



PIZZA DOOR

By Food2Go-Vending



PIZZA DOOR
by ADIAL



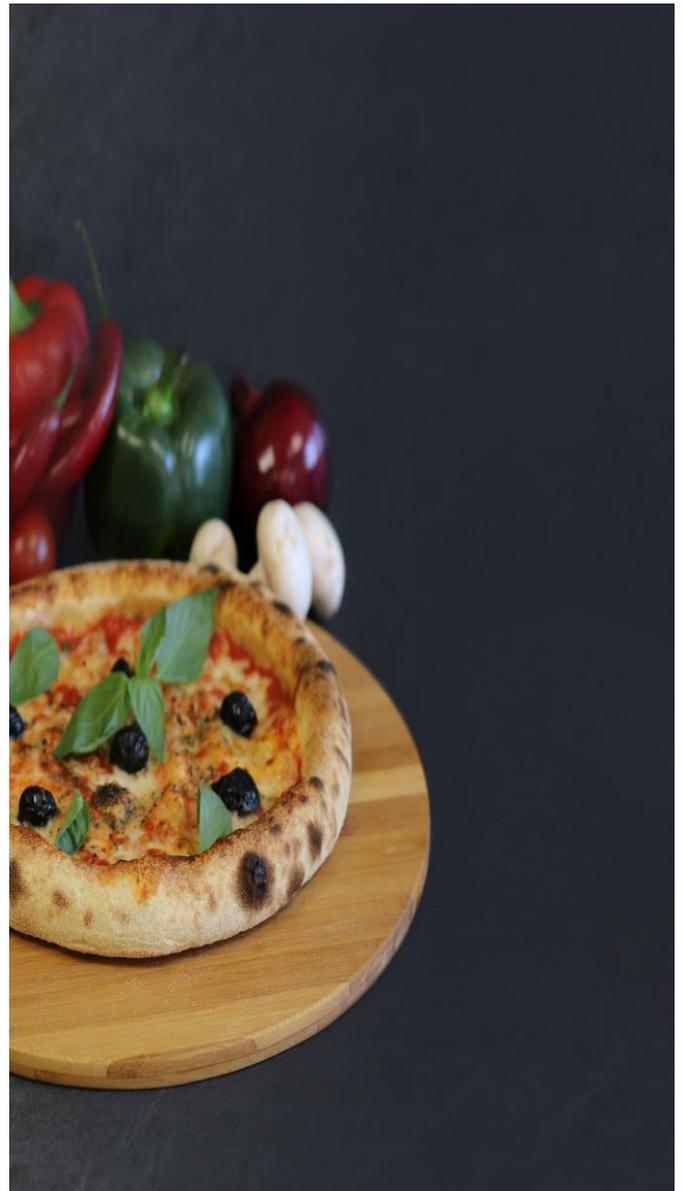
PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Ihre Zukunft!

PIZZADOOR, ENTWICKELN SIE IHRE AKTIVITÄTEN INDEM SIE IHREN TAGESABLAUF VEREINFACHEN!

- Entwickeln sie Ihre Aktivitäten schneller wie Ihre Mitbewerber
- Sie bieten Ihre Kunden und Verbraucher ein neues und alternatives Angebot
- Erhöhen Sie Ihre Tägliche Sichtbarkeit in den Soziale Netzwerke
- Enwickeln und verbessern sie das Angebot in Ihr Einzugsgebiet
- Sie reduzieren die gewöhnliche Wartezeiten in der Pizzeria bzw. Im Restaurant
- Servieren sie Ihre Kunden ausserhalb Ihre tägliche Öffnungszeiten
- Erhöhen sie Ihren Umsatz und Einkommen

EIN MODERNES WERKZEUG FÜR DIE ZUSTELLUNG VON PIZZEN 100% FRANZÖSISCH; EXKLUSIF FÜR DIE PIZZEN-PROFIS!



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Das CONCEPT!

DER MARKT FÜR AUTOMATISCHE VERTEILUNG VON PIZZEN BEZEICHNET EIN WIRTSCHAFTS- SOWIE EIN GROSSES UMSATZWACHSTUM!

- Der Pizzamarkt in Deutschland hat in 2018 ein globalen Umsatz von 220 Millionen € erwirtschaftet, und z.B. über 362.842 Tonnen Tiefkühlpizzen wurden 2019 in Deutschland verkauft
- In Europa führt Frankreich die Ranking von den Ländern die am meisten Pizzen konsumieren, gefolgt von Italien und Deutschland. Die USA führt die Weltrangliste mit einem Prokopfverbrauch von +- jährlich 13 KG pizzen
- Pizzadoor bezeichnet der erste Markt von automatisierte Verteilung von Pizzen, mit den meisten Maschinen in Frankreich, und ein Wachstum von mehr als 50% pro Jahr.
- Jetzt ist die Zeit gekommen um zusammen den deutschen Markt mit Pizzadoor aufzubauen.

ZAHLEN DIE DER TENDENZ BESTÄTIGEN!

- Dezember 2020 wurde der 1000. PizzaDoor installiert.
- Der aktuelle und neuen Rekord für 1 PizzaDoor, 350.000 € inkl. MwSt. in 365 Tagen.
- Mit 1000 installierte PizzaDoor wurde der verkauf von Pizzen in den letzten 3 Jahren verdreifacht.
- Die Gründung von verschiedene Netzwerke verbreitet sich ständig. Viele unsere Partner besitzen schon 3,4,5 bis zu 25 verkaufsstellen mit PizzaDoor.
- Seit 2019 merken wir das, über 65% der PizzaDoor-Eigentümer mehrere Automaten besitzen.
- Die Konsumenten haben diese neue Verbrauchsart angenommen und adoptiert, es bietet die Freiheit sich seine Frisch, traditionelle und qualitative gebackene Pizza schnell und jederzeit besorgen zu können. Die Mehrzahl an wirtschaftliche Erfolge, sowie die viele gefallene Rekorde beweisen das PizzaDoor diesen neuen Trend gewachsen ist, und perfekt an den moderne Erwartungen der Kunden angepasst ist. Der Markt ist in den letzten Jahren exponentiell gewachsen und wir mit PizzaDoor haben hierzu die richtige Antwort.

EINE
AUTOMATISIERTE, VERTAUENSWÜRDIGE
VERKAUFSTELLE, AUTONOM UND
ABGESICHERT



EINFACHHEIT



ZUVERLÄSSIGKEIT



SICHERHEIT



AUTONOMIE



PERSONNALISIERUNG



KUNDENKARTE



CODE FÜR SONDERANGEBOTE



SONDERANGEBOTE FÜR KURZE MAD



KÜHLRAUM



BACKZEIT VON 2 MINUTEN



UNBEGRENZTE REZEPTUREN



GROSSE LAGER-KAPAZITÄTEN



KUNDEN- UND WARTUNGSDIENST 7T/7



VERWALTUNG DURCH FERNSTEUERUNG

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Im Dienst der Gastronomen!

