



Les actualités PIZZADOOR de mai 2011

Nouveau record : 1 734 pizzas sur 31 jours !

Le record de vente dans un distributeur automatique de pizzas sur 31 jours a été pulvérisé !

**Ventes réalisées sur un distributeur PIZZADOOR
du 27 mars au 26 avril 2011 :**

**1 734 pizzas sur 31 jours
soit un CA de 15 607,60 €,**

**soit une moyenne de 55,9 pizzas / jour,
soit une moyenne de CA de 503,50 € / jour.**

Ce nouveau succès prouve encore une fois que la vente de pizzas en distributeur PIZZADOOR se démocratise très largement.

Cependant, un tel niveau de vente n'est réalisable qu'avec PIZZADOOR, associé à un haut niveau de qualité de pizzas, un emplacement judicieusement choisi et une bonne notoriété du pizzaiolo propriétaire exploitant de la machine. Le design, la technique de cuisson, l'ergonomie, la fiabilité et la qualité des distributeurs sont des atouts indispensables pour réussir un projet de point de vente automatique et ainsi satisfaire une clientèle fidèle !

Si vous réunissez ces critères de qualité de pizza et de notoriété, ne tardez pas pour être le premier de votre territoire à installer un distributeur PIZZADOOR !

3000 pizzas par mois avec 4 automates !

Monsieur Gilbert POYAC, pizzaiolo à Herbignac (44), intrigue la profession avec :

- **3000 pizzas vendues chaque mois par 4 distributeurs PIZZADOOR,**
- **soit environ 300 000 € de CA par an,**
- **2 nouvelles implantations prévues en 2011 à Camoel et Donges, et**
- **2 autres programmées en 2012 à Guérande et Saint Molf.**



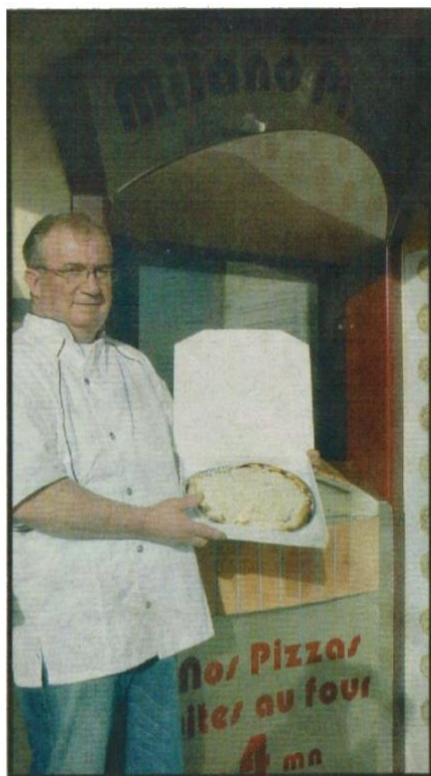
"Les Echos de la Presqu'île" font témoigner Gilbert POYAC qui conforte sa place de leader et continue d'agacer ses confrères pizzaiolo !





La lettre PIZZADOOR

Des cuisines à la machine... Et une pizza livrée par l'automate...



▲ Derrière la machine, se cache Gilbert Poyac. Avant de se lancer dans la pizza, l'Herbignacais a travaillé dans les plus grandes cuisines, Piazza Athénée, le Bristol, la Bretesche...

Quartier du Petit Caporal, juste à proximité d'une station de lavage de voiture se dresse un... distributeur automatique de pizzas ! Étrange. Mais bien réel. Pizza au saumon, au thon, etc., la carte est bien fournie. Crue, la machine la dépose en 30 secondes. Cuite, il faudra patienter 4 minutes. Une pizza tout droit sortie d'un automate, il y a tout de même de quoi s'interroger. Et tenter. À la première bouchée, oubliées les réticences. Elles sont de qualité. Un verdict accueilli comme une évidence par Gilbert Poyac, propriétaire de la fameuse machine : "Toutes mes pizzas sont fraîches, je les fabrique de A à Z". Chaque matin, le pizziolo, installé à Herbignac, les confectionne dans son laboratoire. "Ma femme part ensuite sur les routes avec son conteneur isotherme pour alimenter les machines", explique le professionnel. Son épouse approvisionne, jette aussi. Toutes les pizzas non vendues dans un délai de 72 heures sont exclues de la vente. Et c'est ainsi pour chaque machine, car Gilbert Poyac n'en gère pas une mais quatre. La première, il l'a inaugurée en janvier 2007 à Herbignac. Suivra Saint-Nazaire en novembre 2009 puis Péaule en décembre, Nivillac en avril 2010. Et il ne compte pas s'arrêter là, il vise l'installation de quatre nouvelles machines d'ici 2012 : Camoël avant la fin du mois de mai et Donges en fin d'année, Guérande et Saint-Molf en 2012.

