

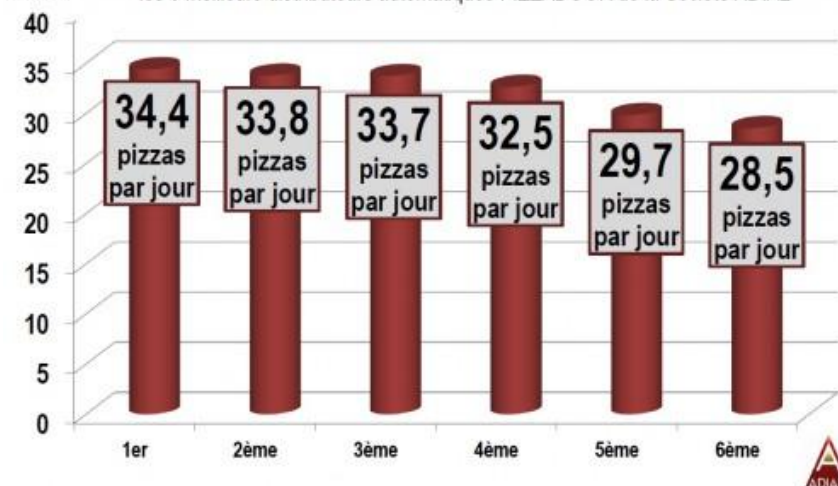


Les actualités PIZZADOOR de septembre octobre 2011

Podium PIZZADOOR septembre 2011

Les 6 meilleurs distributeurs PIZZADOOR conservent une moyenne d'environ **30 pizzas par jour** pour le mois de septembre 2011.

Podium de ventes du mois de septembre 2011
les 6 meilleurs distributeurs automatiques PIZZADOOR de la Société ADIAL



	1er	2ème	3ème	4ème	5ème	6ème
Pizzas	619	1013	843	979	895	856
Pizzas/j	34,4	33,8	33,7	32,6	29,8	28,5
CA	5 449 €	8 471 €	6 892 €	9 273 €	8 977 €	7 555 €
CA/j	302,70 €	282,40 €	275,70 €	309,10 €	299,20 €	251,80 €
nb jours d'exploitation	18	30	25	30	30	30

Championnat de France à Saumur

PIZZADOOR était présent au championnat de France de la pizza qui s'est tenu les 11 et 12 octobre 2011 à Saumur.

La Société ADIAL remercie l'Association des Pizzerias Françaises pour leur invitation, leur organisation et leur accueil.

Par ailleurs, nous tenons à remercier les pizzaiolos champions pour les échanges chaleureux et constructifs, leurs marques d'intérêts et l'initiation de différents projets de collaboration.



En effet, en fournissant un nouveau service auprès d'une clientèle de plus en plus exigeante et de moins en moins patiente, PIZZADOOR est une solution stratégique pour le développement d'activité des meilleurs pizzaiolos. PIZZADOOR capitalise leur savoir faire, en respectant la haute qualité des pizzas, tout en proposant un service moderne et performant de disponibilité de produits !





La lettre PIZZADOOR

Distributeur PIZZA DELLA CASA à Villedieu-les-Poêles

Franck MALLIER, de la PIZZA DELLA CASA d'Avranches, a installé son premier distributeur automatique de pizza dans la Manche. Le PIZZADOOR est installé au 35 rue Carnot à Villedieu-les-Poêles.



PIZZADOOR

www.pizzadoor.fr

LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZAS FRAÎCHES



ADIAL CONSTRUCTEUR

02 31 65 25 25

Route de L'Eglise 14130 SURVILLE



La lettre PIZZADOOR

2ème distributeur Mario's Pizza à Longueau

Après avoir installé en juin 2011 son **premier** distributeur PIZZADOOR à Amiens, MARIO'S PIZZA a ouvert, dès fin aout 2011, son **deuxième** dans un kiosque à Longueau. Le succès étant au rendez vous, le **troisième** distributeur est déjà en prévision pour novembre 2011 !



Longueau (80)



Amiens (80)





La lettre PIZZADOOR

Distributeur de pizza à La Bonneville sur Iton

Sylvain Lebran a mis en place son distributeur à La Bonneville sur Iton en Normandie, dans un kiosque à côté de sa pizzeria "PIZZ". Paris-Normandie a publié un article dans lequel le pizzaiolo présente son appareil et ses motivations. Voici un extrait de l'article :

...Sylvain Lebran, fort du succès de son activité, et ne pouvant fournir plus de soixante-dix-pizzas par soir, a eu l'idée de créer cette extension originale, proposant ses propres créations, 24heures sur 24 et sept jours sur sept, aux gourmands. "Les gens viennent de loin pour mes pizzas, mais le soir, je n'arrive pas à fournir" commente ce cuisinier (...) D'un diamètre – et d'un prix identique- à celui pratiqué dans le point de vente tout proche, les pizzas du distributeur semblent avoir déjà séduit une vingtaine de clients par jour...



Fraîches... mais chaudes !

Publié le mardi 12 septembre 2011 à 09h05

RUE DU COMMERCE. Un distributeur à pizzas a été installé en face de la mairie à La Bonneville-sur-Iton.

Un distributeur de kiosque s'est posé en face de la mairie de La Bonneville-sur-Iton il y a quelques jours. On doit cette installation au propriétaire du point de vente de pizzas, situé à quelques mètres de là : Pizz Sylvain Lebran, fort du succès de son activité, et ne pouvant fournir plus de soixante-dix pizzas par soir, a eu l'idée de créer cette extension originale, proposant ses propres créations 24 heures sur 24 et sept jours sur sept aux gourmands. "Les gens viennent de loin pour mes pizzas, mais le soir, je n'arrive pas à fournir", commente ce cuisinier normand, établi à La Bonneville-sur-Iton depuis un peu plus d'un an. A la suite d'un reportage à la télé, il reprend l'idée.



A l'opérateur de la machine installée par Sylvain Lebran, un bon petit bis-temps d'installation et un paiement par carte bancaire.

Pizzas à la demande

"Il s'agit d'un kiosque qui délivre des pizzas à la demande, quand on veut, précise le patron de Pizz. Il suffit de se laisser guider par la machine pour le choix de la pizza, la quantité de pizzas et si l'on veut une cuisson (trois minutes) ou pas. A l'intérieur, ce sont mes pizzas qui sont stockées dans le réfrigérateur pour une durée maximale de trois jours. Tout est géré par un ordinateur. Je vient tous les jours voir celles qui sont parties et faire le réassort". D'un diamètre "et d'un prix" identique à celui pratiqué dans le point de vente tout proche, les pizzas du distributeur semblent avoir déjà séduit une vingtaine de clients par jour, dont certains, à 4 heures du matin.

INFOS PRATIQUES

Pizz continue de fonctionner de façon traditionnelle, tous les soirs sauf le mercredi, de 18 h à 22 h. Il est conseillé de passer commande au 02.32.33.52.70.



ADIAL publie la liste des implantations

Retrouvez la liste des distributeurs PIZZADOOR et les photographies des nouvelles installations sur notre site, ce qui vous permet d'aller vérifier nos nombreuses informations sur place.



Télécharger le dossier PIZZADOOR

Présentation du concept
Prévisionnel et tarifs
Exemples et témoignages



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