Neuer Service für ihre Gäste

- + Wettbewerbsvorteil durch Neuheit
- + Verkürzung der Wartezeiten in Ihrer Pizzeria
- + Gäste außerhalb der Öffnungszeiten bedienen
- + Vergrößerung / Erschließung des Kundengebietes
- = Steigerung des Umsatzes

Die Vorteile von PIZZADOOR

- Backzeit 2 Minuten
- Personalisierung
- Zuverlässigkeit
- Treuekarte
- Sicherheit, Angebote für nahes Verbrauchsdatum
- Kundendienst 7 Tage die Woche
- Unbegrenzte Rezepte
- Rabattcode
- Einfachheit

In kurze beschrieben

- 1- Die vorgebackenen Pizzen werden in den Automaten plaziert. In der Kühlung (3 °C / 37 °F) können bis zu 70 Pizzen 72 Stunden lang aufbewahrt werden.
- 2- Der Computer verwaltet den Pizzabestand und die Kühlung, ihr Verbrauchsdatum und die Backzeit.
- 3- Die Roboterplatte entnimmt die ausgewählte Pizza und bringt sie vor dem Ofen in Position.
- 4- Der Mechanismus hebt den Deckel, schiebt die Pizza mit dem Karton in den Ofen und hebt die Pizza anschließend im Karton an (die Kartons sind fürs Backen zertifiziert).
- 5- Der Heißluftofen backt den Teig auf und gart den Belag in 2 Minuten. Jede Pizza kann unterschiedliche Back-Einstellungen haben.
- 6- Sobald die Pizza gebacken ist, wird sie wieder im Karton platziert, und der Deckel wird geschlossen. Anschließend wird sie dem Kunden serviert.

LE FONCTIONNEMENT



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Das Design!

Intuitive Ergonomie mit Touchscreen!

Das Bestellinterface bietet den Kunden dank eines großen Touchscreens eine intuitive Ergonomie.

Design und Stil!

Das grafische Design wurde mit dem Ziel der guten Verständlichkeit und eines schnellen Bestellvorgangs entworfen.

Die Pizzen, der Warenkorb und die Angebote werden dem Kunden deutlich präsentiert. Dies erleichtert die Auswahl und den Einkauf.

Zudem werden drei Bildschirme mit Ihrem Markennamen angeboten, um Ihrem Image und Know-how möglichst gerecht zu werden.



Pizzafotos und Bildschirm-Animationen!

Die Fotos Ihrer Pizzen kommen auf einem 32"- HD-Bildschirm voll zur Geltung. Zudem können Sie Ihr Restaurant und die Herstellung Ihrer Pizzen bewerben, indem Sie ganz einfach Slideshows und Videoclips integrieren, die während der Wartezeiten auf dem Bildschirm angezeigt werden.

Natürlich können Sie diese Werbeflächen auch an verschiedenen Partnern anbieten!



INNOVATION



32"- Touchscreen für mehr Kundenkomfort

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Individuelle Gestaltung Ihre Verkaufsstellen!

PizzAdoor bietet verschiedene Designs für die Frontseite und eine individuelle Farbgestaltung an.

Die „traditionelle“ PIZZADOOR-Front!

Mit Formen, die an traditionellen Offen mit Ziegelsteinen erinnern, und dabei zugleich modern sind, ist das Design dieser Frontseite des Pizzadoor-Automaten ein voller Erfolg. Es kann unbegrenzt individuell gestaltet werden, um beim Kunden ein traditionelles Image zu erzeugen.

Die „klassische“ PIZZADOOR-Front!

Diese eher klassische Frontseite für den Automaten wird aus dickem Blech mit Epoxidfarbe hergestellt. Sie kann mit Siebdruck gestaltet werden.

Kombinieren Sie Design, Farben und Siebdruck, um PizzAdoor nach Ihren Vorstellungen zu gestalten!



PIZZA DOOR - by Food2Go-Vending

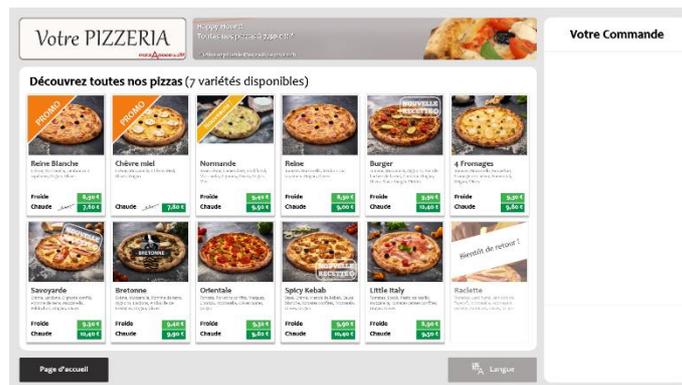
DIGITALISIERUNG IM DIENST DER GASTRONOMIE!

Nehmen Sie die Einstellungen Ihres rund um die Uhr zugänglichen Pizzadoor aus der Ferne vor.

Eine einfach zu verwendete Software mit Support

Alle Einstellungen können von den Betreibern geändert werden:

- 1- Unbegrenzte Auswahl an Pizzen mit Preisen für heiß oder Kalt.
- 2- Variable Backeinstellungen, Verwaltung des Verbrauchsdatums pro Produkt
- 3- Personalisierung der Anzeige und Integration Ihrer Videos und Fotos
- 4- Unbegrenzte E-Mail-Benachrichtigungen



Die Pizzadoor Software wird von unseren Informatikern unter Windows entwickelt

Eine Halbtageschulung für die Benutzung der Maschine ist in unseren Preisen inbegriffen. Zudem stehen Ihnen unsere Teams live und aus der Ferne zur Seite.

Bei Fragen rufen Sie den Adial-Kundendienst an, und unsere Techniker assistieren Ihnen per Fernsteuerung



PIZZA DOOR - by Food2Go-Vending

Marketing-tools nach Belieben!

Rabattcode für die Zielgruppe Ihrer Wahl!

Betriebsräte, Vereine, Hotels, Cafés, Geschäftspartner, Schulen, Unis – ermitteln und belohnen Sie Ihre Werbetrommelrührenden Fans und Partner. Beispiel:

- 1- „Probiergutschein“ gültig einmal für ein kostenloses Produkt
- 2- „Spezialangebot“ gültig zehn Mal mit 1,00 € Rabatt
- 3- 3 Tage lang „Spezialdeal“ auf der Website oder in den sozialen Medien mit 10 % Rabatt für treue Kunden, usw.

Programmieren Sie attraktive Angebote für Ihre Kunden!

Ihre Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

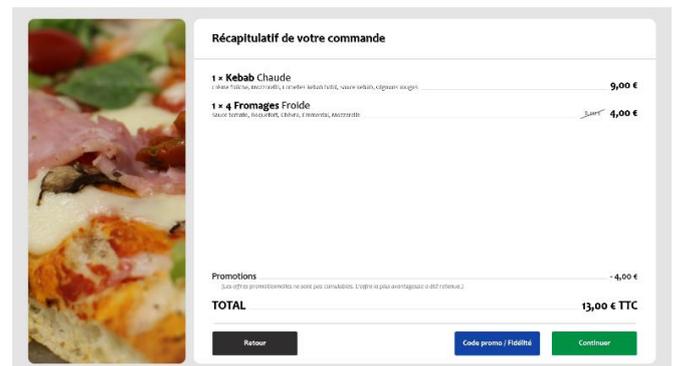
- 1- Mengenrabatt (z.b. die 3. Pizza mit 50% Rabatt)
- 2- MAD Datum (z.b. Preisnachlass mit kurzem MAD Datum)
- 3- Uhrzeit und Tagesnachlass (z.b. Preisnachlass von 20% für eine



bestimmte Zeitzone, od. bestimmte Tagen)

Binden Sie Ihre Kundschaft!

