



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PLATS PRÉPARÉS MIDA



VENDEZ 24h/7j GRÂCE À MIDA !

Le distributeur automatique Mida est pensé et conçu pour la conservation de plats pré-cuits, frais et surgelés. Vous pourrez développer votre offre allant de l'entrée au dessert, que ce soit en chaud ou en froid !

En plus d'augmenter l'amplitude horaire de vos services de vente, le distributeur MIDA vous permet un complément d'activité mais aussi l'augmentation de votre zone de chalandise ainsi que votre chiffre d'affaires !

LE CONCEPT DU MIDA

UN SERVICE

- Disponible 24h/7j, le distributeur de plats préparés propose un large choix de plats froids ou chauds à toute heure de la journée !
- Disponible en quelques clics, il vous permet de satisfaire les consommateurs aux horaires habituels ou décalés !

LES AVANTAGES

- Un point de vente innovant, ouvert 24h/7j.
- Un distributeur attractif, simple d'utilisation et intuitif notamment grâce à son grand écran bon vecteur de communication.
- Augmentation de votre zone de chalandise et votre visibilité.
- Désengorgement de votre point de vente et diversification de votre offre.
- Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion.
- La Mida est rentable à partir de 7 plats par jour !



Un service rendu à la clientèle avec un point de vente accessible à toute heure, pour toute occasion.

De l'entrée au dessert, en passant par les pâtes, les burgers, les bagels, les salades etc... Proposez une multitude de plats pour la pause déjeuner du midi, ou à déguster à la maison !



COMMENT FONCTIONNE MIDA ?



Les couverts sont distribués après la livraison du plat.



1

Les plats sont préparés chaque jour par les **restaurateurs** dans leur laboratoire.

2

Les plats préparés sont déposés dans le distributeur. La chambre froide (+4°C) permet de conserver jusqu'à 88 plats de toutes sortes selon les DLC. (ex : pendant 72H pour les plats préparés)

3

L'ordinateur gère le stock dans la chambre froide ainsi que leur date limite de consommation.

4

Le carroussel tourne jusqu'à positionner le plat face à la trappe du four micro-onde.

5

Un bras robotisé achemine les produits vers un sas du micro-ondes ou directement vers le sas de reception si la commande est froide.

6

Le four micro-onde réchauffe le plat en moins de 1 minute. Chaque variété de produit peut avoir un temps de cuisson différent.

7

Il est possible de paramétrer les ventes en chaud ou en froid. Une fois commandé, le plat est servi au consommateur.



LE DISTRIBUTEUR DE PLATS PRÉPARÉS

CARACTÉRISTIQUES

- Le distributeur Mida peut gérer jusqu'à 88 plats différents.
- Il est compatible avec un grand choix de plats cuisinés et de barquettes, et permet des ventes chaudes ou froides voire surgelées.

UTILISATION INTUITIVE

Équipé d'un large écran tactile, les distributeurs Mida permettent aux consommateurs de visualiser le contenu pour les aider à faire leurs choix : nom des plats, photos, allergènes, nutriscores, descriptif produits, vidéos, ...

FACILITÉ D'EXPLOITATION

- Les opérations de chargement sont rapides : soit grâce à un lecteur de codes-barres soit via un paramétrage en mode manuel.
- En cas de coupure d'électricité, un onduleur garantit la continuité des opérations de contrôle de la machine.



FOUR PARAMÉTRABLE

- Le four micro-ondes professionnel, avec 2 magnétrons, 2000 Watts de puissance et des temps de cuisson personnalisables, permet de valoriser chaque plat.

SYSTÈME DE PAIEMENT

Les distributeurs sont équipés de systèmes de paiement diversifiés selon votre choix :

- Terminaux de paiement CB (NAYAX ou INGENICO)
- Lecteur de billet et monnayeur

LA CHAMBRE FROIDE POSITIVE OU NÉGATIVE SELON VOTRE CHOIX D'EXPLOITATION

- Selon les options, Mida permet la conservation fraîche ou surgelée. La température de stockage est donc personnalisable selon le choix d'exploitation :
- avec une température de + 4°C pour des produits frais et jusqu'à -18°C pour des produits surgelés
- La chaîne du froid est gérée avec la conservation de l'historique des températures (exportable au format Excel). En cas de rupture de la chaîne du froid, le consommateur n'a plus la possibilité de commander et un mail d'alerte est envoyé au gestionnaire.

OPTION PRATIQUE

- Mida est équipé d'un distributeur automatique de couverts et serviettes.

GESTION À DISTANCE

L'exploitant a accès, grâce au cloud, à la gestion des stocks en ligne, avec la possibilité de paramétrer des alertes de rupture de stock.

Cet accès à distance permet notamment la création des produits, mais aussi le calcul des statistiques de ventes ainsi que la gestion des publicités (optionnel).



LES POINTS FORTS

- Accessibilité 24h/24 et 7J/7.
- Large choix de plats cuisinés à réchauffer ou non.
- Fonctionnement simple et intuitif avec la distribution rapide des plats cuisinés.
- Usage et réapprovisionnement facilités.
- Gestion des stocks à distance.
- Grand écran tactile, bon vecteur de communication.
- Paiements par cartes bancaires, smartphone et par cartes tickets restaurants.



L'HISTOIRE D'UN PARTENARIAT

ADIAL, UN PIONNIER DEVENU RÉFÉRENCE

- Créée en 2002, la société ADIAL devient rapidement le leader mondial des distributeurs automatiques de pizzas avec son PIZZADOOR. Depuis quelques années, ADIAL diversifie son activité dans le domaine de la restauration, avec notamment un nouveau distributeur de paninis : PANIDOOOR.
- Aujourd'hui, ADIAL engage un partenariat avec la société BICOM pour proposer des solutions complètes en restauration automatique. ADIAL devient le distributeur exclusif en France du distributeur de plats cuisinés MIDA produit par BICOM.



BICOM, LE SPÉCIALISTE DE LA DISTRIBUTION DE PLATS CHAUDS !



- À la fin des années 90 en Italie, Maurizio Barbieri lance la société BICOM pour initier une nouvelle manière de concevoir la distribution automatique de plats cuisinés/préparés. Aujourd'hui, BICOM, conçoit, fabrique et vend des machines dans le monde entier, en amenant la technologie et l'innovation notamment au Moyen Orient, Sud Est Asiatique et Océanie !

EXPERTISE : 20 ans d'expérience

FIABILITÉ : Garantie 12 mois pièces, main-d'oeuvre et déplacements

PROXIMITÉ : Des experts à votre écoute qui vous accompagnent dans la mise en place de votre projet.

PERFORMANCE : Nous restons à vos côtés tout au long de votre aventure avec votre distributeur, notamment avec un SAV basé au siège, disponible 7j/7 et des techniciens répartis sur toute la France.



ADIAL

148 route de Cormeilles | 14100 Lisieux – FRANCE
+33(0)2 31 65 25 25 | information@adial-france.com

www.adial-france.com

