

PIZZADOOR by ADIAL

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZAS

UNE SOCIÉTÉ PIONNIÈRE DEVENUE LEADER MONDIAL DANS SON DOMAINE

Créée en 2002, Adial propose une machine de pointe pour les artisans pizzaiolos. Elle est devenue leader dans son domaine, en quelques années, grâce à ses évolutions digitales et ses performances techniques.



Kiosque 5m² de Sessenheim (67). Restaurant La Cigogne, 6 distributeurs depuis mai 2017.



Vincent Le Gouic, Président d'Adial (à gauche) et Ludovic Lorillard, Directeur Commercial d'Adial (à droite).

CROISSANCE DE ADIAL DE 30% À 70% PAR AN DEPUIS 5 ANS!

PIZZADOOR by ADIAL

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZAS

ARRIVÉE PROCHAINE DE LA SYNCHRONISATION DE PARC ET DE LA VENTE EN LIGNE

Les efforts d'innovation s'accroissent avec le développement de l'ergonomie, de l'interface consommateur, de l'e-commerce et du design.

Ce sont autant d'améliorations qui permettent l'aboutissement de nouveaux services. Avec l'accès en ligne basique PIZZADOOR, les pizzaiolos connaissent leurs ventes et les stocks des machines en temps réel. C'est avec un accès sécurisé et aux normes des caisses enregistreuses. Ainsi, ils peuvent prévoir et optimiser leur production.

Depuis 2019, Adial propose des services web pour modifier, synchroniser un parc machine et permettre la vente en ligne ! Aussi, au travers d'une plateforme en ligne, les artisans peuvent faire des modifications à distance de la gamme, des tarifs et des photos de leurs pizzas. Ils valident leurs paramètres en un

seul clic, pour tous leurs distributeurs.

La plateforme leur permet aussi d'améliorer leur communication, pendant le temps d'attente des consommateurs, en modifiant l'animation graphique à distance.

De plus, pour les consommateurs leurs codes fidélités ou promotionnels sont uniques sur tous les distributeurs du même pizzaiolo !

Grâce à la vente en ligne, Pizzadoor propose un nouvel usage de consommation jusque-là absent dans la distribution alimentaire artisanale.

Ainsi, les consommateurs réservent et paient leurs pizzas sur internet et ils les retirent dans leur distributeur habituel, à l'heure de leur choix.

Ces dernières innovations promettent une gestion du parc plus immédiate et plus intuitive ; tout en augmentant les performances de vente et en réduisant les pertes. 🍕

À PROPOS DE
PIZZADOOR
by ADIAL



PRÉSENTES SUR 11 TERRITOIRES DANS LE MONDE ENTIER

Podium 2018 des ventes PIZZADOOR



42

43

Depuis sa création, Adial a vendu 600 distributeurs automatiques de pizzas. Avec 8,7 millions d'euros en 2018, c'est le leader mondial dans le domaine.

Le concept séduit les pizzaiolos ! Ils préparent leurs pizzas, les précuisent et les placent dans le distributeur, réfrigéré. Lors de la commande, la machine réchauffe la pâte et cuit la garniture, en 2 minutes pour 500g, avant de la servir dans son carton. La pizza peut aussi être servie froide. Jusqu'à 70 pizzas précuites peuvent être déposées dans la machine. Pizzadoor permet aux pizzaiolos de désengorger leur service pendant le coup de feu, proposer une disponibilité des produits artisanaux à toute heure, et surtout se développer en proposant un service local sur différentes communes. Un véritable souffle pour certaines zones rurales mais aussi une solution pour les restaurateurs qui souhaitent trouver un équilibre

entre vie personnelle et vie professionnelle. Ainsi, en France, il existe une pizzeria qui exploite un réseau de 15 distributeurs. Avec un laboratoire dédié, cela devient leur activité principale ! Le prix du distributeur varie en fonction des options. Par exemple, si la machine est dans un kiosque ou encastrée dans un bâtiment, si l'écran est 100% tactile, le monnayeur, une façade personnalisée... Dans l'ensemble, il faut compter entre 45 000 et 55 000€ pour l'acquisition d'un distributeur automatique de pizzas. ADIAL s'est renforcée avec un effectif de 50 salariés. Avec un effort particulier pour la R&D (Recherche et Développement) puisque 6 ingénieurs et techniciens travaillent pour le lancement de nouveaux développements. Par

ailleurs, le Service Après-Vente s'est largement structuré avec une équipe d'hotline de 6 techniciens, ainsi qu'un réseau d'intervenants pour couvrir le territoire. À partir de 2015, Adial s'est attaquée véritablement au marché étranger. Elle a exporté trente distributeurs dans le monde entier en 2018. Ainsi, Adial envisage une implantation locale sur le sol canadien afin de s'installer sur le marché nord-américain. Son but, aujourd'hui, est de continuer son développement économique prospère. 🍕



FORMATION PIZZA SPÉCIALE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE
centre-formation-adial.com

+ LE PLUS ADIAL



TÉMOIGNAGE EXPLOITANT

Benjamin Brochard, Artisan Pizzaiolo de l'Envie de Pizza

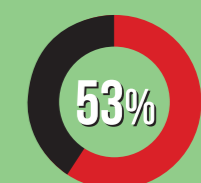
C'est le quatrième distributeur que ce jeune pizzaiolo ouvre en Loire-Atlantique. Une belle dynamique économique qui accompagne l'activité du restaurant initial, en Vendée. Ainsi, il est important de signaler que toutes des pizzas vendues par les distributeurs « Une envie de Pizza » sont faites entièrement « maison ».

Avant de se lancer dans la pizza, cet artisan a longtemps travaillé en tant que commercial en enseignes lumineuses. Après une reconversion, il s'est lancé dans la restauration en reprenant une pizzeria début 2016. Dès la reprise de l'activité, il a développé cette entreprise en proposant la vente 24/24 à ses clients. Un service supplémentaire qui est devenu possible grâce aux machines Pizzadoor. En 2018, Benjamin Brochard décide de se consacrer uniquement à l'exploitation des distributeurs automatiques de pizzas. Aujourd'hui, Une envie de Pizza a investi dans un laboratoire moderne de 400m² ! Cet investissement permet d'alimenter l'activité grandissante de ses distributeurs.

Plus d'info sur : www.lapizzaduchampdefoire.com



158
INSTALLATIONS EN 2018



DES INSTALLATIONS SONT DES RÉINVESTISSEMENTS DE CLIENTS FIDÈLES



RECORDS 2018

PIZZAS VENDUES PAR LES MEILLEURS DISTRIBUTEURS EN 2018

145 PIZZAS EN 1 JOUR

2844 PIZZAS EN 1 MOIS

19887 PIZZAS EN 1 ANNÉE