- 1- Automatische Zuteilung eines Kundencodes (z.b.10 gekaufte Pizzen=1 Pizza gratis)
- 2- Zuteilung eine Familienkarte (z.b. Jeder Familienmitglied hat die selber Kundennummer=jeden Sonntag 10% auf alle Pizzen)



Kreieren Sie Angebote gemäß den Konsumgewohnheiten von Kunden, Regionen, Saisons, usw.



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Marketing, Sozial-Media, Online-Sales tools!

Wir bieten jetzt unser „Online Verkaufs-tool“ für unser Pizzadoor-Partner!

Das neue „Platinum“ Abonnement bietet unsere Pizzadoor-Partner mobile Apps für einen personalisierte Online-Vertrieb. Den Online-Vertrieb ist ein Zusatzservice zum „Gold“-Abonnement, und funktioniert für die Pizzadoor-Automaten die zu 100% mit Tastbildschirm getätigt werden.

Wie funktioniert den Online-Vertrieb?

- 1- Der Kunde lädt die App (auf Apple- oder Play Store) auf sein Smartphone runter, und bestimmt seine Lieblingspizzeria bzw. Pizzadoor-Anbieter.
- 2- Er bestimmt sein Pizzadoor-Automat, bezahlt anschließend seine Bestellung. Direkt danach bekommt sein Abholcode auf dem Smartphone.

Wie wird die Bestellung am Automat abgeholt?

- 1- Der Kunde drückt die Taste: „Bestellung abholen“ auf dem Display
- 2- Er gibt den Abholcode über die Tastatur des Displays ein, dass bringt die Produktion der bestellten Pizzen im Gang, gleich werden Ihre Pizzen ausgeliefert!
- 3- **WICHTIG:** Die Bestellung des Kunden wird, sobald die Bezahlung über die App durch ist, verbindlich reserviert. Diese Pizza kann nur 1 Mal verkauft werden. Der Kunde bekommt eine vom Partner festgelegte Maximum Zeitraum um seine Bestellung abzuholen. Sobald diesen Zeitraum überschritten ist, wird die Bestellung automatisch storniert. Er wird natürlich über die App über diese Kondition informiert.

Die App kann für jeder Partner personalisiert werden!

- 1- Die App kann den vom Partner bestimmten Namen bekommen, und wird so für den Kunden einfach über die App im Google oder Apple erreichbar. Der Partner kann, um sich ein Einzigartiges Image zu bilden, seine Kommunikation, die App, seinem Namen, sein Logo selber bestimmen und zu 100% personalisieren

Die Bezahlungen über die App sind zu 100% sicher!

- 1- Die Bezahlungen werden über das Stripe, Paypal-System vom Partner abgewickelt. Die Gebühren dazu werden je nach Institution festgelegt.

Die Neuigkeiten, Kontaktlose Abholung der Bestellungen!

Der Kunde kann die Abholung seine Bestellung direkt über sein Smartphone betätigen. Der Kunde wird beim Automaten über die Tastatur die Taste „Bestellung abholen“ drücken. Dann gibt er über die App im Smartphone sein Abholcode ein. Die Produktion der bestellten Pizzen startet, gleich werden Ihre Pizzen ausgeliefert!

Wie werden Pizzen Kontaktlos abgeholt?



Die gültige Datenschutzrechte unseren Kunden!

In Übereinstimmung mit den Datenschutz-Verordnungen ist das Kundenportfolio Eigentum vom Partner, der die Daten zu Kommunikation über Mailing, Messenger, usw. benutzen darf.

Produktinnovation: „Kontaktlos“ vom Smartphone aus!

Adial hat über die App folgende Funktion hinzugefügt, der Kunde kann seine Bestellung über sein Smartphone schicken, und abholen, ohne Berührung des Touchscreens von dem Pizzadoor-Automat. Ihr Automat bleibt sauber und Sie bieten dadurch Ihre Kunden eine Sicherheit an.

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Unser Online-System im Angebot?

MyPizzadoor „**Klassik**“
Abonnement

MyPizzadoor „**Pro-Führung**“
Abonnement

ABONNEMENT

BRONZE

Zugang zu MyPizzadoor Klassik um ein Automat anzusehen:

- 1- Angaben über aktuellen Bestand pro Pizza und MAD
- 2- Übersicht über den Verkaufszahlen: Zusammenfassend oder im Detail, Zahlungsmodalitäten und MWST. Möglichkeit die Zahlung zu buchhalterische Zwecken zu exportieren
- 3- Zugang zu den Temperaturen vom Lokal, vom Kühlhaus und vom Ofen
- 4- Programmierung von der Abschaltung des Ofens zwecks Reinigungsvorgang
- 5- Speicherung alle Verkaufszahlen in Übereinstimmung mit der Regelung eine Kassa
- 6- Sichere Zugangs-Lizenz und mit einem Antivirus vorhanden

ABONNEMENT

SILBER

Zugang zur APP und die Website MyPizzadoor Pro-Führung um ein Automat Online zu verwalten:

- 7- Alle aus dem MyPizzadoor Klassik Abonnement geführte Punkte
- 8- Erschaffung und Änderungen Ihre Pizzen-Auswahl: Die Artenvielfalt, die Ingredienten, die Preise, die Fotos
- 9- Änderungen der Einteilung des Regals, sowie die Pizzen-Einteilung
- 10- Erschaffung, Änderung und Verwaltung der Promotionen sowie die dazu gehörige Coden
- 11- Änderung der Kommunikation und Art von Spezial-Angebote (welch über den Touchscreen vermittelt werden)
- 12- Hinzufügung eines Zufriedenheits-Fragebogens welch Ihre Kunden über die Wartezeit auf Ihre warme Pizza, ausfühlen können.



JE NACH IHRE BEDÜRFNISSE, IHR ANZAHL AUTOMATEN UND IHRE MARKETING-STRATEGIE, BIETET ADIAL VERSCHIEDENE LÖSUNGEN ÜBER EINE ONLINE-VERWALTUNG IHRE VERSCHIEDENE VERKAUFSSTELLEN.

PIZZADOOR – by Food2Go-Vending

Unser Online-System im Angebot?

