

KIOSK

KIOSQUE



PRÉSENTATION DE LA MACHINE
AUTOMATIQUE DISTRIBUTEUR PIZZA



Machine automatique distributeur pizza

**VOTRE
DISTRIBUTEUR**
TRANSPORT COMPRIS CHEZ VOUS
29 512€
SANS OPTION / A PARTIR DE
JUSQU'A VOTRE ADRESSE

Modèle avec écran tactile 32 pouces

Spécifications techniques :

Taille des pizzas : 12 pouces (30 cm) / 10 pouces (25 cm)

Capacité de stockage : 51 pizzas réfrigérées

Voltage : 220V / 110V (adaptable)

Système de cuisson : Micro-ondes + circulation d'air chaud (tube chauffant, fonction four)

Écran tactile : 32 pouces haute définition

Puissance : 8700W

Poids : 650 / 700 / 850 KG selon configuration

Matériaux : Tôle métallique galvanisée (résistance extérieure)

Système de paiement : Carte bancaire + paiement mobile intégré

Connectivité : Système Cloud Android pour gestion à distance

Temps de service : Pizza prête en 3 minutes

Température de conservation : Chambre froide -5°C à +8°C

Garantie : 1 an constructeur

Modèle avec écran tactile 55 pouces (Premium)

Spécifications techniques :

Taille des pizzas : 12 pouces (30 cm) / 10 pouces (25 cm)

Capacité de stockage : 69 pizzas réfrigérées (capacité étendue)

Voltage : 220V / 110V (adaptable)

Système de cuisson : Micro-ondes + circulation d'air chaud (tube chauffant, fonction four)

Configuration écrans : Modèle 14A/14C : Écran tactile 55 pouces

Modèle 14B : LCD 55 pouces + écran tactile 18.5 pouces

Puissance : 8700W

Poids : 650 / 700 / 850 KG selon configuration

Matériaux : Tôle métallique galvanisée (résistance extérieure)

Système de paiement : Carte bancaire + paiement mobile intégré

Connectivité : Système Cloud Android pour gestion à distance



Stratégie marketing sur le marché et marge bénéficiaire

Présentation : machine automatique de type Kiosque distributeur pizza

LOCKER MINUTES

Proposé par Weiland entertainment Ltd France
231, rue Saint-Honoré, 75001, Paris, France
www.groupeweiland.com

Stratégie marketing	Positionnement en France en vente de pizza d'une machine Kiosque automatique	Marge bénéficiaire cout et rendement	Ticket moyen journalier et chiffre d'affaire annuel
Adopter une approche éco-responsable et durable, c'est s'engager à offrir des pizzas de qualité 24h/24, accessibles partout, tout en réduisant le gaspillage alimentaire et les charges salariales pour nos partenaires restaurateurs.	Se distinguer en tant que marque de kiosque à pizza automatique premium, positionnée sur des emplacements stratégiques (gares, zones universitaires, centres commerciaux, stations-service, quartiers d'affaires) avec une disponibilité 24h/24 - 7j/7 et une qualité restauration traditionnelle.	Coût d'une pizza : 2,50€ à 4€ (matières premières) Prix de vente moyen : 8€ à 12€ Marge unitaire : 4€ à 8€ par pizza Marge brute : 50% à 70% Coûts mensuels : - Électricité : 150-200€ - Cloud : 29-45€ - Réassort : variable Seuil de rentabilité : 10-15 pizzas/jour	Scénario conservateur (20 pizzas/jour) : - Ticket moyen : 10€ - CA journalier : 200€ - CA mensuel : 6 000€ - CA annuel : 72 000€ Scénario optimiste (40 pizzas/jour) : - Ticket moyen : 10€ - CA journalier : 400€ - CA mensuel : 12 000€ - CA annuel : 144 000€ ROI investissement : 12 à 18 mois



COMPLÉMENT : ANALYSE DE RENTABILITÉ DÉTAILLÉE

INVESTISSEMENT

Investissement initial :

- Machine intérieure (51 pizzas) : 24 895€
- Machine extérieure + kiosque (51 pizzas) : 29 512€
- Machine grande capacité (69 pizzas) : Sur devis

Projection sur 3 ans (20 pizzas/jour en moyenne) :

PROJECTION FINANCIÈRE SUR 3 ANS

Année	CA annuel	Charges annuelles	Bénéfice net	ROI cumulé	
-----	-----	-----	-----	-----	
An 1	72 000€	~24 000€	~48 000€	Machine amortie !	
An 2	72 000€	~24 000€	~48 000€	+48 000€	
An 3	72 000€	~24 000€	~48 000€	+96 000€	

Base : 20 pizzas/jour à 10€ | Investissement : 24 895€ - 29 512€

EN 3 ANS, LA MACHINE GÈNÈRE POTENTIELLEMENT +144 000€ DE BÉNÉFICE NET !

LES PROFESSIONNELS

Pour les restaurateurs : Étendez votre activité 24h/24 sans charges salariales
Captez de nouveaux clients (noctambules, travailleurs de nuit, étudiants)

ROI rapide : 12-18 mois selon emplacement

Vos recettes, votre marque, votre qualité

Gestion à distance depuis votre smartphone

Pour les investisseurs : Marché de la restauration automatique en pleine croissance

Marges bénéficiaires attractives (50-70%)

Actif générant des revenus passifs

Maintenance réduite, technologie fiable

Diversification de revenus sans gestion quotidienne

Positionnement marketing différenciant :

1. Qualité premium :

- Pizzas fraîches préparées par le restaurateur (pas de pizzas industrielles)
- Cuisson au four avec circulation d'air chaud (qualité four traditionnel)
- Personnalisation des recettes selon le marché local

2. Disponibilité maximale :

- Service 24h/24 - 7j/7 - 365 jours/an
- Aucune file d'attente (service en 3 minutes)
- Accessible même les jours fériés et nuits

3. Technologie avancée :

- Écrans tactiles géants (32 ou 55 pouces)
- Gestion Cloud en temps réel
- Paiement sans contact intégré
- Application mobile pour pré-commande

4. Responsabilité environnementale :

- Réduction du gaspillage alimentaire (gestion intelligente des stocks)
- Optimisation énergétique (isolation renforcée)
- Zéro déchet plastique (emballages écologiques possibles)
- Économie de personnel = moins de trajets domicile-travail

5. Emplacements stratégiques ciblés :

- Gares et aéroports : voyageurs pressés
- Zones universitaires : étudiants 24h/24
- Quartiers d'affaires : travailleurs en pause déjeuner
- Stations-service autoroutes : automobilistes
- Centres commerciaux : clients shopping
- Quartiers résidentiels : proximité habitants