



• LES DISTRIBUTEURS DE PIZZAS
• QUI S'IMPOSENT SUR LE MARCHÉ
• DE LA RESTAURATION RAPIDE

DOSSIER DE PRESSE

RMETS

DELIC
STES DE LA PIZZA

ONNELLE
MN SANS LA BOITE

DELIC
LES SPÉCIALISTES DE LA PIZZ

POUR UNE LIQUIDATION PROFESSIONNELLE
METTRE LA PIZZA AU FOUR 3 A 4 MN SANS LA BOITE
THERMOSTAT 220°C MAXIMUM

GANG OF PIZZA

**C'EST L'ENTREPRISE NORMANDE DEVENUE LA 1^{ÈRE} FRANCHISE EN FRANCE
EN TERMES D'EXPLOITATION DE DISTRIBUTEURS DE PIZZAS,
ET LA MARQUE N° 2 EN TERMES DE FRANCHISES ALIMENTAIRES EN FRANCE (600)
DEVANÇANT AINSI DOMINOS.**

**MAIS POUR AUTANT, LE GANG N'A PAS FINI DE SÉVIR.
SON OBJECTIF ? NON SEULEMENT CONFIRMER SON STATUT DE LEADER SUR LE MARCHÉ
DES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PIZZAS, MAIS ÉGALEMENT S'INSTALLER
EN ALLEMAGNE !**

UN CONCEPT EN PLEIN BOOM QUI RÉPOND À UNE DEMANDE DE PLUS EN PLUS CROISSANTE



Dans un contexte concurrentiel où les clients privilégient l'instantané et la qualité, les distributeurs automatiques sont de plus en plus tendance et séduisent les clients pour des raisons évidentes de praticité.

Précurseur dans le domaine, Gang of Pizza est une société en plein essor ! En déplacement, sur son lieu de résidence ou lors d'un trajet de vacances, qui n'est jamais passé devant ces distributeurs siglés Gang of Pizza ?

Aucune enseigne de restaurant ne proposant un service 24h/24, installer un distributeur s'impose comme une solution fiable de restauration en soirée, tard dans la nuit et toute la journée. Les distributeurs automatiques représentent ainsi une nouvelle façon de consommer la pizza qui par ailleurs, est le plat le plus commandé via les livraisons à domicile.

Stratégiquement implantés sur les carrefours, les parkings, à la sortie des grande axes routiers mais également dans les cœurs de villages, les kiosques Gang of Pizza permettent ainsi la commande 24/24 et 7/7 de pizzas fraîches en libre service, et promettent une qualité gustative similaire aux restaurants grâce aux fabrications réalisées chaque matin et aux recettes tenues secrètes.

Car ceux qui pensent que la pizza est déjà entièrement cuite et simplement réchauffée au dernier moment dans le distributeur automatique, ont tort. Ceux qui pensent qu'un pizzaiolo se cache dans la machine avec ses œufs et sa farine pour concocter une pizza fait maison, n'ont pas tout à fait raison non plus. **Explications.**

DES DISTRIBUTEURS 100% MADE IN FRANCE ET DES PIZZAS FAITES À LA MAIN

C'est en 2018 que Gang of Pizza, aujourd'hui 1^{ère} franchise au monde à vendre des pizzas via des distributeurs automatiques, installe ses premiers distributeurs en Normandie et en Bretagne. Le concept est unique, la fabrication des distributeurs 100% française, les emballages, uniquement en carton, sont fabriqués en France à partir de papier issu de forêts FSC afin de réduire l'impact environnemental de la marque.

Les pizzas proposées sont loin des stéréotypes de fabrication industrielle. Les ingrédients sont strictement sélectionnés par la marque pour leurs qualités gustatives et les pizzas sont préparées localement chaque matin puis placées dans le distributeur automatique composé d'une chambre réfrigérante permettant ainsi de stocker 70 pizzas à la fois.

Précuites au moment de la mise en place, puis maintenues à une température de 3°C, l'étape de la cuisson n'est lancée que lorsque le client sélectionne sa pizza. La cuisson se fait à la demande directement dans le four à chaleur pulsée du distributeur, et ne prend que 3 minutes. Obtenir une pizza savoureuse rapidement, qui soit chaude et qui vient juste d'être cuite pour garantir une pâte croustillante, n'est donc pas une fausse promesse.

C'est l'avantage concurrentiel des distributeurs automatiques et Gang of Pizza l'avait déjà compris en 2018 : ils permettent d'obtenir une pizza de très bonne qualité contre quelques euros et quelques minutes d'attente seulement. Un must-have dans une société où les consommateurs veulent de la rapidité et de l'instantané !

600 POINTS DE VENTE

L'histoire de Gang of Pizza commence en 2017 à la suite d'une rencontre entre un pizzaiolo passionné et le leader mondial de la distribution automatique de pizzas, Adial, labellisé origine France. Les distributeurs automatiques Gang of Pizza s'installent alors en premier lieu en Normandie, en Bretagne et dans le Loir et Cher. Deux ans plus tard, 100 points de vente sont installés et en 2021, la Martinique est également conquise. La progression est fulgurante !

Depuis, la société normande n'a cessé d'étendre son territoire. Près de 600 points de vente installés en France et en Martinique, promettent à qui a faim, une pizza en 3 minutes à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. C'est une dizaine de recettes de pizzas qui est ainsi élaborée quotidiennement selon un procédé protégé et adapté au mode de distribution, dans des ateliers de production situés à moins de 30 minutes de chaque distributeur automatique.

