



## Feed.ME ME GROUP À LA CONQUÊTE DE LA PIZZA AVEC “RESTO’CLOCK” TAKE, PAY & GO !

### Resto'clock c'est quoi ?

Créé en 1995 par Gérard Raffaele, Resto'clock est la première entreprise française à offrir une vision innovante sur le marché de la Pizza. Resto'clock est un **véritable pionnier dans la distribution de la pizza et offre plus de 450 points de vente en France**. Aujourd'hui la marque fait partie de Me Group, leader international du marché des équipements automatisés de service instantané.

Depuis 1963, l'ADN du groupe reste inchangé, INSTANTANÉITÉ & INVENTION. Excellence de fabrication, innovation et vision française, présence internationale... ME Group reste fidèle à son ambition originale : **rendre la vie plus simple !** C'est dans cet objectif qu'en 2021, ME Group fait l'acquisition de la marque Resto'clock.

La pizza de chef s'invite sur les parkings, centres commerciaux et autres points de circulation. L'ensemble de la fabrication est localisé dans les usines de KIS à Grenoble. L'ambition est de proposer de **véritables créations de pizzaiolo à toute heure et dans le respect de la conservation gustative, sanitaire et nutritionnelle**. Le pari est réussi, le déploiement des distributeurs est lancé !

# PIZZA LOVERS !

Quel produit plus attendu et fédérateur que la pizza ! Second plus gros mangeur de pizzas au monde, les Français en consomment en moyenne **10Kg par personne et par an**. Le **marché représente 6 Milliards d'euros annuel**. Une croissance en volume qui ne cesse de croître avec +de 7,4% ! Symbole d'une forte croissance dans les tendances de distribution, 12% des pizzas sont vendues en distributeurs et camions.

Les chiffres révèlent donc les attentes des consommateurs : **proximité, liberté, rapidité, praticité et qualité** ! Grâce à Resto'clock, les gourmands pressés ont la possibilité de s'offrir une **pizza de pizzaïolo quand ils en ont envie, en 4 minutes seulement**. Une pizza rapide oui, mais une pizza traditionnelle, fraîche, goûteuse, croustillante et parfaitement cuite.

## Resto'clock, comment ça marche ?

Le secret réside dans l'alliance de la tradition et de l'innovation. Le pizzaïolo prépare en amont ses produits de façon artisanale et alimente le stock présent dans le distributeur Resto'clock. Cuites en pizzeria et préparées dans les boîtes spécifiques OVENBOX, les pizzas sont ensuite stockées et conservées dans la chambre froide du distributeur. Situation des stocks, enregistrement de la DLC, commande, remise à température par induction et distribution, tout est automatisé ! Le distributeur Resto'clock est une réelle extension du restaurant. Plus d'horaires d'ouverture et une zone de chalandise étendue, les pizzas artisanales sont disponibles à tout moment. Accessibilité pour le consommateur, augmentation du chiffre d'affaires pour le pizzaïolo, aucun besoin de personnel pour la gestion, les promesses sont nombreuses.

### OVENBOX , une véritable pizzeria disponible à tout moment !

Resto'clock propose des points de vente multi-fours performants et à la technologie à induction "OVENBOX" brevetée. Exit les micro-ondes ! Entièrement développée par la R&D de l'entreprise, OvenBox est la solution moderne de réchauffage à induction.

Écran tactile, terminaux connectés, consommation d'énergie réduite à 100W par pizza chaude distribuée, les consommateurs sont rassurés par une utilisation simple et une consommation responsable et qualitative.

## Les avantages

- ✓ Seul distributeur au monde à respecter strictement les normes d'hygiène HACCP
- ✓ Emballage OvenBox : hygiène, sécurité alimentaire, qualité
- ✓ Aucune manipulation nécessaire
- ✓ Un produit final croustillant et de qualité
- ✓ Écologique & économique : faible consommation
- ✓ Jusqu'à 4 pizzas servies simultanément
- ✓ Seulement 4 minutes d'attente !





Boxpresso  
20 pizzas - 4 choix - jusqu'à 3 fours



Quattro V3 en format kiosque  
64 pizzas - 4 choix - 2 fours

## La dernière innovation, bienvenue à Boxpresso !

Dernière innovation de Me Group, Boxpresso est développée pour répondre aux évolutions constantes de l'industrie de la restauration. Livraison, drive... les consommateurs conservent depuis ce besoin de multiplication des points de vente. Les non-professionnels de la restauration recherchent des alternatives compactes et accessibles.

Présentée en octobre prochain au salon SIAL à Paris, la **Boxpresso est une solution hyper compacte pour proposer des pizzas fraîches ou congelées en moins de 4 minutes**. Le concept se veut simple d'utilisation et ne nécessite aucun personnel. Idéale pour un hôtel, une station-service ou un commerce de proximité, **Boxpresso offre un véritable réfrigérateur connecté et un four breveté dans un espace limité !** Comment ? En alliant un espace de réfrigération ou de congélation et un espace de cuisson dans le même produit !

Technologie brevetée par la marque et entièrement développée par le R&D interne, la solution de chauffe **combine l'induction et l'halogène** pour une remise en température rapide, écologique et efficace. Grâce au système à infrarouge, l'eau naturellement contenue dans les pizzas est préservée pour conserver les saveurs, les apports nutritionnels et une texture croustillante.

## Les avantages

- Remise en température rapide
- Place réduite
- Aucun personnel nécessaire
- Gestion intelligente et autonome des DLC
- Solutions connectées possibles
- Un produit final croustillant et de qualité
- Écologique & économique : faible consommation
- Take, Pay & Go !





**RESTO'CLOCK AUJOURD'HUI C'EST :**  
**450 Distributeurs disponibles 24h/7j**  
**Environ 800 000 pizzas distribuées**

**En moyenne 10 pizzas vendues par jour au national**

**25 pizzas vendues par jour par le top 10 des pizziolos**

*“Les pizzas, je les fabrique tous les jours, comme quand je les fais pour le restaurant, avec des produits locaux frais et de la farine bio napolitaine. Avec mes distributeurs, je peux proposer des pizzas de la même qualité qu'à mon restaurant, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. Grâce à mes distributeurs Resto'clock, j'ai pu étendre mon secteur de livraisons, fidéliser ma clientèle, et augmenter mon C.A”*

Rémy Goudal – Champion du Monde à Rimini 2010  
Client depuis Mai 2020 et propriétaire de 3 Resto'clock installés dans le Gard

**À propos de Resto'clock :** Depuis 2021, la marque Resto'clock fait partie du groupe ME GROUP, anciennement Photo Me. Leader international du marché des équipements automatisés de service instantané, ME GROUP a construit son histoire à travers 60 ans d'innovation. Au cœur du pôle « Feed.Me », qui intègre également la marque Sempa, Resto'clock propose la fabrication et la mise en place de distributeurs de pizzas autonomes et automatiques. L'ensemble de la fabrication est localisé dans les usines de KIS à Grenoble.