4 000 pizzas par mois

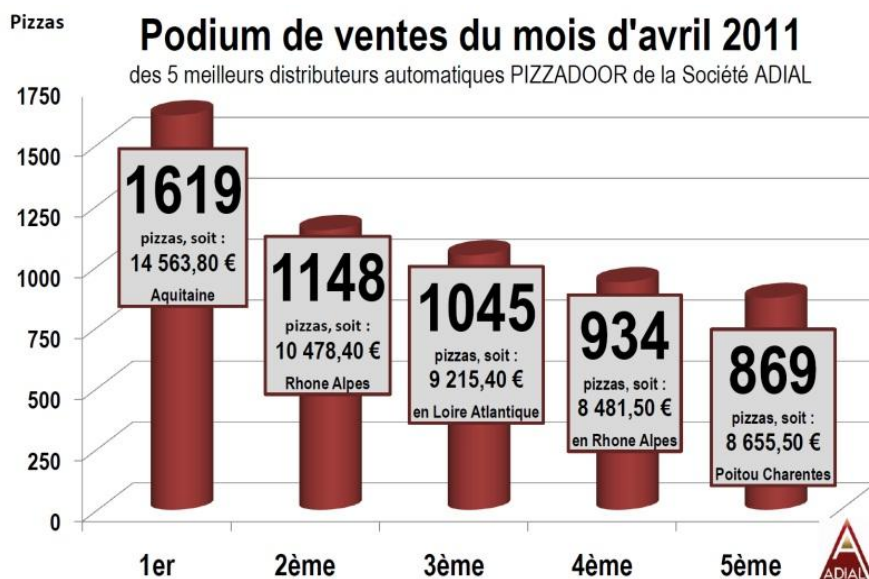
Toutes machines confondues, l'Herbignacais vend 3 000 pizzas par mois.

Auxquelles s'ajoutent 1 000 supplémentaires distribuées avec son camion le vendredi à Donges, le vendredi à Assérac et le samedi à Péaule. En 2010, Gilbert Poyac a ainsi dégagé un chiffre d'affaires de 388 000 €. Une réussite qui étonne encore le professionnel. Car l'idée de départ était seulement de contrer l'installation en 2006 d'un concurrent pizziolo, lui aussi ambulant, juste en face de son camion. Gilbert Poyac, présent depuis 1998 à Herbignac, n'avait guère apprécié l'intrusion. "La colère m'a pris et j'ai cherché un moyen de lui faire face. Je suis alors tombé sur une brochure publicitaire sur l'automate de distribution de pizzas, je me suis lancé", raconte-t-il. C'était en juin. En janvier 2007, la machine - 42 000 € d'investissement, fait son apparition sur la commune. Le succès est immédiat. En six semaines, 2 000 pizzas sont vendues. Aujourd'hui, il en commercialise 1 200 par mois. À Saint-Nazaire, environ 300, les résultats sont plus timides. "Je comprends la réticence des gens, ils ont besoin de mettre une image sur les produits", avance Gilbert Poyac. "Tout est frais", martèle-t-il. Quand certains l'accusent de faire de la concurrence aux restaurateurs, il est serein : "Les personnes qui veulent garder un contact iront toujours au restaurant, moi je vise plutôt celles qui préfèrent manger une pizza tranquillement chez elles. Le but est qu'elles anètent de consommer du surgelé mais reviennent aux produits artisanaux". Et ses pizzas à lui, elles se dégustent à toute heure. "L'automate, c'est le seul commerçant qui vous donne une pizza à 4 h du matin sans broncher"...

Le podium PIZZADOOR d'avril 2011

Les ventes de pizzas en distributeur automatique PIZZADOOR continuent de progresser en avril 2011.

Les 3 meilleures machines, installées dans 3 régions différentes, font plus de 1000 pizzas dans le mois !





2ème distributeur "Le Fandango" à Saint-Palais

La pizzeria "Le Fandango" de Mauléon a installé son 2ème distributeur PIZZADOOR à Saint-Palais (64).



Distributeur LE FANDANGO de Saint Palais (64)

Maïtena Urruty, la gérante, a investi dans un premier distributeur PIZZADOOR en février 2009. Cet appareil a été installé dans la pizzeria de Mauléon. Après plus de 2 ans de fonctionnement et avec un retour d'expérience positif en terme de qualité, de satisfaction des consommateurs et donc de rentabilité, un 2ème point de vente a été créé dans la commune voisine de Saint-Palais.



Distributeur LE FANDANGO de Mauléon (64)





La lettre PIZZADOOR

Distributeur PIZZ'AS à Arthaz-Pont-Notre-Dames

Suite au succès de son premier distributeur installé à Pont-de-Fillings fin 2009, David GAVARD de PIZZ'AS a réinvesti début 2011 pour créer son 2ème chalet de vente automatique de pizzas à Arthaz Pont Notre Dames.



Distributeur PIZZ'AS à Arthaz Pont Notre Dames (74)



Distributeur PIZZ'AS à Pont de Fillings (74)

ADIAL publie la liste des implantations

Retrouvez sur www.pizzadoor.fr la liste des distributeurs PIZZADOOR, les photographies des nouvelles installations et le dossier détaillé d'information commerciale.



Pour tous renseignements :
Ludovic LORILLARD au 06 89 32 58 07

PIZZADOOR

www.pizzadoor.fr

LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZAS FRAICHES



ADIAL CONSTRUCTEUR

02 31 65 25 25

Route de L'Eglise 14130 SURVILLE