



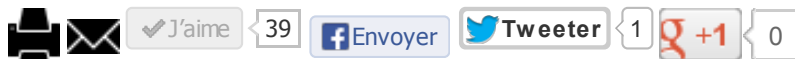
Menu

Surville

Adial créé des distributeurs automatiques de pizzas

Depuis 11 ans, l'entreprise Adial, basée à Surville, créé des distributeurs automatiques de pizzas. Si 130 machines ont été vendues en France, ce produit innovant va s'exporter très prochainement aux Pays-Bas et en République Tchèque.

Dernière mise à jour : 17/09/2013 à 09:11



Max Petit devant un distributeur automatique de pizzas.

Derrière la salle polyvalente de Surville, se trouve l'entreprise ADIAL (Automatisme pour distribution alimentaire). Fondée en mars 2002 par Max Petit, qui a dirigé l'entreprise Acroba à Reux durant les années 90, la société a pour but de créer des distributeurs automatiques de pizzas. « Nous étions deux au départ du projet, rappelle Max Petit. Nous avons repris une idée déjà existante mais jamais bien exploitée. L'appareil conserve, cuit et vend les pizzas 24 h sur 24 mais il ne les fabrique pas. La machine est destinée aux artisans pizzaïolos ». Max Petit tient également à rappeler « qu'à Surville, il n'y a pas de pizzas à emporter ». « On a développé le marché très, très prudemment au départ parce qu'il fallait que la machine soit fiable et qu'on identifie ce nouveau marché qui n'existait pas, ajoute-t-il. De 2002 à 2006, on a travaillé sur la première version de la machine et en 2006, on a décidé de tout

refaire en intégrant toutes les données qu'on avait pu récolter à la mise en route des 19 premières machines. »

« Un pur hasard »

Seulement, pourquoi et comment Max Petit a-t-il eu cette idée ? « C'est un pur hasard, confie-t-il. L'idée, je l'avais déjà eu du temps d'Acroba, et on m'avait dit que j'étais un peu fou. Mais en 2001, j'ai été mis en contact avec un concessionnaire d'une machine qui n'existe plus aujourd'hui mais qui méritait d'être perfectionnée. Cette personne m'a donné envie d'aller plus loin dans la technique. » Onze ans après sa création, ADIAL, qui a « PizzAdoor » comme marque commerciale, a un chiffre d'affaires « d'un peu plus d'un million d'euros » et compte treize salariés. Cent trente machines « made in ADIAL » sont actuellement en service en France et quatre en Belgique. « On devrait prochainement livrer un appareil à Amsterdam et deux à Prague, indique-t-il. En moyenne, on vend deux machines par mois. Notre seuil de rentabilité se situe à 20 machines par an. Le budget est environ de 40 000 euros pour acheter cet appareil. On essaie d'identifier les meilleurs profils pour vendre nos machines. »

ADIAL est ainsi la seule entreprise à avoir conçu une machine qui cuit la pizza. « Nous sommes les seuls en Europe à faire ce type de machine voire probablement les seuls au monde. Sur Internet, nous n'avons jamais identifié une machine identique », note Max Petit.

Au mois d'août dernier, plusieurs appareils ont notamment dépassé « les 1000 pizzas vendues ». « Un appareil a même vendu 1625 pizzas sur un mois soit plus de 50 par jour en moyenne avec parfois des pointes à plus de 100 pizzas vendues », précise le gérant de l'entreprise.