MyPizzadoor „**Pro-Führung von mehreren Automaten**“ Abonnement

ABONNEMENT GOLD

Bearbeitung und Parametrisierung mehreren Automaten gleichzeitig:

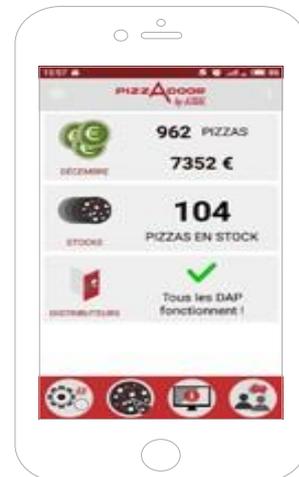
- 13-Alle aus dem MyPizzadoor “Pro-Führung” Abonnement geführte Punkte
- 14-Feststellung der Pizza-Auswahl für alle Automaten
- 15-Synchronisierung vom Promotions-Plan und die dazu gehörige Coden für alle Automaten
- 16-Synchronisierung und Festlegung vom Treueprogramm

MyPizzadoor „**Pro-Sales Online**“ Abonnement

ABONNEMENT PLATINUM

Personalisierte App für Online-Verkauf und Bestellungen:

- 17-Alle aus dem MyPizzadoor “SILBER und GOLD” Abonnement geführte Punkte
- 18-Verkauf und Reservierung von im Lager vorhandene Pizzen
- 19-Personalisierung Ihre App: Namen, Farbe, Logo
- 20-Abholung der Pizzen am Automat mit Ihren persönlichen Coden
- 21-Verwaltung von den Kunden-Konten



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Das Design!

Eine Ofentechnologie für einen 3-Minuten-Express-Service!

Der Elektroofen in Verbindung mit einem Heißluftzyklus wurde speziell für diese Maschine entwickelt und wird von Adial hergestellt.



Die 3 Pizza-Einstellungen:

- 1- Leistung
- 2- Temperatur
- 3- Backzeit

Die Turbinengeschwindigkeit wird optimiert:

- 1- Durch Rückführung der Luftströme beim Backen
- 2- Durch perfekte Isolierung des Ofens
- 3- Durch 1 kW/h geringer Stromverbrauch

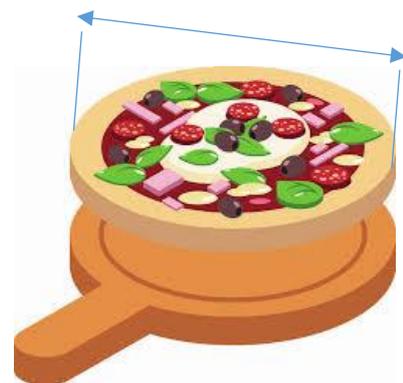
Mit dem Pizza-Ofen können Sie:

- 1- Eine Pizza aufbacken, oder
- 2- Einen Belag auf einem vorgebackenen Teig garen.

Von einem leistungsstarken Computer und Regler angetrieben, profitiert er von technischen Fortschritten wie:

- 1- Einstellungen gemäß den Kriterien Leistung, Dauer und Temperatur.
- 2- Verschiedene Backeinstellungen je nach Pizza-Sorte und Alter der Pizzen in der Kühlung
- 3- Archivierung und Anzeige der Temperaturkurve des Backvorgangs

Pizzadoor verwaltet die verschiedenen Verbrauchsdaten für kalte oder heiße Pizzen (z.B. 48 h kalt, 72 h heiß).



∅: 29 cm

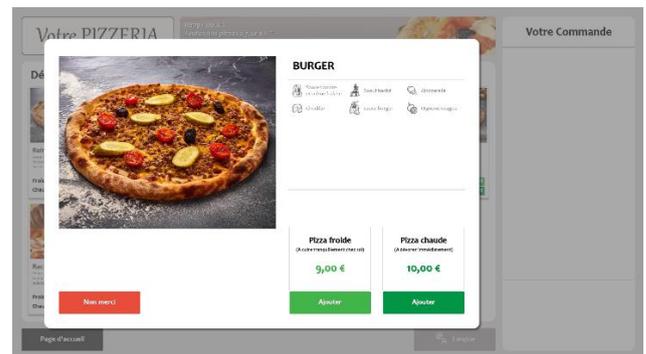
PIZZA DOOR - by Food2Go-Vending

Wie funktioniert das System!

Backzeiten:

Mit einem auf 220° C eingestellten Ofen und einer Leistung von 100%

Gewicht der Pizza	Backzeit
Pizza 400 g	90 Sek
Pizza 450 g	105 Sek
Pizza 500 g	120 Sek
Pizza 550 g	135 Sek
Pizza 600 g	150 Sek



Ein die Art des Konsums angepasster Service:

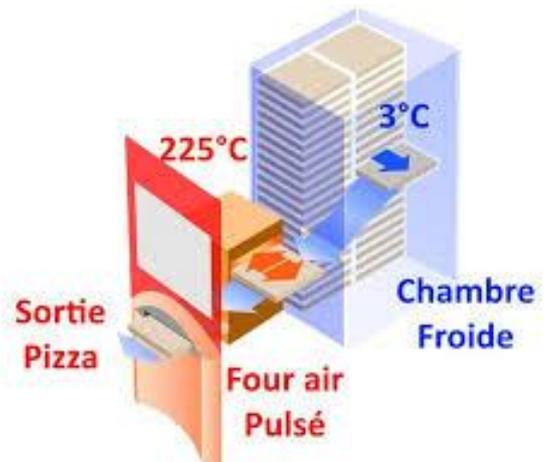
1- Heiße / gebackene Pizza: 2 Minuten

Der Kunde wählt seine heiße Pizza:

Die Backzeit wird an die Pizza, Ihren Belag und sogar Ihre Lebensdauer in der Maschine angepasst.

2- Kalte / rohe Pizza: 30 Sekunden

Wenn der Kunde ein „ofenfertiges“ Produkt wählt: Die Pizza wird in wenigen Sekunden ausgeliefert, ohne in den Ofen geschoben zu werden, und wird zuhause fertiggestellt.



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Bereiten Sie Ihre Pizzen vor, PizzAdoor übernimmt den Rest!

Aufbacken:

1

Die Pizza klassisch zubereiten: Den Teig ausrollen, Tomaten und weitere Zutaten hinzufügen



2

Die Pizza backen und Wölbungen vermeiden: Der Pizzateig muss zu 100% durchgebacken sein



3

Auf dem Rost abkühlen lassen, damit der Dampf entweichen kann.



Backen:

1

29 cm Größe, 100% gebackene, tomatisierte Böden vorbereiten



2

Auf dem Rost abkühlen lassen, damit der Dampf entweichen kann.



3

Nach dem Abkühlen mit frischen und rohen Zutaten belegen



PIZZADOOR
by ADIAL

PIZZA DOOR - by Food2Go-Vending

Hygiene!

Unser Anspruch für Ihre Sorgenfreiheit:

Verbrauchsdatum:

Die ältesten Pizzen, die aber das MAD (Mindesthaltbarkeitsdatum) noch nicht überschritten haben, werden nach der FIFO-Methode (First In, First Out) zuerst herausgegeben.

Sobald eine Pizza das MAD erreicht hat, wird Ihr Verkauf automatisch blockiert. Sie stellen die Lebensdauer für jedes Produkt ein (Max. 72 Stunden). Die Software übernimmt die Verwaltung des MADs.

