

DISTRIBUTEUR PIZZAS
my
PIZZA
COLLECT

by
Bonnici



www.mypizzacollect.com f @

Pizza  Bonnici
www.pizzabonnici.com



PIZZAS FRAÎCHES
& ARTISANALES

my
PIZZA
COLLECT

294/29
www.mypizzacollect.com f @



Sommaire

- 1- Présentation de Pizza Bonici Auch
- 2- Présentation de la franchise Bonici et My Pizza Collect
- 3- Le distributeur My Pizza Collect (model smart Neo)
- 4- Pourquoi choisir un distributeur My Pizza Collect (Avantages)



PIZZAS FRAÎCHES
& ARTISANALES

my
PIZZA COLLECT

24h/24
www.mypizzacollect.com



1- Présentation Pizza Bonici

Très rapidement, nous avons su séduire notre clientèle, aussitôt principalement par un service rapide et des produits frais, de qualités.

En 6 mois, pizza Bonici est devenu la première pizzeria en termes de volume de pizza vendu et en chiffre d'affaire.

Toutes ces réussites sont accompagnées par une hygiène irréprochable. A ce titre, nous affichons fièrement dans notre restaurant les notes attribuées par l'inspection d'hygiène. C'est fort de cette réussite que nous souhaitons être encore plus proche de vous, en mettant dans vos assiettes notre savoir-faire au travers de nos distributeur de pizzas. Un distributeur de pizza/boisson, qui a la meilleure technologie sur le marché des distributeurs.

Avec ce distributeur, finis les contraintes horaires, finis les délais de livraison parfois très long





2- Présentation de la franchise Pizza Bonici et My Pizza Collect

La franchise Pizza Bonici, dont le siège est basé à L'UNION près de Toulouse est une entité qui a été créé par Jérôme Bonici en 2008. Cette entité s'occupe de l'attribution des droits d'exploitation de la marque.

La Franchise Bonici Pizza c'est :

..plus de 75 points de ventes en 14 ans

..Une franchise incontournable sur le marché de la livraison de Pizza/burger en France.

..Un concept novateur, artisanal et travaillant des pâtes fraîches et légumes fraîches.

..L'implantation se fait essentiellement dans des villes de tailles moyennes ou petites, et surtout sur des zones où il n'existent pas de livraison de Pizzas/burger.

La réussite du concept tient essentiellement à la qualité des produits Pizza Bonici. Nous travaillons à plus de 70% avec des produits frais, la pâte est confectionnée dans nos restaurants selon une recette originale. Nos Pizzas sont généreusement garnies et notre mode de cuisson en four traditionnel donne une saveur unique à nos pizzas.

Dans sa stratégie de développement, La franchise Bonici développe le projet My Pizza Collect, pour permettre à tous les amoureux et gourmands inconditionnels de déguster et découvrir nos différentes pizzas à toute heure de la journée et ce, 24h/24.

Conservées en chambre froide dans le distributeur, une fois votre sélection faite la pizza passe au four et vous est délivrée en maximum 3 minutes.

Les ingrédients sont sélectionnés afin de vous garantir un goût unique, nos fournisseurs sont tous Français, et le distributeur est fabriqué en France près de Nancy.

Ainsi, à travers notre point de vente pilote à Anderlecht (Belgique et nord de la France), nous vous préparons les pizzas avec les mêmes produits et standards que les pizzas vendues en point de vente.

Les pizzas sont cuites à 80%, puis les 20% de cuissons sont réalisées par le distributeur avec sa technologie de deux fours et à cuisson sur sol en pierre. Le résultat est identique. Une cuisson parfaite, chaud, croustillante et tendre à l'intérieur.





3- Le distributeur My Pizza Collect (model Smart Néo)

Le distributeur My Pizza Collect intègre deux compartiments. Le premier est pour la distribution des pizzas et le second réservé au stockage et à la distribution des boissons fraîches. Ce distributeur fait partie de la famille des smart Néo.