Une dizaine de choix de pizzas

Quant à la machine, sa façade, composée de briques, ressemble « à un four à pizzas ». L'appareil est disponible jour et nuit. Il offre une dizaine de choix de pizzas. « Il y a 70 emplacements dans la machine, précise Max Petit. Chaque pizza est représentée par une photo et le consommateur peut même voir une vidéo du pizzaïolo en train de fabriquer les pizzas pour l'aider à faire son choix. L'attente est d'environ trois minutes pour avoir une pizza chaude, à plus de 63° comme le prévoit la loi. »

En ce qui concerne la sécurité sanitaire, « la machine a été inspectée par les organismes pour être homologuée. Elle a une traçabilité totale par rapport à tout ce qui se passe. La chambre froide est surveillée au dixième de degré près et 24 h sur 24. La température est enregistrée à vie. Si une pizza n'est pas vendue au bout de 48 ou 72 heures, elle immédiatement interdite à la vente. Les propriétaires viennent tous les matins pour réapprovisionner leur machine. »

Selon les statistiques, près de 54 % des pizzas sont commandées entre 18 h et 23 h, et 25 % entre 23 h et 7 h du matin. « En ville, le succès n'est pas aussi facile qu'à la campagne », assure Max Petit. Si l'appareil n'est pas encore présent dans le pays d'Auge, il est notamment implanté dans plusieurs communes de l'Eure et de Seine-Maritime. « Le monde de la pizza organise des championnats de France, d'Italie, et du monde, ajoute-t-il. Pendant de nombreuses années, nous avons été totalement ignorés. Le changement s'est fait progressivement, grâce à notre transparence sur les résultats des distributeurs. Aujourd'hui, nous avons intégré ce monde. »

» 14130 Surville, France

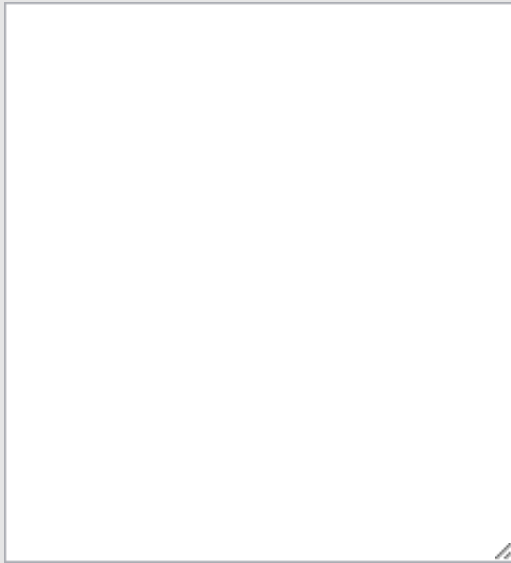
clementemaitre

Nous contacter

Tags : Adial - distributeurs - Pizzas - Surville

Commenter

1 commentaire(s)



Nom (obligatoire)

Adresse e-mail

(ne sera pas publié) (obligatoire)

insérez le code ci-contre



Valider mon commentaire.

LETELLIER,
17 septembre
2013 10:08

je suis très ravi de voir que ce projet et oui il y a quelques années était une idée ambitieuse ; moi ancien salarié d' ACROBA à l' époque embauché sous la direction de monsieur MAX PETIT est très fier de voir que ce projet aujourd'hui est concret et surtout donne du travail à quelques salariés .Un énorme BRAVO car cela prouve bien que si l' on persiste à ses projets et que l' on se donne les moyens de réussir on le peut !!! BRAVO et surtout bonne chance pour la suite .

Rechercher un article

OK

L'INFO EN DIRECT

16h44 - Mardi 17 septembre

» **Un adjoint de sécurité de Lisieux se tue en moto**

10h34 - Vendredi 13 septembre

» **Lisieux : bouchons sur la rocade**

10h10 - Jeudi 12 septembre

» **Saint-Gatien : accident matériel ce matin au chemin de la mue**

21h03 - Samedi 7 septembre

» **Deauville : "Night moves" de Kelly Reichardt remporte le grand prix**

20h39 - Samedi 7 septembre

» **Deauville : "All is lost" et "Stand clear of the closing door" s'adjugent le prix du jury**

[+ d'infos](#)

VOTRE OPINION

Le projet de redécoupage des cantons vous paraît-il justifié ?

- oui
 non

Voter

[Voir le résultat](#)