Lebensmittelvorschriften:

Die Pizzadoor-Automaten halten die Vorschriften der Lebensmittelsicherheit der europäischen Verordnung ein:

- 1- Die Maschine sorgt für die Aufbewahrungs- (Pluskühlung < 4°C) und Backbedingungen (> 63°C Kerntemperatur).
- 2- Die Kühlkette wird automatisch verwaltet.
- 3- Ständige Kontrollen, Speicherung der Temperaturkurven, Blockieren des Verkaufs- und Warnmeldungen bei Störfällen.
- 4- Die Konzipierung des Automaten verhindert jeglichen Kontakt mit den Lebensmitteln.

HACCP:

Ein HACCP-Leitfaden (Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte) und praktische, spezifische Tools für den automatischen Verkauf von Pizzen werden bei der Schulung ausgegeben.

Eigenschaften der Kühlung:

- 1- Isolierungsplatten von 80 mm (üblicherweise für Minuskälte vorgesehen).
- 2- Regulierte Temperatur zwischen 2° und 4°. Geräuschlose Dreheinheit mit 800W. Kältemittel R404
- 3- Informatische Überwachung des Gasdrucks des Kühlaggregats mit Warnsystem.
- 4- Herstellung der Gesundheitssicherheit und Alarm bei abnormalen Temperaturen.
- 5- Edelstahlregale mit 70 einzeln zugänglichen Fächern.
- 6- Pizzadoor, ein zertifiziertes Produkt!



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Die Rentabilität!

Eine außergewöhnliche Ertragsfähigkeit!

Das Pizzadoor Podium wird seit 2009 monatlich veröffentlicht!

Verkaufszahlen

x3

Der Verkauf von Pizzen über Pizzadoor haben sich zwischen 2016 und 2019 verdreifacht!

Mit Pizzadoor wird neu investiert

61% alle Pizzadoor-Eigentümer besitzen mehr wie 1 Automaten!

Kumulierte Verkaufszahlen für 1 Pizzadoor

127.312 Pizzen wurden Ende 2019 in 7 Jahren über 1 Pizzadoor verkauft

Verkaufte Pizzen

	Pro Tag	Pro Monat	Ums. /M. inkl.MWST.	Marge/M. ohne MWST.	Ums./J. inkl.MWST.	Marge/J. inkl. MWST.
Gescheitert	10	300	2850,00 €	1037,93 €	34200,00 €	12771,12 €
Pessimistische Prognose	15	450	4275,00 €	1985,89 €	51300,00 €	24304,69 €
Prognose +/-	20	600	5700,00 €	2933,86 €	68400,00 €	35838,25 €
Prognose Gewinn	25	750	7125,00 €	3881,82 €	85500,00 €	47371,81 €
Optimistische Prognose	30	900	8550,00 €	4829,78 €	102600,00 €	58905,37 €
Leader PizzaDoor	35	1050	9975,00 €	5777,75 €	119700,00 €	70438,93 €
Leader PizzaDoor	40	1200	11400,00 €	6725,71 €	136800,00 €	81972,49 €
Top PizzaDoor	50	1500	14250,00 €	8621,64 €	171000,00 €	105039,62 €
Top PizzaDoor	60	1800	17100,00 €	10517,57 €	205200,00 €	128106,74 €
Rekord PizzaDoor	90	2700	25650,00 €	16205,35 €	307800,00 €	197308,11 €



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Die Rentabilitätstabelle!

RECHNUNG IHRE MARGE PRO PIZZA! ø-Preis 9,50 €

INGREDIENTEN	KOSTEN (€)
Teig 280 g	0,14 €
Tomatensauce 80 g	0,16 €
Pizza-Käse 120 g	0,60 €
Zutaten 120 g	0,96 €
Wareneinsatzkosten Brutto	1,86 €
Pizzakarton (Promotionspreis)	0,30 €
Backeinlage komplett 265 mm	0,085 €
Transportkosten ø pro Palette (2400 Stück)	0,04 €
Wareneinsatzkosten Total	2,29 €
Verluste an Pizzen durch MAD (3%)	0,07 €
Wareneinsatzkosten	2,36 €
ø Verkaufspreis eine Pizza, inkl. MWST.	9,50 €
Gebühren für Kartenzahlungen über +- 0,7%	0,07 €
ø Verkaufspreis ohne MWST. (30% als kalte Pizzen verkauft)	8,74 €
ø Marge Brutto/Pizza	6,32 €

IHRE MONATLICHE FIXKOSTEN!

FIXKOSTEN WÄHREND 72 MONATE	MONATLICH
Bankfinanzierung	800,00 €
Strom (1KW/Stunde)	150,00 €
Miete Standplatz	250,00 € (+/-)
Versicherung	35,00 €
Abonnement 5G Adial	20,00 €
Abonnement Mypizzadoor Gold	32,00 €
Total alle Fixkosten	1387,00 €

IHREN BREAK-EVEN ERREICHT! Pro Monat: 220x / Pro Tag: 8x Pizzen

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

DIE SCHRITTE IHRES PROJEKTES!

1) DIE PLANUNG UND BEHERRSCHUNG DER QUALITÄT DER PIZZA:

- Testen Sie Ihre Pizza im PizzaDoor-Ofen!
- Wir bieten Ihnen an die Qualität alle Ihre Pizzen zusammen zu prüfen, damit die Gewährleistung gleich steht zu den angebotenen Produkten in Ihrem Hause.
- Wir liefern unsere PizzaDoor's überall in Deutschland, und helfen Ihnen die Methode der Produktion Ihre Pizzen in die richtige Spur zu setzen

Apdoptieren sie die Erfolgreiche Produktionsschritte des PizzaDoor's!

- Zahlreiche PizzaDoor-Eigentümer steigern Ihren Erfolg mit mehreren Automaten. Diese Profis meistern die mittlerweile sehr bekannte Methoden. Diese bewerteten Methoden können wir Ihnen gerne beibringen, entweder in der Adial Fortbildungsschule; oder auch noch in der Fortildungsschule Jean-Jacques Despau. Natürlich können wir Ihnen dies auch in Deutschland anbieten.



2) DIE PLANUNG IHRES PROJEKTES:

Die Auswahl Ihres Standortes: welche Stadt-Dorf, welche Standorte stehen zur Verfügung, die Konkurrenz, die Umgebung, die Besucherzahl, usw.

Die Analyse für den Umbau des Standortes: Die Umbaumaßnahmen, der Strom, der Empfang, die Bauanträge, das Budget, usw.

Die Kommunikations-Strategie: Die verschiedenen Kommunikations-Sparten, das Design vom Pizzadoor, die Sozialen Medien, die Presse, die Eröffnungsfeier, usw.

Die Installation: Die Schätzung über den Arbeitsumfang, sowie die Instandsetzung des Standortes, aber auch die dazu gekoppelten Kosten.

Die Finanzierung: Umsatz- und Absatzplanung, Ihren Finanzstatus und wie sie die Maschine erkaufen möchten.

