



2023, une année riche en nouveautés et innovations !

Bienvenue dans notre newsletter externe 2023 ! Cette année, nous innovons en vous proposant ce journal dynamique et interactif. L'année écoulée a été riche en nouveautés, rencontres et innovations pour Adial. Nous sommes impatients de vous partager les moments marquants de 2023 et de vous présenter les sujets qui façonneront notre année à venir. La décision de ce nouveau format découle de l'évolution importante de notre société, notamment avec le développement de notre offre, le lancement à grande échelle du Panidoor en 2023, de la Mida, et enfin, du dernier-né de la

gamme ADIAL, les casiers D2C secs et réfrigérés. Il nous paraissait donc important de faire évoluer le podium traditionnel de fin d'année pour offrir à nos clients le plus d'informations possible. Au delà des chiffres, vous découvrirez dans cette édition une rétrospective détaillée de 2023 mettant en lumière les temps forts de l'entreprise ADIAL, les ventes de Pizzadoor, les évolutions de Panidoor, ainsi que les chiffres de vente. Nous ferons donc quelques focus, sur des sujets qui ont marqué l'année 2023, et nous ne manquerons pas de vous annoncer les sujets passionnants qui rythmeront 2024 !



Le bilan de l'année 2023 évolue !

Nouveaux produits,
nouveaux services,
nouveaux formats,
nouveaux chiffres !
Découvrez les derniers
chiffres du bilan ADIAL
2023 !
P.8

*2023 signe l'arrivée
de nouvelles formules
de location.*

Adial s'engage à répondre aux besoins de ses clients en proposant des formules de location flexibles et adaptées. Nous avons récemment fait évoluer nos offres de location pour offrir à nos clients une plus grande souplesse et un meilleur ajustement à leurs besoins spécifiques.

Les équipes Adial présentes sur les étapes du France Pizza tour 2024 !

Adial a eu le plaisir de participer activement aux étapes France Pizza Tour, un événement incontournable dans le monde de la pizza. Notre équipe était ravie de rencontrer les professionnels de la pizza et de partager notre expertise en matière de distributeurs automatiques de pizzas. Nous avons eu l'occasion d'échanger sur les dernières tendances du secteur et de présenter nos solutions innovantes, notamment le Pizzadoor et le Panidoor. Cette expérience enrichissante nous a permis de renforcer nos liens avec la communauté des passionnés de pizza et de promouvoir notre engagement envers l'excellence dans la restauration.





Innovation chez Adial : Les Pizzadoor s'ouvrent à la livraison !

Les équipes Adial étaient fières de vous annoncer en été 2023, son partenariat avec Deliverect, une avancée majeure qui permet désormais aux Pizzadoor de s'intégrer aux plateformes de livraison telles qu'UberEats, Deliveroo et Sacré Armand.

Cette nouvelle solution de distribution automatique est le fruit du service de recherche et développement d'ADIAL qui reste ainsi à l'avant-garde de l'innovation technologique de son secteur. Cette collaboration offre ainsi à nos clients une visibilité accrue sur ces plateformes populaires, ouvrant ainsi de nouvelles opportunités commerciales.

Les points forts de cette nouvelle collaboration :

Connectivité facilitée :

Grâce à l'intégration avec Deliverect, les distributeurs automatiques PIZZADOOR seront connectés en temps réel aux plateformes de livraison UberEats et Deliveroo ou encore Sacré Armand. Cela permettra une gestion fluide des commandes de pizzas et une expérience de livraison optimale pour vos clients finaux.

Plus de choix, plus de confort : Les clients pourront désormais commander leurs pizzas préférées à partir des distributeurs PIZZADOOR via les applications UberEats, Deliveroo, et Sacré Armand bénéficiant ainsi d'une expérience de commande simplifiée et d'une livraison à domicile pratique.

Visibilité accrue :

Grâce à cette intégration, nos clients peuvent désormais toucher un public plus large, attirant l'attention de clients potentiels qui n'auraient peut-être pas envisagé d'acheter sur un distributeur automatique traditionnel. La notoriété des plateformes de livraison permet à nos distributeurs de gagner en visibilité et d'attirer une clientèle diversifiée, augmentant ainsi leurs ventes.

Ventes additionnelles :

Cette nouvelle fonctionnalité offre également un avantage concurrentiel majeur en permettant aux clients de commander des pizzas fraîches et délicieuses à toute heure du jour ou de la nuit, même aux heures où les clients traditionnels ne se promènent pas dans les rues. Les horaires non conventionnels, tels que tôt le matin ou tard le soir, deviennent ainsi des opportunités de vente précieuses.

Cette intégration de la livraison sur les Pizzadoor témoigne de notre engagement envers l'excellence et notre volonté constante de nous adapter aux évolutions du marché.

Nous sommes ravis de constater que cette innovation a été accueillie avec enthousiasme par nos clients, qui ont constaté une augmentation significative de leur clientèle et des ventes additionnelles. Nous continuerons à explorer de nouvelles façons d'améliorer nos services et de répondre aux besoins changeants de nos clients.