Développée par l'équipe R&D d'API Tech, la Smart Néo est un distributeur modulable unique permettant de vendre différents produits et pouvant accueillir de 1 à 4 types de module au choix. Il s'agit de répondre aux problématiques de commerces de proximité et de circuit court, la Smart Néo apporte une solution modulaire pour correspondre aux besoins du plus grand nombre.

En termes descriptif, un distributeur My Pizza Collect offre les possibilités suivantes :

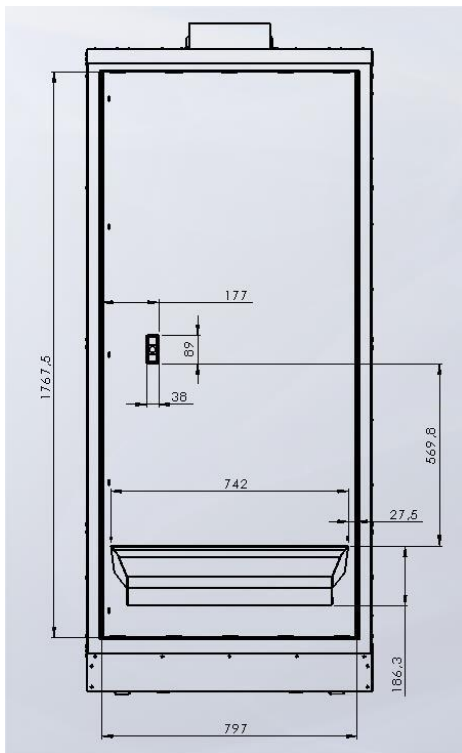
- 65 pizzas stockées
- Possibilité de mettre 4 types de pizza
- Les pizzas peuvent être distribuées soit chaudes ou froides à votre convenance
- La vente est disponible 24H/24 et 7j/7
- 4 fours à sol conservant la qualité de la pizza
- Il est 100% connecté
- Le distributeur dispose d'une chambre froide réglable.
- Le distributeur dispose également d'une technologie qui permet de bloquer la vente des pizzas dont le DLC est atteint.

Smart Drink néo (il s'agit de l'enceinte de stockage de boisson)

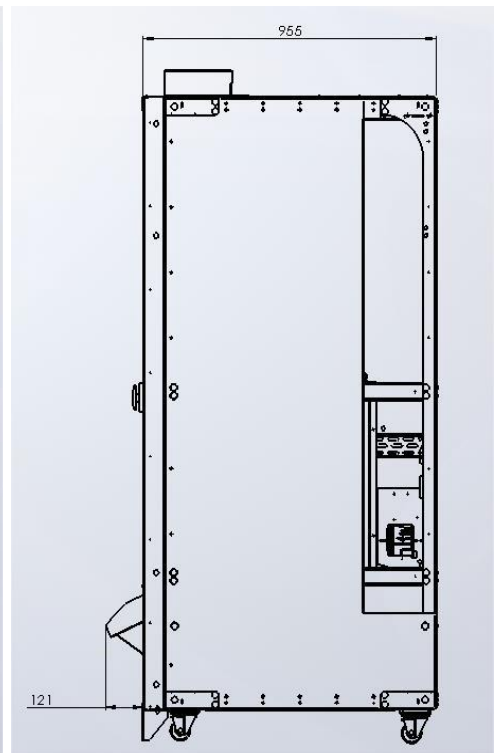
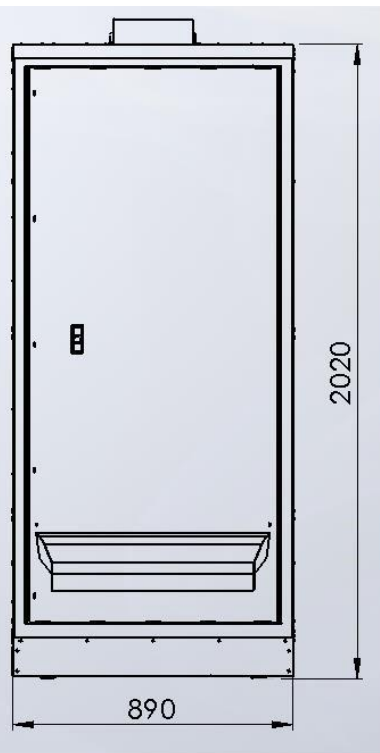




