



Présentation 2022

# Pizza And Love

Concession de marque de distributeurs automatiques de pizza.

**Authenticité, Rapidité, Disponibilité, Rentabilité.**

Profitez des avantages de travailler avec une activité qui offre un goût de pizzas exceptionnel et authentique, une rapidité de service pour vos clients, une disponibilité 24/24 et 7/7 et une rentabilité intéressante.



Pizzas froide  
en 30 secondes

Pizzas chaude  
en 3 minutes





Une pizza disponible  
7 jours sur 7 et 24 heures sur 24,  
pour de beau moment en  
famille ou entre amis.



### Qui est PIZZA AND LOVE ?

PIZZA AND LOVE est une concession de marque de distributeurs automatiques de pizzas dont le fondateur est Gaël PONTONE.

Fort d'une expérience de plus de 9 ans dans le monde de la pizza, Gaël a commencé l'aventure en 2013 en se formant à l'école Française de pizzaiolo pour ouvrir en 2014 son camion à pizza, puis en 2016 ouverture d'un 1er restaurant.



En 2017 implantation du premier distributeur automatique de pizza.  
En 2019 ouverture d'un deuxième restaurant.  
En 2021 mise en place de la concession de marque : PIZZA AND LOVE.

Pour 2022 achat de deux nouveaux distributeurs automatiques de pizzas et installation des premiers concessionnaires PIZZA AND LOVE avec un objectif de vingt points de vente implantés avant la fin de l'année.



La vente en distributeurs automatiques de pizzas connaît un franc succès et les distributeurs s'implantent peu à peu dans les paysages.



**2013**  
Diplômé de l'école française de pizzaiolo.



**2014**  
Création du camion à pizza.



**2016**  
Ouverture du premier restaurant.



**2017**  
Ouverture du premier distributeur automatique de pizza.



**2019**  
Ouverture du deuxième restaurant.

**2022**  
Développement de la concession de marque PIZZA AND LOVE.





## Pourquoi avoir créer la concession de marque PIZZA AND LOVE ?

Accompagné de mon équipe, j'ai développé durant ces neuf années, une très bonne qualité de pizza faite avec le cœur.



Je souhaite à présent partager mon savoir-faire et le goût de mes pizzas dans toute la France et à l'international, tout en aidant des personnes qui souhaitent générer de nouveaux revenus, les diversifier, ou même se créer un emploi de qualité.

La concession de marque PIZZA AND LOVE a donc été créée pour accompagner étape par étape des personnes motivées à développer un business en pleine expansion, mais également pour permettre au plus grand nombre de consommateurs de se réunir et de passer de beaux moments de Joie et de Bonheur autour de nos pizzas.



”

La vente de pizzas en distributeur automatique permet de toucher un très grand nombre de consommateurs.

“

Une solution de diversification qui permet de générer des revenus tout en apportant de la valeur et du goût au consommateurs.

”

A travers nos distributeurs automatiques PIZZA AND LOVE nous vendons des pizzas de qualité faites avec le Coeur, pour Réunir les gens dans la Joie et la bonne humeur !



## Le concept PIZZA AND LOVE, comment ça fonctionne ?

1

Nous disposons d'un laboratoire de production sur notre site pilote ou notre pâte à pizza y est pétrie puis étalée à la main et cuite directement sur la pierre dans notre four à pizza.  
Notre pâte à pizza est confectionnée spécialement pour nos distributeurs automatiques de pizzas et elle est réservée exclusivement à nos concessionnaires.

Nos concessionnaires nous passent commande et les bases de pizzas leurs sont livrés directement dans leurs laboratoires de production ainsi que les aliments frais commandés chez nos partenaires avec des prix spécialement négociés pour la concession.

2

3

Nos concessionnaires se chargent de garnir leurs pizzas avec des aliments frais et de qualité, en suivant les procédures de travail et recettes mises en place par la concession.

Nos concessionnaires chargent ensuite leurs distributeurs automatiques avec de délicieuses pizzas fraîches qui ont une DLC de 72H.