En chiffre

La livraison en 2023 :

41 Pizzadoor
connectés

4776 commandes livrées
entre le 01/07 et 31/12

94% des commandes
passées

3255€ pour 138 commandes
passées sur DAP



Adial innove avec de nouvelles formules de location pour répondre aux besoins de ses clients

En 2023, Locadial a revu son offre de location pour mieux répondre aux besoins de ses clients. En plus des formules existantes, de nouvelles options sont désormais disponibles, offrant une nouveauté plus grande flexibilité et ainsi des avantages supplémentaires.

On retrouve la Formule Standard, la Formule Trésorerie Préservée "1er loyer limité", la Formule Compétition "Résiliation sans frais", et la Formule Risque "Sans Bilan" en 60 mois ou 48 mois. Chacune de ces solutions locatives a été conçue pour s'adapter aux différents besoins et contraintes des clients.

En outre, Locadial a introduit en 2023, la possibilité de location à 84 mois, offrant ainsi une option de paiement étalée sur une période plus longue pour une meilleure maîtrise des finances. Cette solution locative sur une telle durée est une exclusivité Locadial. Elle est rendue possible grâce à la confiance de nos partenaires financiers envers l'exceptionnelle durabilité de Pizzadoor.

Pour rendre ses offres encore plus attractives, Adial a également revu les tarifs des contrats pièces et de maintenance du fait des performances de Pizzadoor en terme de fiabilité et longévité. Désormais, le contrat pièces est fixé à 72 € HT/mois pour toutes les durées et formules, tandis que le contrat de maintenance est de 103 € HT/mois (formule Margherita), quel que soit la durée et la formule choisies. Avec ces ajustements, il est désormais possible d'acquérir un Pizzadoor à partir de 777 € par mois, avec une façade FLAT, un écran tactile, un dispositif de paiement par cartes bancaires et sans contact, un système de vidéosurveillance, un kit antenne et routeur 4G, le paramétrage du distributeur Pizzadoor, une installation en France métropolitaine, ainsi qu'une formation à la gestion Pizzadoor de 6 heures.

Il est important de noter que la location est enregistrée comptablement comme une facture dans les charges, offrant ainsi une solution pratique et flexible pour les entreprises.

Avec ces nouvelles formules de location, le groupe Adial s'engage à accompagner ses clients dans leur développement tout en leur offrant des solutions adaptées à leurs besoins spécifiques.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Saviez-vous que nos salles de réunion portent des noms familiers ? Eh oui, chez nous, même nos espaces de réunion reflètent l'esprit de nos produits !

La première salle, appelée "Pizzadoor", incarne l'innovation et la convivialité de notre distributeur automatique de pizzas. Tout comme notre Pizzadoor, cette salle est l'endroit idéal pour nourrir les idées créatives et partager des moments chaleureux entre collègues ou avec nos clients.

Quant à la deuxième salle, elle répond au nom de "Panidoor", en hommage à notre distributeur automatique de paninis et tacos. Plus petite mais tout aussi accueillante, son atmosphère dynamique, en fait le lieu parfait pour concocter de délicieuses stratégies et mettre en œuvre des projets savoureux.

MADE IN FRANCE - ECORESPONSABLE

C'est dans la boîte !

En cette année 2023, de nouvelles réglementations ont fait leur entrée, et Adial n'a pas tardé à s'adapter ! Désormais, tous les emballages, y compris les boîtes à pizzas, doivent informer le consommateur sur les modalités de tri ou de recyclage, grâce à une signalétique de tri claire comprenant le logo tri-man et info tri.

Outre ces changements réglementaires, nos boîtes arborent un nouveau design, accompagné de nouveaux logos :

- Fabriqué en France
- Papier issu de forêts durables (FSC)
- Boîte conforme à un passage au four, grâce à sa composition en pure pâte vierge.

Mais ce n'est pas tout ! En 2023, Adial souhaite récompenser ses clients fidèles en lançant une remise exceptionnelle de 8% sur les consommables. Pour bénéficier de cette offre avantageuse, nos clients s'engagent à commander la totalité des boîtes et disques nécessaires au fonctionnement de leurs machines PIZZADOOR chez Adial.

Au-delà de l'avantage financier, cette initiative permet à nos clients de mettre en avant leur engagement pour l'environnement en choisissant des boîtes fabriquées en France, soutenant ainsi l'emploi dans notre pays. (Un vrai sujet d'actualité !) Nous ne remercierons et ne féliciterons jamais assez nos clients qui nous soutiennent et valorisent l'emploi et le savoir-faire français !

Chez Adial, nous sommes fiers de proposer des solutions respectueuses de l'environnement et de soutenir nos clients dans leur démarche écoresponsable. Rejoignez-nous dans cette initiative et contribuons ensemble à un avenir plus durable !



Adial accueille Romain Besnard pour animer ses formations à Lisieux

Dans les coulisses d'Adial, une nouvelle figure fait son entrée : Romain Besnard, notre nouveau formateur ! Jeune passionné de pizza depuis 2014, Romain a parcouru un chemin inspirant avant de rejoindre notre équipe.

Ayant débuté comme cuisinier aux côtés de son père dans un restaurant à Vernon, Romain a rapidement pris goût à l'univers de la pizza. Son engagement et son désir de se perfectionner l'ont conduit à suivre plusieurs formations, notamment à l'École Française de Pizzaiolo à Paris.

Familiarisé depuis longtemps avec la distribution automatique de pizzas artisanales, Romain a décidé de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale en janvier 2021. Aujourd'hui, il dirige sa propre société, supervisant plusieurs distributeurs à Gaillon, Heudebouville et Vernon, avec l'installation de trois nouveaux distributeurs prévus pour 2024.