3) DER START IHRES PROJEKTES:

- Nachdem alles gründlich studiert, analysiert und geplant worden ist, müssen verschiedene Administrative Schritte folgen, bevor die Installation gemacht werden kann:
- Erhalt eine Finanzierung
- Erhalt alle nötigen Genehmigungen bei der Stadtverwaltung die für Ihren Standort zuständig ist (Bau, Lebensmittelkontrolle, usw.)
- Der Mietvertrag wird mit dem Eigentümer des Grundstücks, wo Ihren PizzaDoor zu stehen kommt, unterschrieben
- Der Kaufvertrag Ihres PizzaDoors wird verbindlich unterschrieben



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

4) DIE UMBAU- VORBEREITUNGEN:

Sobald alle Genehmigungen erlangt worden sind, können die Baumaßnahmen mit den jeweiligen regionalen Baufirmen starten:

- Installation der Stromleitungen (3800 W für ein eingebaute PizzaDoor, ein- oder dreiphasig)
- Bereitstellung eine Internet-Breitbandverbindung (Box 4G bzw. 5G oder ein Kabelnetzbox)
- Die Eröffnung eines Loches in der Fassade die den PizzaDoor empfangen wird
- Für ein Kiosque (oder Conteneur) im Außenbereich muss je nach Standort ein Fundament aus Beton gegossen werden
- Es folgt die Anfrage bei Ihre Bank um das Erhalten der Einstellungen vom Bankterminal, die Entwicklung vom Logo, die personalisierung Ihren Pizzadoor und das Concept Ihre Kommunikation



5) DIE INSTALLATION an ORT und STELLE:

- Ein Team von Techniker wird zur Installation vom PizzaDoor, vom Kiosque oder Container den Weg zu Ihnen Fahren um Ihnen zu Seite zu stehen
- Einen kompletten technischen Kurs wird mit Ihnen durchgeführt. Hiermit werden die Pizzen ausprobiert und die Programmierung Ihre Einstellungen erklärt. Diesen Punkt kann, sobald die Internetverbindung steht, durchgeführt werden.



6) DIE ERÖFFNUNG IHRES GESCHÄFTES!

- Bevor sie mit der Kommunikation loslegen, sollten sie Ihr Werkzeug gut beherrschen, hierzu sollten sie sich genug Zeit nehmen. Die ersten Arbeitswochen werden wie so oft entscheidet für Ihre Zukunft sein.
- Sie müssen Ihre Kunden durch die Qualität Ihre Pizzen anziehen, überzeugen, als Stammkunden gewinnen.
- Organisieren sie Eröffnungsfeier, aber auch Verkostungs-Veranstaltungen und Wettbewerbe.
- Zeigen sie Ihre Kunden wie der PizzaDoor funktioniert, die Qualität Ihre Zutaten sowie den handwerklich regionale Touch Ihre Tätigkeit.
- Nutzen sie die volle Kraft der Soziale Netzwerke, sowie der Regionale Presse um Ihr neues und innovatives Konzept um sich herum bekannt zu machen.
- Bauen sie auf eine große Fan-Gemeinschaft indem sie Ihre Eröffnungen über die soziale Netzwerken sponsern

**DAMIT IHRE KUNDEN VON ANFANG
VERTRAUEN GEWINNEN, SOLLTEN SIE
SICH IN DER KOMMUNIKATION MIT
ARGUMENTE WIE: QUALITÄT,
REGIONALE ZUTATEN ODER AUCH
NOCH TRADITIONELLE ABER FRISCHE
PIZZEN, PROFILIEREN!**

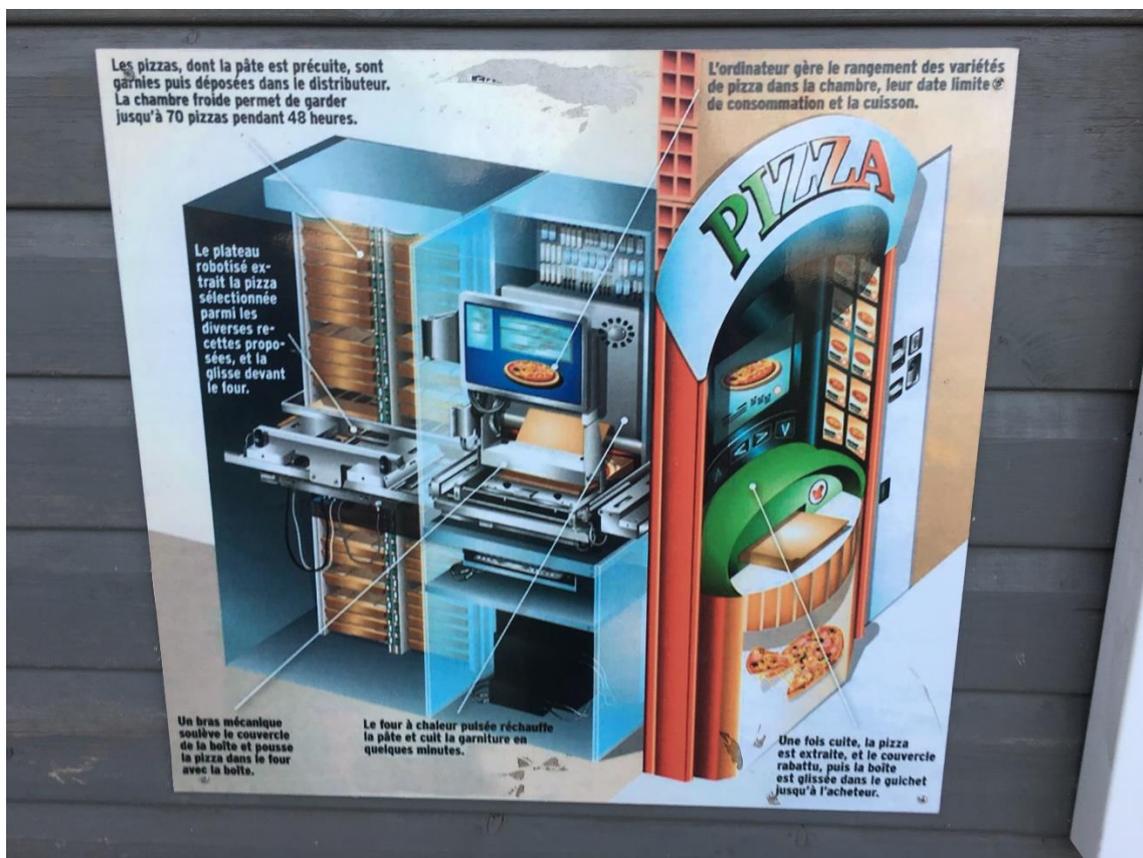
PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Wartung und Kundendienst!

Zuverlässigkeit und Wartung:

Sie erwarten eine für Ihre Professionalität geeignete Technologie, bewährte Zuverlässigkeit und zahlreiche damit verbundene Dienstleistungen. PizzAdoor, das Ergebnis jahrelanger Forschung und ständiger Innovation, garantiert Ihnen ein leistungsstarkes Tool, das leicht zu bedienen und zuverlässig ist.