Smart Drink néo (il s'agit de l'enceinte de stockage de boisson)

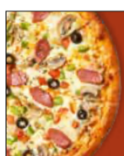
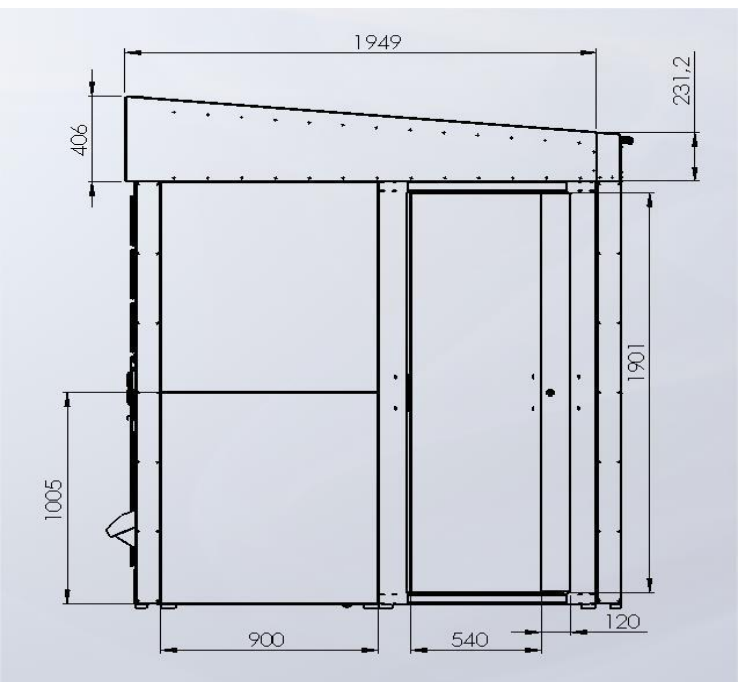
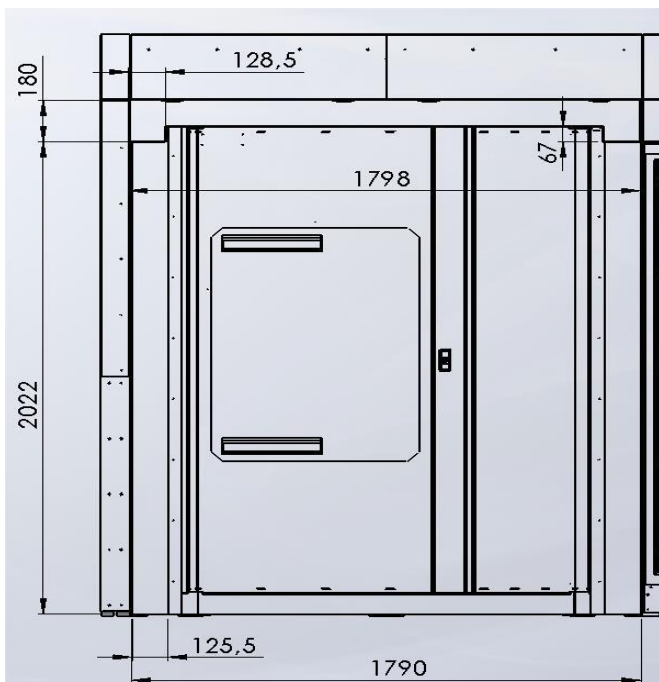


Smart Drink néo – Cotation vue de face.