Fort de son expérience et de son savoir-faire, Romain a rejoint Adial en 2023 pour animer nos formations destinées aux exploitants de distributeurs automatiques. Sa rigueur, sa passion pour la pizza et sa facilité à communiquer en font un formateur apprécié.

Chaque session de formation, limitée à 4 stagiaires, offre une expérience immersive et instructive. Romain partage son expertise sur tous les aspects de la fabrication de pizzas, la production de fonds de pâtes à pizzas, le garnissage, mais aussi, les paninis ou les tacos, la gestion des produits à la communication avec les clients. Il propose également des solutions aux défis rencontrés par les exploitants, garantissant ainsi une formation complète et adaptée à chaque profil.

Romain propose une nouvelle formule spécifique à l'exploitant des machines Panidoor. 1 journée pour travailler la gamem de panini et tacos adapté à la nouvelle machine est une atout de réussite des projets !

Engagé et disponible, Romain assure un suivi personnalisé après la formation, offrant assistance et conseils à distance pour résoudre les problèmes éventuels rencontrés par les exploitants.

Au-delà de son expertise, Romain souligne l'importance du lien avec les clients. Convaincu que la transparence et la qualité sont essentielles, il partage régulièrement son travail sur les réseaux sociaux et encourage les échanges avec les consommateurs.



Nous sommes fiers d'accueillir Romain Besnard dans notre équipe et lui souhaitons une belle aventure aux côtés d'Adial !

EN SAVOIR +

Vous souhaitez vous former avec Romain ou tout simplement obtenir plus d'informations sur le programme ou nos distributeur ?

Centre de formation Adial :
centre.formation@adial-france.com
Ou au 02 31 65 25 25



Retour sur l'incontournable trophée de la meilleure pizza en distributeur automatique PIZZADOOR !

L'année 2023 a été marquée par un événement exceptionnel : le 8ème Trophée de haut niveau, un concours qui a su mettre en lumière l'excellence et la créativité des professionnels de la pizza artisanale en distributeur automatique Adial.

Qualité, originalité et produits de saison : Les maîtres-mots de l'édition 2023

L'édition 2023 du Trophée a réuni 14 participants, tous animés par une motivation sans faille et un talent indéniable. Le jury, composé d'experts renommés, a eu le privilège de déguster et de noter chaque pizza présentée lors de ce concours haut en saveurs.

Cédric BANCEL, le grand gagnant de l'édition 2023

C'est avec sa pizza "L'ARDECHOISE" que Cédric BANCEL, de "Les pizzas de Cédric", a remporté la première place du concours. Sa recette, mettant en valeur des ingrédients locaux et raffinés, a su conquérir les papilles du jury et s'imposer comme une véritable référence en matière de créativité.

Fond crème moutarde réduite au vin blanc, caillette chèvre miel, des pommes de terre coupées très finement, travaillées au beurre et garnies de mache, (= viande de porc travaillée avec du chou, de la carotte cuite dans la panse du porc). Poitrine fumée, du saucisson de couanne, des tomates cerises évidées et garnies avec de la tome daubée à la chèvre. Au milieu, au milieu une délicieuse châtaigne d'Ardèche et du gondoulet, une tome moelleuse que les Ardéchois appellent la « mozza de l'Ardèche ».



Pierre VALENTIN et Antoine VOILQUE, brillants lauréats

La deuxième place du concours a été attribuée à Pierre VALENTIN de "Napoli Factory" avec sa pizza "PULLED PORK", une création audacieuse mariant subtilement les saveurs et les textures. Et enfin, la troisième place a été décrochée par Antoine VOILQUE du "Le Castellino" avec sa pizza à la compotée de citron et aux carottes rôties, une combinaison de saveurs délicate et harmonieuse.

L'équipe d'Adial tient à exprimer sa reconnaissance envers tous les participants qui ont contribué à faire de cet événement un succès retentissant. Un grand merci également aux membres du jury pour leur expertise et leur professionnalisme, ayant permis de distinguer les meilleures créations parmi une sélection de pizzas d'exception.

Nous sommes impatients de vous retrouver l'année prochaine pour une nouvelle édition pleine de surprises et d'innovations. En attendant, restez connectés et continuez à suivre notre passion pour la pizza artisanale en distributeur automatique !



Pierre VALENTIN (au milieu) entouré par les membres du jury, de Ciro Panella à gauche, et Gaël Pontone à droite



Et Antoine VOILQUE

Adial partenaire officiel du France Pizza Tour !

Chez Adial, nous partageons avec vous une passion dévorante pour la pizza. C'est pourquoi nous sommes ravis de vous annoncer notre participation au France Pizza Tour, en partenariat avec l'Association des Pizzérias Françaises (APF).

Cette tournée épique vous invite à découvrir les trésors de la pizza à travers la France, à la rencontre de talents exceptionnels et de créations uniques. Le France Pizza Tour fait escale dans plusieurs villes du pays pour couronner le champion de France 2024. Les épreuves se sont déroulées à METRO VALENCIENNE, ALBERTVILLE, à Marseille à Clermont-Ferrand en novembre, mais aussi à Strasbourg, Nantes, Béziers et Lyon Gerland à Toulouse en janvier et enfin Nice, Paris Bercy et Bordeaux en février !

