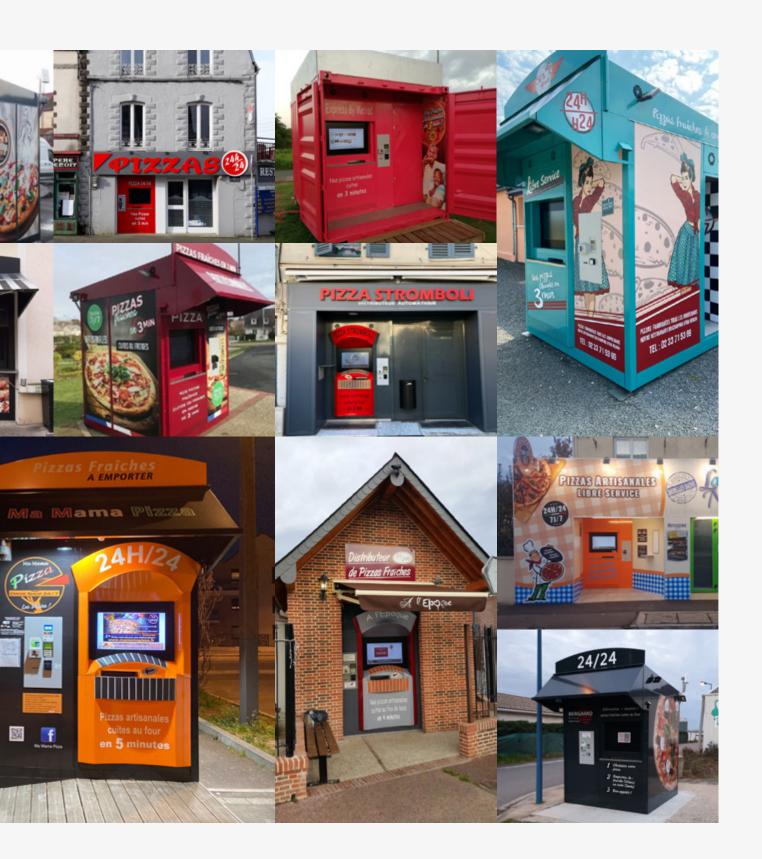
### Des loyers attractifs avec l'entretien & maintenance :

À la fin de la période, l'offre étant sans achat, vous pouvez bénéficier d'un nouveau modèle PizzaDoor actualisé et performant en relançant une nouvelle location.

Exemple de location pour un distributeur PizzaDoor standard (45000€), encastré, Flat et paiement CB :

- un premier loyer de 4500€ HT correspondant à 10% de la valeur du PizzaDoor,
- des loyers sur 72 mois à partir de 675€ HT,
- une hotline tous les jours de l'année sur 72 mois,
- une garantie pièces sur 72 mois,
- un contrat d'entretien sur 72 mois.





### LES CENTRES DE FORMATION

#### **ADIAL SOUTIENT LA FORMATION!**

Afin de s'assurer de la qualité des pizzas en distribution automatique, ADIAL a choisi de favoriser la formation depuis plusieurs années. C'est aussi une manière d'accompagner chacun des exploitants, qui le souhaitent, en nous assurant qu'ils auront toutes les cartes en mains pour réussir!

#### LE CENTRE DE FORMATION ADIAL

avec Jean-Christian PORTET

www.centre-formation-adial.com

#### **AU PROGRAMME:**

- L'analyse produit / marché, le comportement des consommateurs.
- Les recettes, le top 10, le choix de la carte.
- Les empattements, le ralentissement du vieillissement, le prêt à cuire ou la précuisson, les techniques traditionnelles selon volumes, les process « facile ».
- Le laboratoire, les différentes étapes de la fabrication.
- L'image, la communication, les techniques de ventes (animations du point de vente, gestion de l'attente client).
- Les normes HACCP et la pizza en distributeur, la gestion des stocks, les DLC, les ventes remisées.
- L'optimisation et organisation du fonctionnement, gestion de distributeurs.

Sur le même site que l'usine de production ADIAL à Lisieux, le centre de formation est équipé d'un laboratoire moderne dédié à la pizza : distributeur Pizzadoor, pétrin, four à pizza, presse à chaud, presse à froid, etc... La solution idéale pour lancer sereinement un projet est de profiter du savoir-faire technique et du retour d'expérience de Jean-Christian Portet qui a participé à la création de nombreux points de vente. Il vous transmet son savoir-faire et donne les clés du succès du nouveau métier de pizzaïolo en distribution automatique.

### ECOLE DE FORMATION PIZZAIOLO Jean-Jacques DESPAUX

www.ecole-pizza.com

Basé à Lannemezan, Jean-Jacques Despaux a intégré dans sa pizzeria un distributeur PizzaDoor, en 2019.