4

5

Les consommateurs se servent 24H/24 et 7J/7 et peuvent choisir leur pizza soit froide, prête en 30 secondes et à finir de cuire chez eux, soit chaude en 3 minutes et prête à déguster.

”

Les habitudes des consommateurs ont changé. Ils achètent plus facilement leurs pizzas en distributeur automatique car plus rapide, plus économique et plus flexible.





## Les distributeurs automatiques de pizzas

Pour compléter l'image de qualité de PIZZA AND LOVE j'ai fait le choix de travailler avec un fabricant Français de distributeurs automatiques de pizzas qui est aujourd'hui leader mondial sur le marché.

Fort d'une expérience de plus de 18 ans, ils ont développé une technologie de cuisson avancée avec un four à air pulsé et utilise une très bonne qualité de matériel qui répond à nos besoins et qui nous permettent de travailler avec une certaine tranquillité.

### DEUX CHOIX SONT POSSIBLE SUIVANT L'IMPLANTATION SOUHAITÉE



#### 1ÈRE POSSIBILITÉ

Un distributeur  
+ un kiosque de 5m2.

**TARIF : 58.000€ HT**

+ frais de déplacement  
pour installation.



#### 2ÈME POSSIBILITÉ

Un distributeur encastré  
en façade de bâtiment.

**TARIF : 47.000€ HT**

+ frais de déplacement  
pour installation.

”

Les consommateurs font confiance à la vente de pizzas en distributeurs automatiques, c'est la raison pour laquelle ce marché est en pleine expansion.

”

Nos pizzas artisanales  
sont vendues en libre-service,  
de jour comme de nuit.

## Le cœur du distributeur PIZZA AND LOVE

Le préparateur garni ses pizzas avec des aliments frais, il les mets en boîte à pizza puis il les charge dans la chambre froide du distributeur. Une fois mises en place dans le distributeur, les pizzas seront gérées automatiquement pendant toute leur durée de vie. ( Dlc, cuisson, promotion programmée, alerte...).

Le concessionnaire a également la possibilité d'avoir toutes les informations utiles grâce à une application de gestion du distributeur à distance.

Les pizzas, dont la pâte est pré-cuite, sont garnies puis déposées dans le distributeur. La chambre froide permet de garder jusqu'à 70 pizzas pendant 72 heures.

L'ordinateur gère le rangement des variétés de pizza dans la chambre, leur date limite de consommation et la cuisson.

Le plateau robotisé extrait la pizza sélectionnée parmi les diverses recettes proposées, et la glisse devant le four.

Un bras mécanique soulève le couvercle de la boîte et pousse la pizza dans le four avec la boîte.

Le four à chaleur pulsée fini la cuisson de la pâte et cuit la garniture en quelques minutes.

Une fois cuite, la pizza est extraite, et le couvercle rabattu, puis la boîte est glissée dans le guichet jusqu'à l'acheteur.

”

Une application de click and collect est disponible et permet aux clients de commander et payer leurs pizzas à distance et de venir les récupérer quand ils le souhaitent sans aucun contact avec le distributeur.



“

Le concept plaît aux consommateurs. Après avoir choisi leur recette et procédé au paiement, ils n'ont plus qu'à patienter quelques minutes et à récupérer leurs pizzas prêtes à déguster.

”

Pour optimiser le loyer du laboratoire le 1er distributeur automatique de pizza peut y être intégré directement.



## Le laboratoire de production

Pour la préparation des pizzas et le stockage des aliments et consommables il est nécessaire de mettre en place un laboratoire de production qui respecte les règles d'hygiène alimentaire.

Prévoir un local de minimum 30m<sup>2</sup>.

Il est également nécessaire de suivre une formation HACCP de 2 jours qui peut se faire à la CMA de votre département.



TARIF CONSEILLÉ : 8000€ HT

”

Optimiser davantage votre business en multipliant les points de vente et ainsi réduire les charges fixes liées à votre laboratoire de production.



## Optimiser votre laboratoire et de diminuer vos charges fixes

Dupliquer les distributeurs automatiques de pizzas permet d'optimiser le loyer et les charges fixes de votre laboratoire.