- 1- Einfache, modulare und zugängliche Mechanik für geringen Wartungsbedarf
- 2- Eine Internetverbindung für optimalen Kundendienst
- 3- Die PizzAdoor-Maschine sendet Warnungen aus, wenn nötig (Lagerbestand, Betriebsstörungen, Pannen)
- 4- IP-Kamera mit Speicherung der Betriebszyklen
- 5- 2 Stunden im Monat genügen für die Reinigung (Ofen, Kühlung, Zirkulationsbereiche der Pizzakartons), das Entstauben (Ventilator, Kühlaggregat, IT) und die präventive Sichtkontrolle, um den Automaten in ordentlichem Zustand zu halten





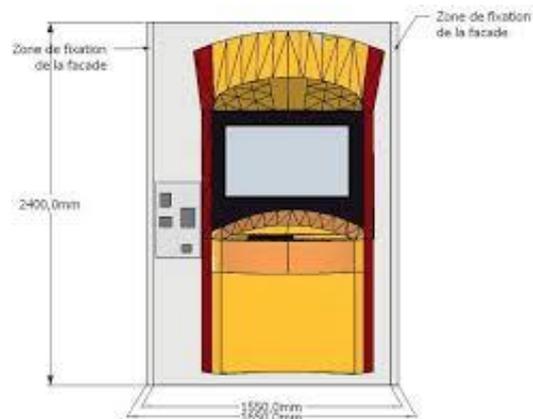
FOOD2GO VENDING

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Technische Eigenschaften!

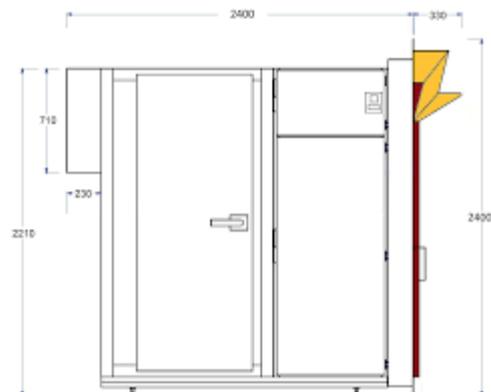
Technische Daten

Gerätetyp: PIZZADOOR DPF 70
Anzahl Lagerplätze für Pizzen: 70
Auswahl an Pizzen (Produkten): 70
Abmessungen der Frontseite:
1) 2m40 x 1m65 – Tradition
1) 2m40 x 1m52 – Flat Design
Tiefe des Gerätes: 2m40
Gewicht des Gerätes: 750 Kg
Maximaler Stromverbrauch: 3800 Watt (5KW) (ein- oder dreiphasig + Neutral)
Ø Stromverbrauch: 1 KW/h



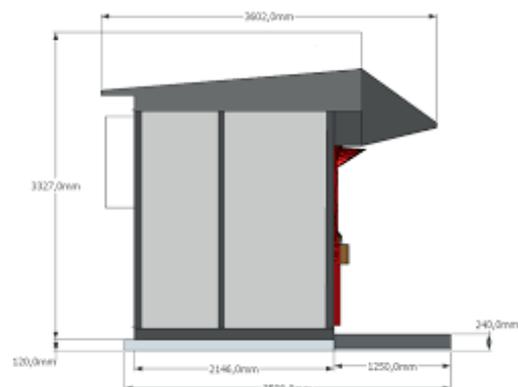
Kunden-Interface

3 verschiedene Frontseiten:
1) „Tradition“ aus Verbundstoff mit Ziegelsteinen (Ofen-Look)
1) „Flat“ aus Blech und Epoxidfarbe
1) „Design“ aus Blech und Epoxidfarbe
Touchscreen 32 Zoll oder Interface mit Sensortasten und 27 Zoll-Bildschirm
Aktivierung der Bildschirmthemen Ihre Wahl „Standard“, „Pizza“, „Zutaten“
Auswahl Ihrer Pizzen am Bildschirm gemäß Fotos und Zusammenstellung
Slideshow und persönliche Videos über den Kundenbildschirm abrufbar



Backoptionen

Elektrischer Ofen mit Heißlufttechnologie
Betriebsmethode: Aufbacken oder Garen des Belags
Bereitschaftstemperatur einstellbar: 160°C bis 220°C
Backzeit je nach Pizzagewicht:
90 Sek.=400g, 120 Sek.=500g, 150 Sek. =600g
3 Sicherheitsebenen:
- Der Regler
- Die Programme
- Thermostatische Sicherheit





PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Technische Eigenschaften!

Kühlung

Isolationsstärke: 80 mm
Fernsteuerung des Reglers
Temperaturarchivierung

Pizzen

Durchmesser der Pizzen: 29 cm
Höhe des Kartons (für den Belag): 36 mm
Vorgebacken oder roher Belag auf vorgebackenem Teig
Höchstgewicht der Pizzen: 750 g

Verkaufshilfsmittel

Fotos und Zusammenstellung der 70 Pizzen auf dem Auswahlbildschirm
Personalisierbare Angebote: Anzahl der Pizzen, kalt, MAD, Uhrzeit, usw.
Kundenbindungsmanagement programmierbar
Verwaltung der Rabatt- und Aktionscodes

Zahlungsmittel

Zahlungsterminal je nach Land angepasst (Nayax standartmäßig empfohlen)
Münzwechsler und Banknotenleser (optional), je nach Land

Kommunikation & Management

Versenden von E-Mails durch die Maschine (unbegrenzt und kostenlos)
Ferngesteuerte Verwaltung Ihre verschiedene Maschine über Abonnement möglich
Ferngesteuerte Verkauf der Pizzen über Abonnement möglich

Informatik & Automatismus

Industrie-PC unter Windows
Bildschirm, Tastatur, Maus für den Betreiber
Fernsteuerung für den Kundendienst
Sicherheitsschalter nach Vorschrift für jede Tür
Kostenlose automatische Programmupdates
Automatische Datenspeicherung gemäß den Vorschriften für Kassensoftware (Datenschutz) über Abonnement möglich

Kundendienst

Telefonischer Support 7 Tage die Woche, 1 Jahr
Garantie auf alle Teile: 1 Jahr
Fernwartung und Support vom Werk aus, per Internet, IP und Team-Viewer
Technische Support und Arbeit vor Ort gegen Gebühr
Ein Netz von Technikern (beglaubigt) wird aktuell in Deutschland aufgebaut

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Abbildungen!



HD KAMERA



TOUCHSCREEN 32"



INOX TRANSPORTKISTEN



BEZAHLUNGS-DISPLAY

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Wartung und Bereitstelldienst!





FOOD2GO VENDING

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Unser PizzAdoor Angebot!