La tournée prendra fin simultanément à Nice, Paris Bercy et Bordeaux le 5 février.

Et enfin, la consécration aura lieu à l'occasion de Parizza 2024 le 14 mars !

Rencontrez notre équipe passionnée lors de cette tournée exceptionnelle. Nous serons présents pour échanger avec vous sur notre amour commun pour la pizza et vous présenter nos incroyables distributeurs automatiques de pizzas.

Les gagnants du concours repartent avec un chèque de 3000€ de remise immédiate à l'achat du distributeur ou pour la location d'un PIZZADOOR. Venez découvrir nos machines innovantes et intelligentes conçues pour révolutionner l'expérience de la pizza. Nous vous parlerons de la gestion de parc, de la vente en ligne, de l'intelligence artificielle qui optimise les ventes et bien plus encore.

Rejoignez-nous dans cette aventure unique du France Pizza Tour ! Nous avons hâte de partager avec vous notre amour pour la pizza sous toutes ses formes. Que vous soyez un pizzaiolo passionné ou un amateur de pizza, ne manquez pas cette opportunité de vivre la passion de la pizza et de célébrer ensemble. Le France Pizza Tour est le moment idéal pour plonger dans l'univers délicieux de la pizza.

Ne ratez pas l'occasion de nous rejoindre au France Pizza Tour et de vous immerger dans cette aventure savoureuse. Nous avons hâte de vous voir sur la route de la pizza à Paris Portes de Versailles sur le salon PARIZZA !



NEW

LOUEZ VOTRE PIZZADOOR

À partir de
777€/mois*

**Hors premier loyer pour la location d'un Pizzadoor encastré, pendant 84 mois*



2023 : l'année des avancées pour PANIDOOOR !

En cette année 2023, le PANIDOOOR, distributeur automatique de paninis, tacos et panuozzo, a connu des évolutions majeures pour répondre aux besoins changeants de nos clients. Tout d'abord, 2023 s'est rencontré par l'aboutissement du projet PtoP "Pizzadoor to Panidoor" qui a marqué le début de cette année riche en progrès. L'objectif est d'intégrer toutes les fonctionnalités du logiciel Pizzadoor dans le PANIDOOOR, notamment les codes promotions et de fidélité, le gardien, le site de gestion, les renvois par mail de ticket ou d'avoir aux consommateurs le suivi qualité, qui permet de visualiser toutes les interactions du consommateur et la machine, les langues, devises et la possibilité de brancher d'autres TPA. Grâce à cette innovation, la gestion de parc sur le PANIDOOOR est désormais une réalité. Au début de l'année, nous avons également accueilli les tacos, un produit d'actualité qui répond aux demandes émergentes de nos clients. Cette intégration a nécessité une adaptation de notre technologie pour gérer le poids et la taille des tacos. Nous avons amélioré la précision des carrousels et des mouvements, pour permettre une répétabilité et une fiabilité nécessaire aux volumes de ventes importants du Panidoor. Nous sommes fiers d'avoir rendu le PANIDOOOR compatible avec la vente de tacos ou des panuozzos, répondant ainsi aux exigences et aux commodités de la restauration à emporter servie en distributeur automatique.

Pour accompagner ces nouveautés, nous avons également développé trois sérigraphies standards : PANINIS, PANINIS et TACOS, et TACOS. De plus, nous proposons la personnalisation de votre Panidoor à votre enseigne.

Nous avons également diversifié les options disponibles pour répondre à différents besoins, notamment la version Indoor, la version Outdoor (kiosque), l'option encastrée avec habillage, et la version sur rail permettant un ajustement parfait aux emplacements à largeur réduite.

Enfin, nous avons également défini notre offre de location, nos clients peuvent faire l'acquisition d'un panidoor à partir de 741€ par mois ! (sur 48 mois)

Les chiffres de vente actuels nous laissent envisager un véritable succès pour PANIDOOOR auprès de nos clients. Nous sommes impatients de continuer à innover et à répondre aux besoins évolutifs du marché de la restauration rapide.

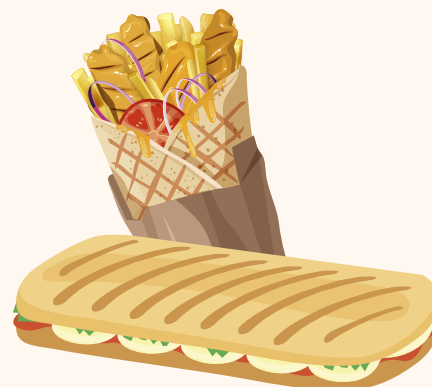


2023 en chiffre

150 560 Paninis
Tacos vendus

2078 Record mensuel de
Paninis/Tacos

131 Record journalier
Paninis/Tacos



Renforcement de l'équipe : bienvenue à nos nouveaux collaborateurs !

Nous sommes ravis de vous annoncer que 2023 a été aussi l'année du renforcement de notre équipe tout au long de l'année écoulée. Chez Adial, nous avons travaillé activement pour améliorer notre efficacité opérationnelle et répondre aux besoins croissants de nos clients dans différents domaines, notamment la Recherche et le Développement, le Service Après-Vente et la force de vente.

