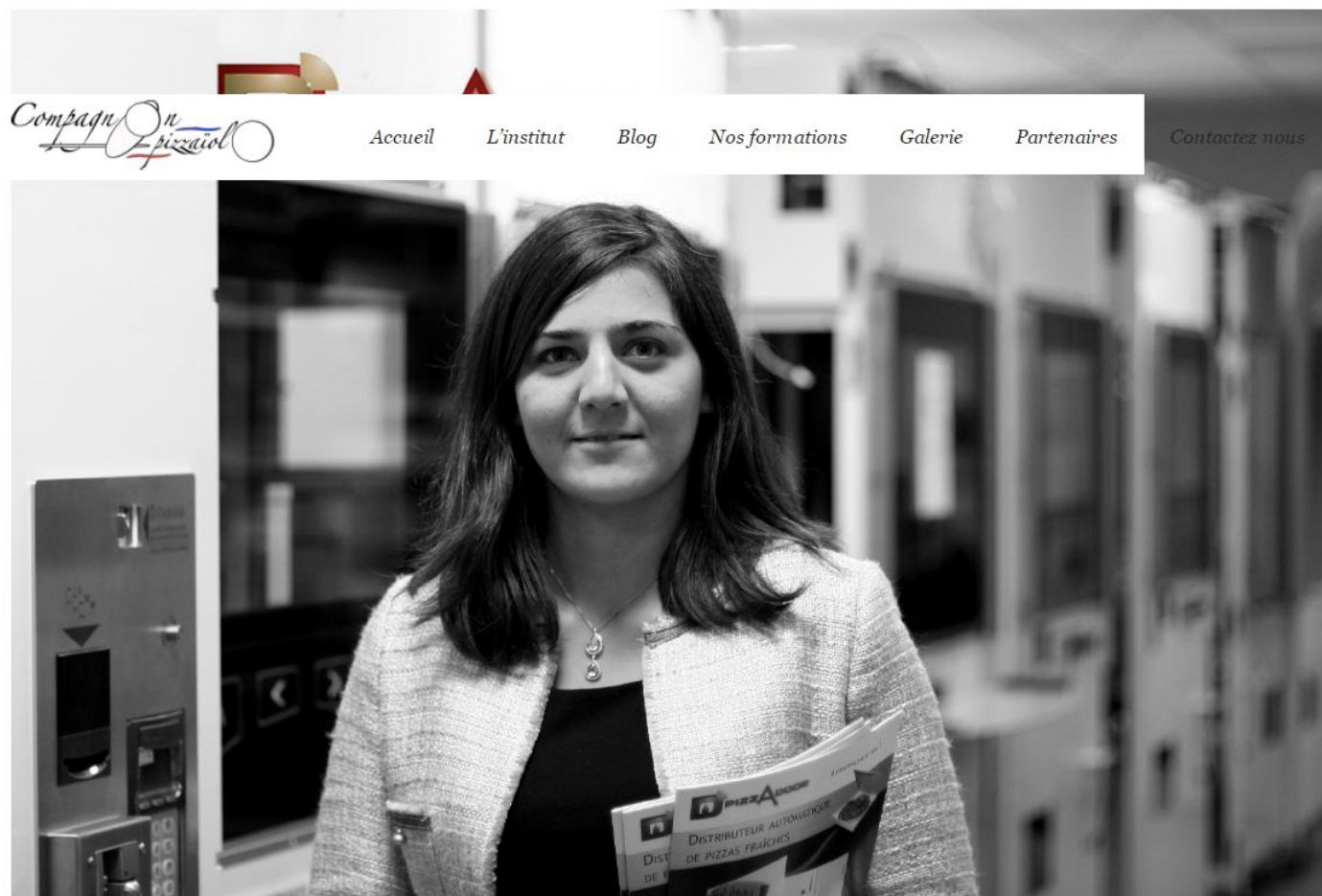


Pizzadoor, le partenaire commercial du pizzaiolo éthique

[Accueil](#) > [Blog](#) > [Pizzadoor, le partenaire commercial du pizzaiolo éthique](#)



21 avr
2014

Pizzadoor, le partenaire commercial du pizzaiolo éthique

PIZZADOOR, la machine vedette des Deuxièmes Rencontres nationales de la pizza éthique !

Le lundi 23 juin 2014, l'équipe du label Compagnon Pizzaiolo organise à Marquette-lez-Lille, dans le Nord de la France, les Deuxièmes Rencontres nationales de la pizza éthique. Parce que nous sommes fiers des partenaires qui ont rejoint la manifestation, nous avons décidé de vous les présenter. Rendez-vous aujourd'hui avec Marie-Ange Petit, commerciale de la société ADIAL, fabriquant et distribuant la machine PIZZADOOR !

Pouvez-vous nous décrire la société ADIAL ?

ADIAL est une entreprise normande créée par Max Petit voici 12 ans. Le distributeur de pizzas Pizzadoor est intégralement conçu et fabriqué sur place. Nous nous chargeons également de le commercialiser en France et en Belgique, et nous assurons un service après-vente 365 jours par an. L'entreprise emploie une douzaine de personnes aux compétences spécifiques, toutes se consacrent à notre unique produit : la machine Pizzadoor.

Comment est née cette machine inédite ?

Il a fallu deux ans de recherche et d'essais pour obtenir un premier prototype, dédié à de la *Restauration automatisée*. La machine a beaucoup évolué depuis sa création, tant au niveau mécanique qu'informatique. Nous avons très rapidement travaillé sur le design et sur la qualité de cuisson. Le but était de rassurer les professionnels de la pizza et les consommateurs. Aujourd'hui, nous avons installé plus de 160 appareils, principalement dans des petites communes. Il fonctionne sans masse salariale supplémentaire et ne nécessite aucun investissement en matériel. Pour respecter la charte graphique du pizzaiolo, il existe dans 190 couleurs différentes et offre de très vastes possibilités au niveau marketing, fidélisation, promotions. Les clients voient le pizzaiolo sur l'écran de la machine, en photo ou en vidéo, Pizzadoor devient donc une véritable annexe de la pizzeria.



Comment fonctionne un Pizzadoor ?

Pour le consommateur, c'est très simple, il sélectionne la recette de son choix, qu'il peut visualiser sur un large écran, règle sa commande (CB ou espèces), attend 3 minutes et repart avec sa pizza artisanale chaude. A charge pour le pizzaiolo professionnel d'alimenter les 70 emplacements de la machine en pizzas, disposées dans des boîtes adaptées. Le nombre de variété de produits est illimité, et chaque emplacement peut avoir des paramètres de cuisson différents. L'appareil est très simple d'utilisation, et en permanence connecté à internet. Cela permet donc de consulter son stock et ses ventes à distance et d'être immédiatement prévenu en cas d'incident.

Quelles perspectives pour ADIAL ?

Le développement Outre-Mer et à l'international. Régulièrement, nous recevons des demandes des Antilles, d'Australie... En septembre 2013, deux machines ont été installées à Prague. L'atout de l'appareil Pizzadoor est d'être polyvalent, on peut également « enfourner » des tartes, des paninis, des flammekueches...

Pourquoi avoir décidé de participer à la deuxième édition des Rencontres nationales de la pizza éthique ?

Parce que nous souhaitons rencontrer des professionnels de la pizza dont nous partageons les mêmes valeurs, la même vision du commerce. Comme eux, nous prônons le respect des ingrédients et de la démarche hygiène. Nous avons toujours eu une démarche de transparence dans notre communication et de recherche de la qualité, tout comme les participants au concours !