PIZZADOOR Automat V5:

Automat

Fassungsvermögen 70 Pizzen, 70 Pizzen zur Auswahl
Pizzadoor Ofen mit integriertem Kühlaggregat
Pizzadoor-Software mit Warnsystem
Fernwartungssystem per IP-Kamera
Zahlungsmittel Kontakt, Kontaktlos, Bar (je nach Land)

Services

Test Ihre Produkte und Technische Studie über Ihren Standort
Installierung Ihre Pizzadoor-Maschine an die von Ihnen vorbereiteten Standort
Einstellung Ihres Angebots, des Bankkarten-Terminals und des Automaten
6-stündige Schulung vor Ort
Telesupport mit Ferneingriff 7 Tage die Woche
Auslieferung der Gebrauchsanweisung und des HACCP-Hygieneleitfadens

ADIAL – Food2Go-Vending Services

Adial-Telesupport 7 Tage die Woche: 1 Jahr
Garantie auf alle Teile: 1 Jahr
Technischer Eingriff vor Ort: Gegen Gebühr
Fahrtkosten: Je nach Distanz und Zeit

100% Tasten Interface

Bildschirm je nach Design schräg dargestellt
Bestellungen zu 100% über 32" HD-Bildschirm
Personifizierte Software: Kommunikations-Interface, ergonomische Bestellaufnahme, aktive Kommunikation während der Backzeit, Fragen an den Kunden (Abbo-Interesse ?)

Zusatzservice gegen Gebühr (Siehe Preisliste)

Aus Inox bestehende Transportkisten für 5 bzw. 10 Pizzakartons (ohne Verformung) für Kühlfahrzeug
H:48cm-L:40cm-T:33cm-6,7Kg = 10 Kartons
H:27cm-L:38cm-T:35cm-3,3Kg = 5 Kartons
Kamera Dôme HD mit Kabel und Anschlüsse
Aufnahmegerät (Internettauglich) mit Harddisk 1 To

TRADITION



FLAT



DESIGN



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Unser PizzAdoor Automaten!

PIZZADOOR „Kiosques“:

Kiosques 100% vorbereitet für eine Installation im Außenbereich:

Die Struktur und Dekor werden aus Blech werden warm inklusive Epoxid im Ofen gebacken

- 1- Blechpanelen mit einer Isolierung von 50 mm (2 Farben zur Auswahl)
- 2- Technischer Boden
- 3- Elektrischen Kasten (ein- oder dreiphasig) ohne neutrale Verbindung zum Boden
- 4- Interne und Externe Beleuchtung von der Fassade mit LED-Scheinwerfer
- 5- Türen mit Einbruchsichere Schlösser (3x)
- 6- Die Lüftung wird mit Hilfe eines Thermostates getätigt
- 7- Kiosque wird auf eigene Kosten geliefert und installiert
- 8- Personalisierung des Kiosque gegen Aufpreis als Option buchbar



KIOSQUES für PIZZADOOR-AUTOMATEN

Maße am Boden: 215 x 215 cm

Maße mit Frontdesign: 345 x 215 cm

Höhe insgesamt: 335 cm

Vordach um Kunden Schutz zu bieten

NB: Personalisierung siehe Fotos werden nicht mitgeliefert,
Fotos sind auch vertraglich unverbindlich

CONTENEUR für PIZZADOOR-AUTOMATEN

Maße am Boden: 300 x 245 x 260 cm

Eingang und Vordach Kunden mit Boden aus Inox

Außendesign konform eines Containers

Tür mit Einbruchsichere Schlösser (3 Punkte)

Seecontainer gebraucht (nur eine Fahrt)

PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Unser PizzAdoor Automaten!

PIZZADOOR „Conteneur“:

Conteneur 100% vorbereitet für eine Installation im Außenbereich:



PIZZA DOOR - by Food2Go-Vending

Einige Abbildungen bestehende Pizzadoors!

EINGEBAUT



KIOSQUES



CONTENEURS



PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Das Adial Schulungszentrum!

ADIAL unterstützt die Weiterbildung! :

Damit Sie sich über die Qualität der Pizzen im Vending-Bereich absichern können, hat ADIAL sich entschieden für eine professionelle Fortbildung einzusetzen. Es ist auch ein sicherer Weg neue Partner, die es wünschen, zu begleiten, damit wir uns versichern dass Sie alle Trümpfe zum Erfolg in den Händen haben!

Das Schulungszentrum! (mit Jean-Christian Portet)

www.centre-formation-adial.com

Im Programm:

- 1- Die Analyse von Produkten und Markt, das Verhalten der Konsumenten
- 2- Die Rezepte, das Top 10 der meistverkauften Pizzen, Die Menükarte
- 3- Die einfachste produktions-prozeduren, Die traditionelle Produktion des Teiges, die Techniken zur Verlangsamung vom Alterungsprozess, Backzeiten oder auch Vorbacken des Teiges
- 4- Das Labor und die verschiedenen Etappen der Produktion
- 5- Ihr Image, die Kommunikation, die Vertriebstechniken (Animation der Verkaufsstelle, Kommunikation bei Wartezeit an Ort und Stelle, Soziale Medien, usw.)
- 6- Die HACCP-Normen, die Pizza im Automat, MAD-Regeln, Verwaltung vom Bestand, Die Vertriebs-Rabatte und Spezial-Aktionen
- 7- Die Optimierung und Organisation, die Verwaltung Ihre Firma

Das Zentrum befindet sich auf dem gleichen Gelände wie die Produktion der ADIAL Pizzadoor-Automaten in Lisieux (Normandie), es beherbergt ein modernes Labor ganz die Pizza gewidmet. Die perfekte Lösung um sein eigenes Projekt zu starten, und von der Erfahrung, das technische Know-how von Jean-Christian Portet zu profitieren. Er hat selber dazu geholfen viele Pizzadoor-Automaten ins Laufen zu bringen. Er könnte Euch helfen die ersten Erfolge als Pizzailo im Vending-Bereich zu erzielen.





**1000 PIZZADOOR
VERKAUFT!**

**BALD AUCH IN
DEUTSCHLAND!**

Adial als Vorreiter im Vending!

SEIT 18 JAHREN AUF INNOVATIONS-KURS!





PIZZADOOR - by Food2Go-Vending

Food2Go-Vending als PARTNER FÜR IHRE ZUKUNFT!

„DER ERFOLG IST SOFORT ERREICHBAR!“

WIR SIND SEIT MEHRERE JAHRE SELBSTÄNDIG ALS GASTRONOMEN, UND BETREIBEN SELBST 2 PIZZADOOR-AUTOMATEN.

NACH EINE AUSFÜHRLICHE MARKTUNTERSUCHUNG HABEN WIR FESTGESTELLT DAS ADIAL UND PIZZADOOR DIE BESTE BASIS ZUM ERFOLG ANBIETEN.

DESIGN, TECHNOLOGIE, ZUVERLÄSSIGKEIT, INNOVATION, USW., EIN ZUKUNFT ORIENTIERTES KONZEPT DER UNSERE ZUKÜNFTIGE PARTNER, GENAU DAS WIEDERGIBT WAS ES AUCH VERSPRICHT.

WIR WÜRDEN UNS FREUEN UNSERE ERFAHRUNG MIT IHNEN TEILEN ZU KÖNNEN, UND ZUSAMMEN MIT ADIAL UND PIZZADOOR IHRE ZUKUNFT ZU PLANEN.



INNOVATION



Für Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung

Food2Go-Vending

für ADIAL

Alex Despiegelaere

E-Mail: info@food2go-vending.com

Telefon: 0049-6583-610

Mobil: 0049-160-690080

Website: www.food2go-vending.com

Facebook: <https://www.facebook.com/food2govending/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pizzAlex/>

Instagram: food2govending