Cet établissement est rattaché à l'Ecole de Formation Pizzaïolo qui a développé des compétences d'exploitation et de fabrication de pizzas en distribution automatique.

Les formations de Niveau 1 sont dispensées sur 5 jours et intègrent les spécificités d'une exploitation en distributeur.

Jean-Jacques Despaux est maître artisan pizzaïolo depuis 2011 et a été reconnu maître "pizzaïolo instructeur" par l'Association des Pizzarias Françaises.



Jean-Christian Portet, Formateur PAC au sein de l'École de Formation des Pizzaïolos, à LISIEUX (14).



J.J.D, Organisateur de la finale du France Pizza Tour, Troisième au championnat du monde, et Formateur à LANNEMEZAN (65)



### LA PRESSE EN PARLE!





#### Argentan. Grâce à son distributeur, mangez des pizzas à toute heure de la journée

Acheter et manger une pizza à n'importe quelle heure de la journée. C'est la possibilité offerte par le distributeur automatique de la Maison de la pizza, installée au sein de l'espace Kœnig. Son ouverture est prévue lundi 14 octobre 2019.





D1si 2020, près de 18 distributeurs automatiques seront installés sur le territoire métropolitain.  $p_{\text{HOTO}}$  F.U. Lancé II y a deux ans, le concept cartonne. Depuis, deux salariés ont été embauchés.

a pizza Art

RETROUVEZ TOUS LES ARTICLES RÉCENTS SUR WWW.PIZZADOOR.FR



### LE RÉSEAU PIZZADOOR

AVEC 800
DISTRIBUTEURS
AUTOMATIQUES
PRODUITS DÉBUT
2020, ADIAL A
CRÉÉ UN VÉRITABLE
RÉSEAU DE
POINTS DE VENTE
DE PIZZAS ET
D'EXPLOITANTS.

Tous les ans au Salon Parizza
- Sandwich & Snack Show,
ADIAL organise, avec la
Fédération des Pizzaïolos
de France et l'Association
des Pizzerias Françaises, le
Trophée de la meilleure pizza
en distributeur automatique
qui désigne le Champion de
France en catégorie distribution
automatique. Cet événement
est aussi l'occasion pour de
nombreux exploitants Pizzadoor
de se rencontrer et de partager
des bonnes pratiques.





#### + DE 800 PIZZADOOR DANS LE MONDE

#### PRÉSENCE SUR 15 TERRITOIRES



### LA SOCIÉTÉ ADIAL

#### ADIAL, UN PIONNIER DEVENU LA RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE.

ADIAL, (A)utomatisme de (DI)stribution (AL)imentaire, a été créée en 2002 avec l'ambition de proposer aux pizzaïolos une machine efficace et simple d'utilisation.

Les prototypes d'une première génération sont installés à partir de 2003. Les premiers retours d'expérience alimentent un vaste programme de recherche pour aboutir en 2007 à un distributeur maintenable à distance et adapté au marché des restaurateurs. Les premiers succès, avec plus de 100 000 € de CA, sont générés en 2009 avec des artisans pizzaïolos.

À partir de 2014, ADIAL entre dans une période de croissance, grâce aux performances du distributeur, à la maîtrise de la qualité des pizzas avec la création de formations spécifiques et des consommateurs de plus en plus ouverts à la distribution automatique.

ADIAL déménage alors à Lisieux dans des locaux plus adaptés et extensibles. L'équipe d'ADIAL se renforce avec un effectif qui atteint début 2020, plus de 60 salariés.

Les efforts de R&D s'accélèrent avec le lancement de nouveaux axes de développement, notamment sur les outils marketing, l'ergonomie, le design, la gestion de parc, la vente en ligne et d'autres modèles de distribution automatique alimentaire...

En outre, ADIAL structure un réseau à l'export partout en Europe et en Amérique du Nord.

ADIAL conforte sa position de LEADER du distributeur automatique de pizzas, en misant sur une offre, tant matérielle que servicielle et en améliorant en permanence ses distributeurs, gage de réussite pour ses clients.





#### 18 ANS D'INNOVATIONS **PERMANENTES!**

2002

1er Pizzadoor

2007

Maintenance à distance Écran 19" Boîte hauteur 36 mm

2009

Nouveau four

Nouveau design Écran extra-large Lancement du site web : mypizzadoor.com

Animation

personnalisable Maintenance par

caméra

2016

2012

Écran 100% tactile 32" CB sans contact Nouveaux supports de

cuisson

2018

Four boosté Record de temps de cuisson





2019

Lancement de la gestion de parc en application mobile et site web Forfait SILVER

et GOLD

2020

Lancement du nouveau distributeur V5 et lancement du forfait **PLATINIUM** (Vente en ligne)





SAS ADIAL 87 rue Alexandre Fleming 14100 Lisieux – FRANCE +33(0)2 31 65 25 25

pizzadoor.fr