Smart Drink néo - Cotation vue de côté

DIMENSIONS GAMME NEO SMART Julia



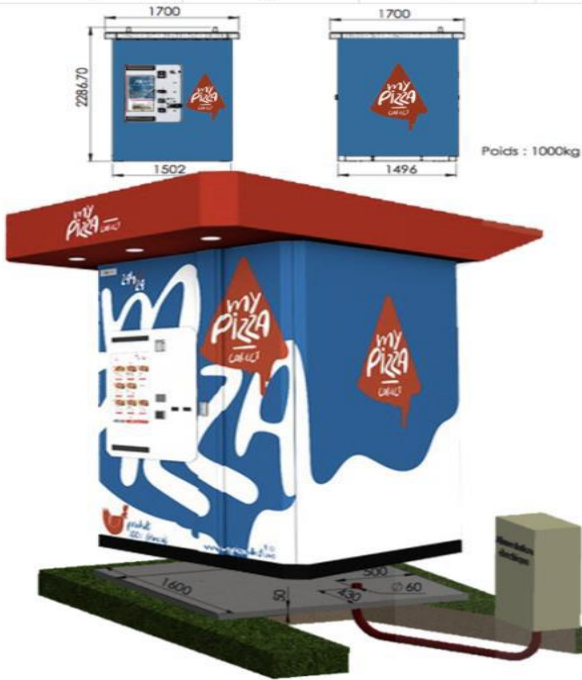
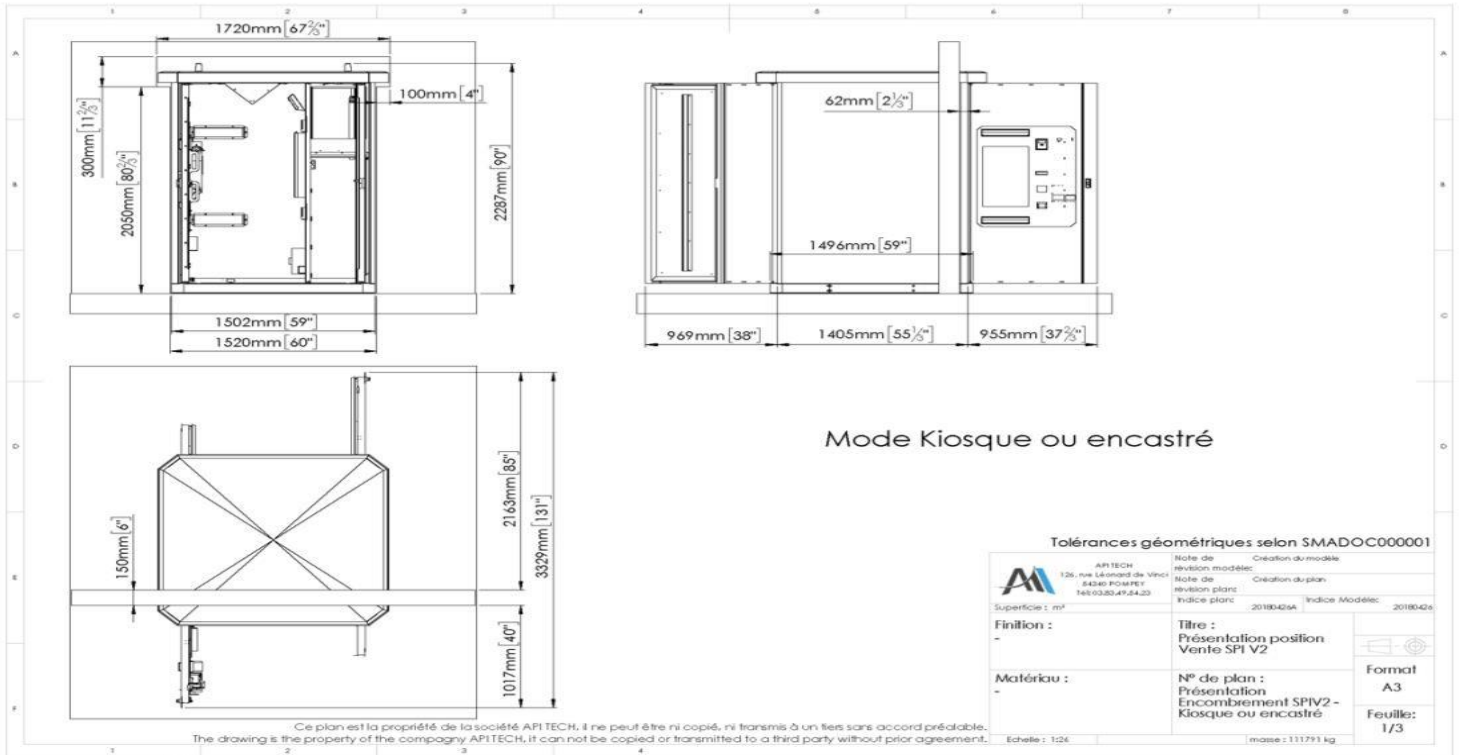
PIZZAS FRAÎCHES
& ARTISANALES

