

Après les pizzas, Adial distribue les paninis

L'entreprise lexovienne, leader mondial des automates à pizza, se diversifie en proposant des distributeurs de sandwiches chauds. Un premier restaurateur va être équipé en juin.

Adial étoffe son menu. Leader mondial des distributeurs automatiques de pizzas, l'entreprise lexovienne se diversifie en se lançant dans le panini. La première machine de distribution de sandwiches chauds, accessible tous les jours et à toute heure, a été installée dans les locaux du laboratoire de la société, situé rue Alexandre-Fleming, en juin.

Ce robot, qui fait office de prototype, laisse augurer que, dans les prochains mois, de nouveaux automates vont sortir de l'atelier de montage d'Adial. Avec l'avantage de ne pas nécessiter de grands bouleversements dans la fabrication. « Elle ressemble à celle des machines à pizza, explique Ludovic Lorillard, le directeur commercial. Nous sommes toujours dans la confection de distributeurs automatiques de produits alimentaires périssables. C'est une diversification intéressante. »

Cap sur la restauration dans les entreprises

Elle doit permettre de grignoter de nouveaux marchés, à commencer par « la restauration dans les entreprises », poursuit Ludovic Lorillard. Un secteur sur lequel les distributeurs de pizzas ne sont pas vraiment positionnés, car la plupart d'entre eux sont situés sur des grands axes de circulation, souvent en milieu rural.

Comme pour les distributeurs de pizzas, la société lexovienne compte



Le formateur Jean-Christian Portet ; le président Vincent Le Gouic, et le directeur commercial Ludovic Lorillard, à côté du premier distributeur de paninis.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

proposer son nouveau produit à des artisans. Cette machine leur offre la possibilité de vendre leur production en dehors des horaires d'ouverture de leur restaurant ou de leur boutique. L'artisan propriétaire est chargé de remplir la chambre froide, qui peut contenir une soixantaine de sandwiches. Ensuite, un ordinateur gère le stock au moment des commandes,

en tenant compte de la date limite de consommation et du temps de cuisson.

Chiffre d'affaires à la hausse

Le pizzaiolo Jean-Christian Portet, propriétaire d'un restaurant dans les Côtes-d'Armor, sera le premier professionnel doté du nouvel appareil, en juin. Déjà propriétaire de plusieurs automates à pizza, il est également formateur pour le groupe. Son expérience servira de test en grandeur nature pour les distributeurs de pan-

inis.

Avec ce nouveau positionnement, Adial compte développer une activité déjà fleurissante. « Nous avons enregistré un chiffre d'affaires de 8,75 millions d'euros en 2018, contre 1,8 million en 2014 », avance le président Vincent Le Gouic. Preuve que l'entreprise aux 45 salariés connaît la recette du succès.

Guillaume VERDU.

Canada

Cap sur le Canada pour Adial. En avril, la société va ouvrir une filiale pour renforcer ses positions sur le marché nord-américain. Alors qu'elle prévoit d'y installer de nouveaux automates, une partie de la production va être transférée outre-Atlantique. « Les pièces les plus techniques seront toujours fabriquées en France, avant d'être envoyées et

4 millions

Selon les estimations du directeur commercial Ludovic Lorillard, il s'agit du nombre de pizzas qui seront distribuées par les automates d'Adial en 2019.