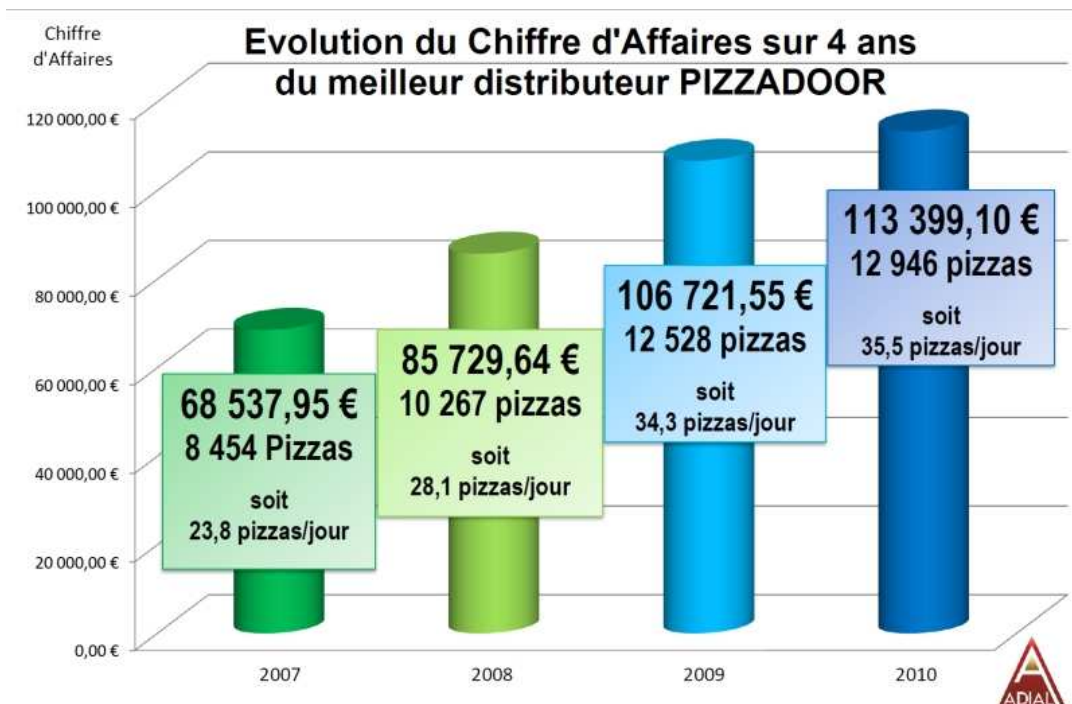


Le bilan de l'année 2010

L'année 2010 se caractérise par la démocratisation des ventes en distributeur de pizzas PIZZADOOR. Par ailleurs, on constate que, sur l'ensemble du parc de machine, la qualité et la générosité des pizzas est en cohérence avec les ventes. Afin de juger par vous même le niveau de qualité nécessaire, nous ne pouvons que vous inciter à venir tester ces machines leaders et à prendre le temps d'analyser l'origine de ces succès.

Evolution du meilleur distributeur de pizzas

Le compteur de la meilleure machine atteint **45 000 pizzas pour 380 000 € de CA** en janvier 2011, 4 ans après son installation. Le succès et l'évolution de cette machine est riche d'enseignement pour tous les pizzaiolos !



Les clients d'ADIAL satisfaits réinvestissent !

En 2010, une dizaine de clients d'ADIAL ont réinvesti pour mettre en place un réseau de plusieurs distributeurs : Milano Pizza, Pizza Ronaldo, Casa Pizza, La Cabane, L'instantané, Pizza d'Or, Illico Cuisto, 123 pizzas, PizZap, Pizza'box.