my
PIZZA COLLECT

24h/24
www.mypizzacollect.com



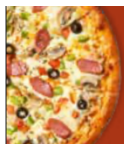
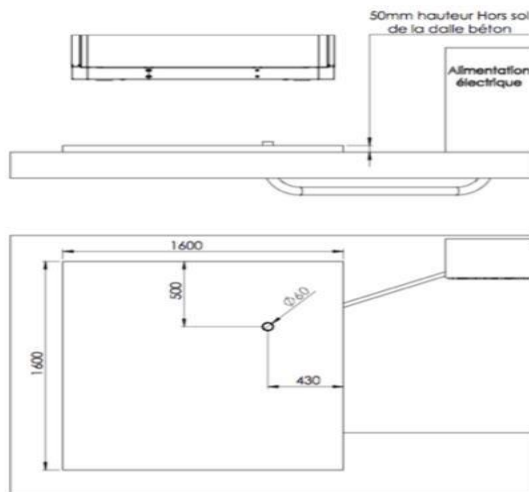
DIMENSIONS GAMME NEO SMART JULIA



Câble d'alimentation:

Abonnement EDF : 15 kVA

Réseau 380V +N (Tétrapolaire)
→ 5G6mm² + protection D32A Tétrapolaires



PIZZAS FRAÎCHES
& ARTISANALES

my
PIZZA COLLECT

294/29
www.mypizzacollect.com



Nos pizzas

Magrét foie gras



kebab



4 fromages



Magrét



Marquerrite



Savoyarde



Chorizo



florentine



Royale



Chèvre lardons



PIZZAS FRAÎCHES
& ARTISANALES

my
PIZZA COLLECT

29h/29
www.mypizzacollect.com



4- Pourquoi faire confiance à My Pizza Collect

Les avantages de My Pizza Collect sont nombreux et divers, tant d'un point de vue de la technologie du distributeur qui est le plus rapide et le plus performant sur le marché.

Mais derrière le distributeur de My Pizza Collect, il y a surtout un savoir-faire Bonici Pizza riche de 18 ans sur la recette et les techniques de confection de la pâte et de la cuisson des pizzas.

My Pizza Collect:

- Avoir la possibilité 24h/24 de manger une pizza chaude
- 4 pizzas prêtes en 3 minutes, plus besoin d'attendre les 30 minutes à parfois 1h30 de délai de livraison
- D'avoir plusieurs moyens de paiement (espèce, CB, sans contact, paiement internet via l'application mobile)
- Un goût parfaitement préservé
- Une pizza incroyablement croustillante
- Éviter les nombreux attroupements dans les points de ventes
- Encore mieux, des boissons fraîches sont également disponibles.