Cette année, sur le terrain, vous aurez l'opportunité de rencontrer plusieurs nouveaux visages qui contribueront à notre engagement envers l'excellence et la satisfaction client.

Nous sommes ravis d'accueillir :

Emmanuel GUISLAIN sur les départements 22-29-35-44-56,

Sébastien HUMBERT sur les départements 54-55-57-67-88,

Arnaud EBRARD sur les départements 36-37-49-79-85-86,

Nicolas CLEMENT sur les départements 03-12-15-42-43-48-63-81,

Laurent PERRIN sur les départements 01-04-05-38-69-71-73-74,

Francois LEVREL, dernier arrivé dans l'équipe, en tant que responsable régional des ventes sur le secteur Nord Ouest .

Ces nouveaux membres apportent avec eux une expertise diversifiée et un engagement sans faille envers notre mission commune. Leur arrivée renforce notre capacité à innover, à offrir un service client exceptionnel et à étendre notre présence sur le terrain. Ils viennent en renfort de Baptiste D'ANNA, Anne-Lise TOUSSAINT, Thomas LORILLARD, Julie ROIG, Jacques-André GALLI, Alexis LE HENAFF, Victor VOISIN et Xavier LUGAND.

Nous sommes convaincus que leur contribution sera précieuse et qu'ils sauront incarner les valeurs d'excellence et de professionnalisme qui caractérisent notre entreprise.

Nous tenons également à remercier l'ensemble de notre équipe pour son dévouement et son engagement constants. Ensemble, nous continuerons à repousser les limites et à atteindre de nouveaux sommets pour le bénéfice de nos clients et de notre entreprise.

LE SAVIEZ VOUS ?

Cette année, Adial célèbre avec fierté ses 22 ans d'innovation et de succès dans le domaine de la distribution automatique. Depuis sa fondation en 2002, Adial s'est engagé à fournir des solutions de distribution automatique de haute qualité qui simplifient la vie de ses clients et stimulent leur activité.

Mais saviez-vous ce que signifie ADIAL ? Derrière ces cinq lettres se cache une signification importante : ADIAL est l'acronyme d'Automate de Distribution ALimentaire. Ce nom reflète notre engagement à fournir des solutions de distribution automatique spécifiquement conçues pour répondre aux besoins de l'industrie alimentaire, offrant ainsi praticité et efficacité à nos clients.

Avec 22 ans d'expérience et d'expertise, Adial continue d'innover et de se développer pour offrir des solutions toujours plus avancées à ses clients, tout en restant fidèle à sa mission première : simplifier la distribution alimentaire et contribuer au succès de ses clients.

2023 en quelques chiffres

70% Réinvestissement
client Adial

11,17€ Tarif moyen
des pizzas

322 Distributeurs Adial
à l'export

30 Territoires couverts
à l'international

828 Pizzadoor vendent
en click & collect

310 Pizzadoor utilisent
boule de cristal

Les records absolus Pizzadoor

290 Pizzas vendues en
une journée

4692 Pizzas vendues
en un mois

4 4 0 8 4

Pizzas vendues en
une année soit

5 2 1 8 5 6

de chiffres
d'affaires



Inoubliable : Les Journées Portes Ouvertes 2023 :

L'année 2023 a été aussi marquée par deux événements majeurs chez Adial : nos Journées Portes Ouvertes. Ces moments privilégiés ont permis à nos clients et partenaires de découvrir les coulisses de notre entreprise et de bénéficier en petit comité de conseils précieux et un moment de partage pour optimiser l'exploitation de leurs distributeurs automatiques.

Première édition : Lundi 05 Juin 2023

La première édition des Journées Portes Ouvertes s'est déroulée le lundi 05 juin 2023 à partir de 16h30. Nos invités ont eu l'opportunité de visiter notre usine de fabrication, de découvrir et de tester nos dernières nouveautés, notamment nos casiers et modules innovants. Face au succès rencontré lors de cet événement inaugural, nous avons décidé de reconduire l'expérience pour le plus grand bonheur de notre communauté.

Deuxième édition : lundi 18 Septembre 2023

La seconde édition, qui s'est tenue le lundi 18 septembre 2023 à 14h, a été une véritable réussite. Nous avons élargi le concept en proposant une série d'ateliers thématiques visant à accompagner nos clients dans l'optimisation de leurs activités. De la recherche du bon emplacement pour leur distributeur à la mise en place d'une communication efficace, nos participants ont bénéficié de conseils pratiques et d'astuces précieuses pour développer leur entreprise.



Un franc succès et des perspectives prometteuses !

Les deux Journées Portes Ouvertes ont remporté un vif succès et ont permis de renforcer les liens avec notre communauté. Nous sommes ravis d'avoir pu partager ces moments uniques avec nos clients et partenaires, et nous tenons à les remercier chaleureusement pour leur participation et leur enthousiasme.

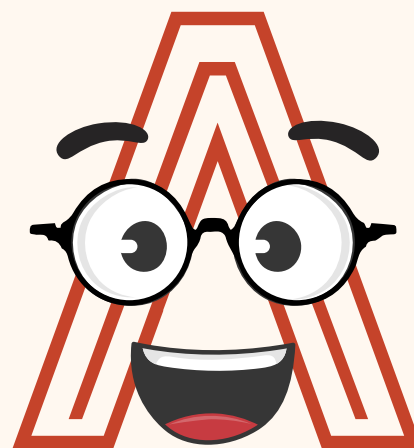
Fort de ces réussites, nous avons le plaisir d'annoncer que nous réitérerons l'expérience en 2024 avec de nouvelles surprises et opportunités à découvrir. Restez connectés pour ne rien manquer des prochains événements et initiatives d'Adial !