PIZZADOOR

www.pizzadoor.fr

LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZAS FRAÎCHES

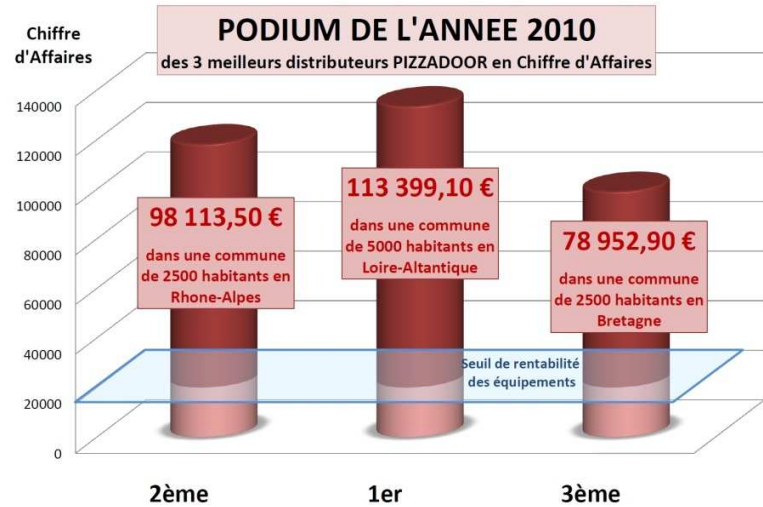
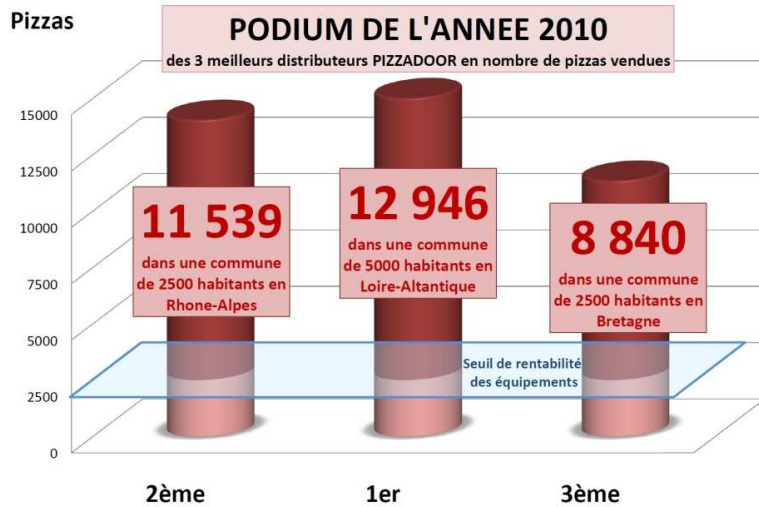


ADIAL CONSTRUCTEUR

02 31 65 25 25

Route de L'Eglise 14130 SURVILLE

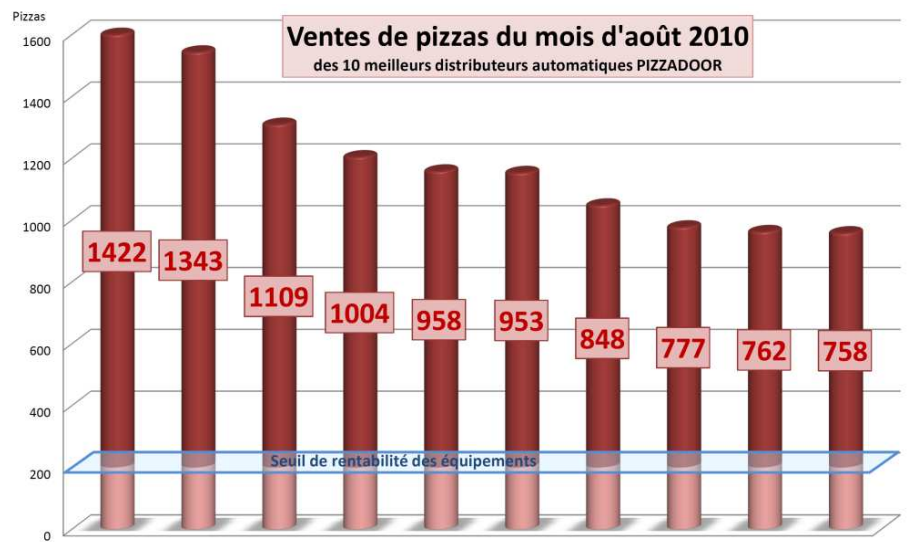
Le podium PIZZADOOR de l'année 2010



Des records de ventes du mois d'août 2010

La moyenne de vente des 10 meilleurs distributeurs PIZZADOOR au mois d'août 2010 est de :