”

Être présent sur un mode  
de consommation qui  
a le vent en poupe.





## La concession de marque PIZZA AND LOVE, ça comprend quoi ?

- ✓ Accompagnement sur la recherche et validation de l'emplacement.
- ✓ Accompagnement pour le montage du dossier de financement.
- ✓ Accompagnement pour la mise en place du laboratoire de production.
- ✓ Accès à l'enseigne novatrice PIZZA AND LOVE
- ✓ Accès à une qualité de pizza unique développée pour la concession de marque PIZZA AND LOVE.
- ✓ Mise en relation avec les fournisseurs utiles avec des prix spécialement négociés pour la concession de marque.
- ✓ Formation en immersion de deux à cinq jours sur site pilote.
- ✓ Mise à disposition d'outils de production.
- ✓ Formation spécifique sur l'utilisation du distributeur automatique de pizza.
- ✓ Accompagnement pour les premières productions.
- ✓ Accompagnement pour la mise en place d'outils de communication.

Le droit d'entrée est de 8000€ HT pour le premier distributeur puis 5000 € HT pour les distributeurs suivants.

Les royalties sont fixes : 390€ HT.

Pas de redevance publicitaire.



### TARIF DE LANCEMENT VALABLE POUR LES DIX PREMIERS CONCESSIONNAIRES

Droit d'entrée 5000€ HT et royalties : 290€ HT pendant 1an.



**Les consommateurs font confiance à la vente de pizzas en distributeurs automatiques, c'est la raison pour laquelle ce marché est en pleine expansion.**



**Nos pizzas artisanales sont vendues en libre-service, de jour comme de nuit.**

”

Un repas entre amis? Une petite faim au milieu de la nuit ? Un match de foot ? Pas envie de faire à manger ? Nos distributeurs automatiques de pizzas répondent à toutes les envies des consommateurs !



## QUELQUES CHIFFRES

### Quel est la marge brute ?

Elle est située entre 68 et 70%

### Combien de pizza faut-il vendre pour rentabiliser cet investissement ?

Le seuil de rentabilité se situe à douze pizzas vendues par jours.

### Combien de pizzas vendues par jour en distributeur automatique ?

De vingt à plus de soixante pizzas, la moyenne étant à trente pizzas vendues par jour.

### Quel est le retour sur investissement ?

Le retour sur investissement va dépendre de l'emplacement mais il est en moyenne de trois à quatre ans.

### Quel est la rentabilité ?

Suivent la méthode de travail que vous adopterez, la rentabilité nette peut aller de 20 à 30% du chiffre d'affaires.

”

**Optimiser davantage votre business en multipliant les points de vente et ainsi réduire les charges fixes liées à votre laboratoire de production.**



“

Vous souhaitez entreprendre un nouveau business ? Générer de nouveaux revenus ? Diversifier vos placements ? Développer votre commerce ?

Rejoignez-nous !



## Pourquoi faire partie de l'aventure PIZZA AND LOVE ?



**1** Pour développer un concept rentable en plein développement, en étant accompagné étape par étape tout en étant indépendant.



**2** Pour profiter de la force d'un réseau.



**3** Pour bénéficier d'une qualité de pizza unique et faite avec le cœur.



Pour postuler afin de devenir concessionnaire PIZZA AND LOVE, contactez-nous par mail afin de recevoir notre questionnaire d'inscription et toutes informations utiles.






## Contact

# Pizza And Love

Concession de marque de distributeurs automatiques de pizza.

 **Pontone Gaël**  
Fondateur & Chargé d'affaires

 Carrer Manuel Digest, 10  
Edifice Puiet 2-A  
AD 300  
Principauté D'Andorre

 +337 60 56 45 20  
+376 366 024

 [pizzaandlovefr@gmail.com](mailto:pizzaandlovefr@gmail.com)

 [www.pizzaandlove3.com](http://www.pizzaandlove3.com)

 [pizzaandlove3](https://www.facebook.com/pizzaandlove3)  [pizzaandlove3](https://www.instagram.com/pizzaandlove3)