Accompagnadoor : votre allié en communication

En 2023, nous sommes ravis d'annoncer la naissance du groupe Facebook Accompagnadoor, une initiative du service marketing et communication d'Adial. Cette page a été créée dans le but d'établir une communication plus étroite avec nos clients et de leur offrir des conseils précieux en matière de communication.

Nous avons constaté que de nombreux clients rencontraient des difficultés dans leur stratégie de communication, alors que nous sommes convaincus que la communication est un élément crucial pour façonner l'image de marque, accroître la visibilité et garantir le succès d'un projet. Conscients que la communication représente à la fois du temps et de l'argent, nous avons décidé de créer ce groupe pour accompagner nos clients et les soulager dans la gestion de leur communication.

Accompagnadoor propose un large éventail de ressources pour aider nos clients à améliorer leur communication. Nous diffusons régulièrement un calendrier éditorial mensuel pour ne pas manquer les grandes dates et événements, ainsi que des supports de communication tels que des affiches, des posts et des conseils pratiques.



De plus, nous mettons à disposition des livres blancs, véritables guides pratiques qui détaillent les bases et les bonnes pratiques à adopter pour se faire connaître à moindre coût.

Nous sommes convaincus qu'en unissant nos efforts et en partageant nos expériences et nos connaissances, nous pourrions aider nos clients à atteindre leurs objectifs de communication et à propulser leur projet vers le succès.

Rejoignez-nous dès aujourd'hui sur Accompagnadoor et laissez-nous vous accompagner dans votre aventure !

D2C Technologies intègre le groupe ADIAL : Une nouvelle étape dans le développement !

Nous sommes ravis d'annoncer une étape majeure dans l'évolution de notre entreprise avec l'intégration de D2C Technologies au sein du groupe ADIAL. Cette union stratégique vise à renforcer notre capacité de production et à stimuler notre développement dans le secteur des casiers secs et réfrigérés, une composante essentielle de la distribution automatique moderne.

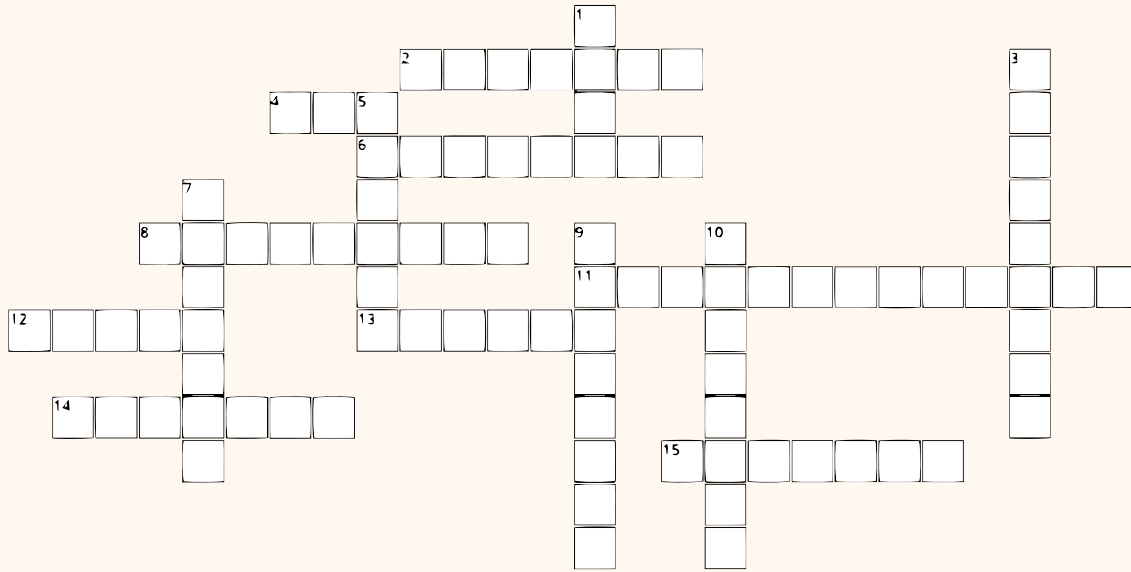
Fondés en 1947, les Etablissements LEGIRET, à travers leur marque D2C Technologies, ont acquis une réputation solide pour leur expertise dans le travail du métal et de l'industrie. Depuis 2013, ils se sont également distingués dans le domaine de la distribution automatique, offrant des solutions innovantes et fiables.

La collaboration entre les Ets LEGIRET et ADIAL remonte à 2015, où ils sont devenus partenaires et fournisseurs historiques d'ADIAL. Cette alliance fructueuse s'est poursuivie avec succès, et aujourd'hui, nous franchissons une nouvelle étape avec la création de D2C Technologies. Cette intégration nous permettra de consolider notre position sur le marché en combinant nos forces respectives. Grâce aux synergies créées, nous sommes en mesure d'offrir à nos clients une gamme étendue de produits de haute qualité, répondant aux exigences les plus strictes en matière de distribution automatique.