993 pizzas

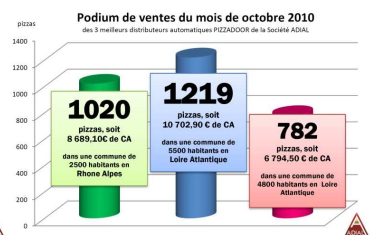
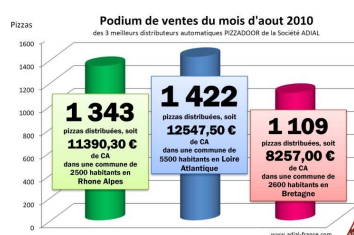
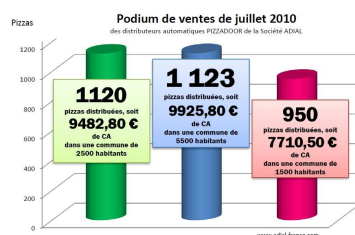
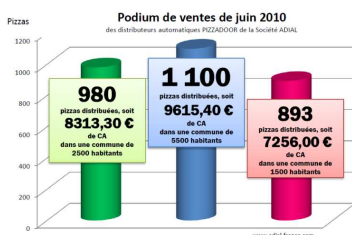


www.adial-france.com

Tous les mois, le podium sur le site www.pizzadoor.fr

En 2010, le podium des ventes mensuelles a été publié chaque mois. Vous pouvez ainsi connaître les tendances réelles du marché !

ADIAL est le seul fabricant de distributeur automatique de pizzas qui ne dissimule pas les chiffres de ventes de ses appareils. Ce podium est donc probablement celui des meilleurs distributeurs automatiques de pizzas de tous les types et de tous les fabricants ?



Gilbert POYAC, pizzaiolo de l'année 2010 !

Propriétaire de 4 distributeurs « Milano Pizza » sur Herbignac (44), Saint-Nazaire (44), Péaule (56), Nivillac (56) et 2 nouveaux projets en préparation pour 2011



« En 1998, je voulais être autonome à 100 % avec un camion à pizza. L'idée était de cuisiner une pizza dont les clients se souviendront... On a développé notre clientèle à vitesse grand V. Pendant ces douze années, on a tourné à 27 000 pizzas par an. En 2006, un ami m'avait parlé du concept de distributeur automatique de pizzas. Je me suis d'abord dit que ce n'est pas possible. Ça ne peut pas remplacer la main de l'homme. Et puis, j'ai vu, j'ai goûté la cuisson de mes propres pizzas et je me suis lancé. En 4 ans la machine a vendu 45 000 pizzas. Avec les 4 machines, on devrait faire entre 40 et 50 000 pizzas par an... »

Propos extraits d'un article du journal « Le Mensuel » publié en juin 2010

Les Vidéos 2010



PIZZA EMPORT' à Rixheim en Alsace

Jean-Marc AMATRUDA présente, sur France 3 Alsace, son distributeur, le fonctionnement, la communication via son iPhone et la préparation des pizzas fraîches :

« Les fonds sont pré-cuits dans le four, et nous garnissons ensuite. Le gros avantage, c'est que ça reste des produits frais nous n'utilisons jamais de produits surgelés.

Je vis 24h/24 avec ma machine car je peux consulter via mon iPhone le stock du frigo. Je vois à l'instant qu'il n'y a plus de pizza merguez ! »

Propos extraits d'un reportage TV de France 3 Alsace diffusé le 5 octobre 2010



LA TOUR DE PISE à Namur en Belgique

La Pizzeria "La Tour de Pise", à Namur en Belgique, a investi dans un distributeur PIZZADOOR en mai 2010. Rodrigue CORRADI nous présente son appareil et la qualité de ses pizzas dans un reportage TV : « La base de la pizza est pré-cuite pour obtenir une belle coloration en dessous de la pâte. Ensuite, les pizzas sont garnies et, j'insiste bien, ce sont des pizzas fraîches, avec des ingrédients de qualité et de choix ! La technologie c'est bien, mais il y a des réglages que seul l'homme doit apporter pour arriver à quelques chose de bien : tout ce qui est réglage des paramètres de four, de coloration pour une cuisson complète.

Ricky CORRADI : « Le plaisir, c'est de savoir que, de ce robot, il sort quelque chose de valable. C'est tout ce que je souhaitais et je crois qu'on y est arrivé. »

Propos extraits d'un reportage TV de RTBF Belgique diffusé en septembre 2010