En unissant nos expertises et nos ressources, nous pourrions également accélérer l'innovation, explorer de nouvelles opportunités de croissance et offrir des solutions encore plus adaptées aux besoins évolutifs de nos clients.



Mots croisés



HORIZONTAL

2. 8ème mot du slogan Adial
4. Certifications des boîtes à pizzas Adial qui garanti que le papier est issu d'une exploitation forestière légale, disposant d'une gestion durable.
6. Que signifie le "A" de "ADIAL"
8. Dernière innovation Adial pour Pizzadoor
11. Nom du groupe Facebook ADIAL pour apporter de l'aide pour la communication
12. Crêpe (tortilla) de maïs fourrée (viande, fromage,...) roulée et cuite
13. Prénom du nouveau formateur du centre de formation ADIAL
14. Nom du formateur partenaire qui se situe à Lannemezan
15. Ville où se situe le siège d'Adial

VERTICAL

1. Nom du distributeur automatique de plats préparés
3. Distributeur phare d'ADIAL certifié origine France garantie
5. Le dernier arrivé des distributeurs, né du partenariat entre Adial et Legiret
7. Age du plus vieux distributeur encore en fonctionnement
9. Nom de la plus petite salle de réunion ADIAL
10. Service d'ADIAL qui propose la location pour l'ensemble des distributeurs Adial

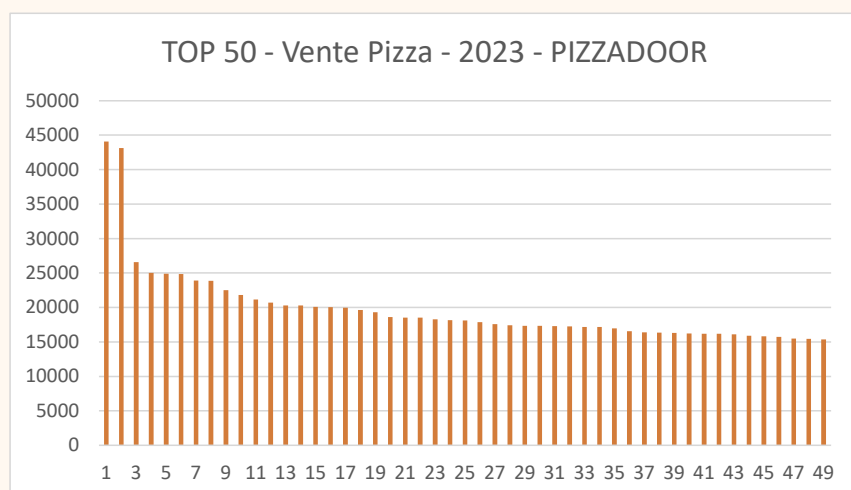
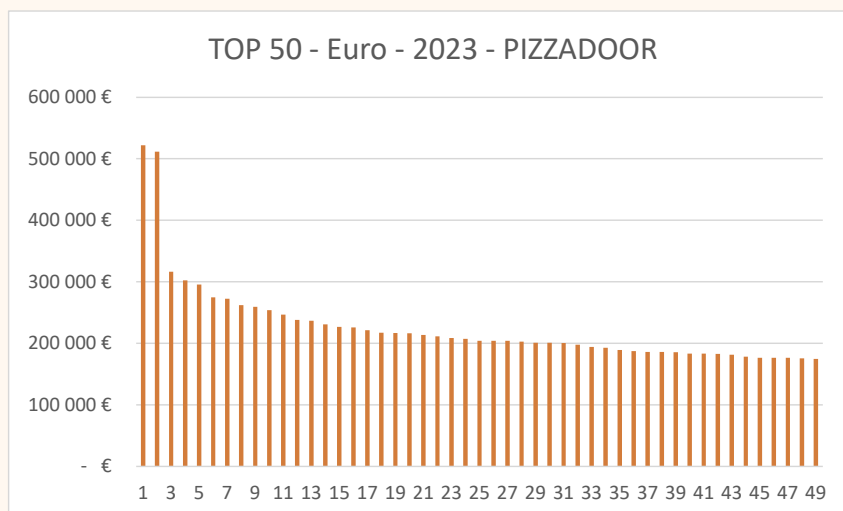
9 - Panidoor - 10 - Locadial - 11 - Accompagnadoodor - 12 - Tacos - 13 - Romain - 14 - Despoux - 15 - Lisleux
1 - Mida - 2 - Qualité - 3 - Pizzadoor - 4 - FSC - 5 - Casier - 6 - Automate - 7 - Dixsept - 8 - Livraison

E	C	A	S	I	E	R	L	L	D	A	D	I	A	L
D	Y	O	J	F	O	R	M	A	T	I	O	N	T	K
X	Y	P	I	E	D	U	R	A	B	I	L	I	T	E
A	C	C	O	M	P	A	G	N	E	M	E	N	T	S
E	C	O	R	E	S	P	O	N	S	A	B	L	E	Q
M	P	T	P	I	Z	Z	A	D	O	O	R	W	J	G
P	O	E	X	P	E	R	T	I	S	E	B	P	E	G
M	I	D	A	X	B	G	F	M	Q	T	T	T	U	K
E	A	P	R	O	X	I	M	I	T	É	N	X	U	W
E	N	G	A	G	E	M	E	N	T	A	C	O	S	P
C	P	E	R	F	O	R	M	A	N	C	E	L	F	Y
T	S	N	B	P	A	N	I	D	O	O	R	H	P	Q
L	D	N	V	Q	V	M	P	A	N	U	O	Z	Z	O
S	U	L	X	N	P	J	D	Z	D	C	K	X	N	Y
I	T	W	P	A	S	S	I	O	N	B	G	A	A	J

Mots cachés

- ACCOMPAGNEMENT
- ADIAL
- CASIER
- DURABILITE
- ECORESPONSABLE
- ENGAGEMENT
- EXPERTISE
- FORMATION
- MIDA
- PANIDOODOR
- PANUOZZO
- PASSION
- PERFORMANCE
- PIZZADOODOR
- PROXIMITÉ
- TACOS

Le bilan



Que nous dit le bilan 2023 ?

Si nous devons faire une analyse du TOP 50 entre 2022 et 2023 nous constatons qu'en moyenne :

- Le tarif moyen des pizzas du top 50 est de 11,37€ TTC avec un CA de 214 379 € TTC
- La croissance du top 50 est de 5%
- L'augmentation du tarif est de 5,7%

Il apparaît que pour les distributeurs avec une augmentation de tarif supérieur à 10%

- La croissance du Chiffre d'Affaires est de 12,30%
- Le tarif des pizzas en fin d'année est passé de 10,48€ à 11,73€

Il apparaît que pour les distributeurs avec une baisse entre 0 et 5% de tarif

- Le Chiffre d'Affaires a baissé de -7,60%
- Le tarif des pizzas en fin d'année est passé de 12,01€ à 11,73€

En conclusion, on peut affirmer que pour le marché des distributeurs Pizzadoor la croissance 2023 est globalement au rendez-vous et que le marché est résilient à l'inflation des tarifs dans une limite moyenne de 12€ en 2023.

ADIAL S'ENGAGE

Chez Adial, nous nous engageons pour l'environnement, l'économie locale et la satisfaction client. Nous avons développé le mode hibernation pour réduire la consommation électrique de nos distributeurs tout en diminuant ainsi notre empreinte environnementale. Nos distributeurs Panidoor, Pizzadoor et nos casiers sont fabriqués en France, en Normandie, renforçant ainsi notre lien avec nos fournisseurs et dynamisant l'économie locale. Nos boîtes à pizzas, elles aussi fabriquées en France favorisent l'emploi local et sont écoresponsables. Certifiées FSC, elles sont également recyclables, témoignant ainsi de notre engagement écologique.

Chez Adial, la satisfaction client est primordiale. Nos distributeurs, dont le plus vieux a 17 ans installé en **2007**, témoignent de la qualité et de notre engagement à fournir un service exceptionnel à long terme.

Ensemble, contribuons à un avenir plus responsable tout en offrant des solutions de qualité à nos clients.



Le mot de la fin



Chers clients,

Alors que nous tournons la page de l'année 2023, je tiens à prendre un moment pour revenir sur ce que nous nous avons accompli ensemble au cours de cette année écoulée. 2023 a été une année exceptionnelle, riche en projets, en innovations, en partenariats, en événements et en rencontres. Nous avons partagé des émotions et des moments forts qui ont renforcé nos liens.

Je tiens à vous assurer que l'engagement d'Adial à vos côtés ne faiblira pas. Nous continuerons à travailler main dans la main pour apporter des solutions toujours plus innovantes, des distributeurs automatiques de qualité qui boosteront vos ventes et vous aideront à prospérer dans vos activités.

L'année 2024 s'annonce déjà pleine de promesses et d'opportunités. Nous sommes impatients de vous retrouver et de partager de nouveaux moments forts avec vous. Je suis convaincu que cette année sera tout aussi riche en partage et en rencontres que les précédentes.

Par ailleurs, je suis ravi de constater que, selon une étude de janvier 2024, les Français restent parmi les plus gros consommateurs de pizza au monde. La pizza est considérée comme un réel plaisir abordable, ce qui en fait un choix privilégié, surtout en ces temps d'incertitude économique.

De plus, les chiffres montrent une croissance constante du marché de la pizza en France, en effet, selon Bernard Boutboul, du cabinet Gira, en 2023, les Français ont consommé 1,5 milliard de pizzas, pour atteindre 14 milliards d'euros, soit une augmentation de 11% par rapport à l'année précédente après 13% de croissance en 2022, ce qui témoigne de son succès continu, et d'un avenir prometteur.

Par ailleurs, comme nous le savons tous, le monde du snacking et du service à toute heure en est au début de son développement, et ceux qui l'on perçu, en particulier vous, peuvent envisager sereinement leur développement. En cas de tempête, certains sont contre les vagues, d'autres apprennent à surfer. La seconde catégorie prend du plaisir et s'en sort mieux.

Nous avons eu le plaisir de vous accueillir nombreux lors de l'édition 2024 de Parizza, où nous avons eu l'opportunité de présenter nos dernières innovations et de partager ensemble notre passion pour la pizza et les nouveaux modes de restauration.

Au plaisir de vous retrouver prochainement.

Bien cordialement,

Vincent Le Gouic
Directeur Général d'Adial



*Le goût de la restauration
automatique de qualité*