Gang of Pizza joue maintenant dans la cour des grands et se positionne face aux géants de la pizza en France, Dominos et le Kiosque à pizza pour ne citer qu'eux ! Les kiosques de 5m² ou les distributeurs encastrés en tant que local commercial, sont parfaitement implantés sur des zones d'exclusivité que la marque a soigneusement étudiées.

« LA PIZZA A DU SUCCÈS LORSQU'ELLE EST TRÈS BONNE ET BIEN FAITE. GANG OF PIZZA FONCTIONNE TRÈS FORT CAR NOUS AVONS SU SATISFAIRE NOTRE CLIENTÈLE AVEC LA QUALITÉ DE NOS PIZZAS, NOS TARIFS ABORDABLES ET LE FAMEUX SERVICE 24/7. »

ARTHUR LE GOUIC, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE GANG OF PIZZA



UN MARCHÉ ESTIMÉ À

4,58
MILLIARDS€
PAR AN

SI LA PIZZA TROUVE SES ORIGINES EN ITALIE, C'EST POUTANT BEL ET BIEN LE MARCHÉ FRANÇAIS QUI EST LE PLUS PORTEUR EN SE POSITIONNANT COMME 2^E CONSOMMATEUR MONDIAL DE PIZZAS APRÈS LES ETATS-UNIS. GANG OF PIZZA PROFITE D'UN MARCHÉ FRANÇAIS QUI A LE VENT EN POUPE CÔTÉ PIZZA, AVEC UN VOLUME DE VENTE ESTIMÉ À 4,58 MILLIARDS D'EUROS !

UN MAILLAGE TERRITORIAL ASSURÉ PAR LES 50 FRANCHISÉS DE LA MARQUE

Mais le succès de la marque réside également dans son réseau de franchisés. Si Gang of Pizza est gestionnaire et propriétaire de ses distributeurs implantés en Normandie, sur 52 autres départements français, ce sont ses 50 franchisés qui animent l'implantation et le développement de ces distributeurs en respectant les procédés de fabrication à la lettre afin de maintenir la promesse d'une pizza fraîche de qualité quel que soit le lieu de sa commande, en assurant la fabrication de pizzas 7j/7, l'approvisionnement des distributeurs au quotidien, ainsi que leur entretien.

Et pour faire partie de ce réseau de gangsters, rien n'est plus simple : sont accueillis aussi bien les restaurateurs de métier qui souhaitent réorganiser leur temps de travail et en finir avec les ouvertures tardives, que les actifs en reconversion qui veulent se lancer dans l'aventure.

L'accompagnement des nouveaux franchisés est assuré par un chargé de développement depuis la validation de l'emplacement (grâce aux chasseurs d'emplacement), jusqu'à l'immersion en site pilote, en passant par la formation initiale à Lisieux (14) qui permet aux franchisés de maîtriser l'activité de distribution automatique, la préparation quotidienne des pizzas, la gestion des ateliers de production, le respect des normes d'hygiène, la recharge et l'entretien des distributeurs.

La promesse ? Le développement d'un CA moyen de 75.000 euros / an et / distributeur, ainsi que la pérennisation d'une activité professionnelle sur un marché en plein essor. Mais pas que ... En plus d'un retour sur investissement rapide et d'une rentabilité non négligeable (coûts variables minimales), les distributeurs automatiques sont ouverts de jour comme de nuit, peuvent être gérés et contrôlés à distance, nécessitent peu de personnel pour leur gestion et offrent aux clients une expérience satisfaisante. Pour les franchisés, ces atouts se traduisent donc par des retours sur investissements relativement rapides et des charges de travail maîtrisées qui permettent de ne pas sacrifier le vie de famille.

DES RECETTES TENUES SECRÈTES

LES PIZZAS PROPOSÉES SONT TOUTES RÉALISÉES CHAQUE MATIN
DANS UN ATELIER DE FABRICATION INSTALLÉ À MOINS DE 30 MINUTES
EN MOYENNE DE CHAQUE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE.

C'EST UNE CARTE DE 45 RECETTES, DONT 7 PERMANENTES, QUI EST PROPOSÉE AUX
CONSO MMATEURS, PARM I LESQUELLES DES RECETTES RÉGIONALES ADAPTÉES ET DES
NOUVEAUTÉS SAISONNIÈRES. S'INSCRIVANT DANS LE STYLE NAPOLITAIN, LA PÂTE ÉPAISSE
ÉTIRÉE À LA MAIN ET PRÉCUI TE DANS UN FOUR MIXTE BOIS/GAZ, PERMET AUX PIZZAS DE
RESTER MOELLEUSES À LA CUISSON RÉALISÉE DANS LE FOUR DES DISTRIBUTEURS.

DES ACCÈS FACILITÉS ET DES OFFRES COMMERCIALES POUR LES CONSOMMATEURS



Distributeurs automatiques installés sur des emplacements stratégiques, choix de recettes sélectives, temps d'attente record, mais aussi site web avec mapping de recherche et application dédiée au click & collect, tout est pensé et développé pour faciliter la consommation des amateurs de pizza dans le respect de la qualité du produit et du goût.

Et si l'on ajoute à cela des offres attractives régulièrement communiquées aux consommateurs abonnés, on obtient un combo gagnant pour le consommateur surtout en période de pouvoir d'achat réduit !

Gang of Pizza répond en fait à une demande qui se confirme et ne cesse de croître : manger une pizza de qualité où l'on veut, quand on le veut, à n'importe quelle heure et n'importe quel jour ! Gageons que la société normande saura encore prendre sa part du marché des pizzas durant les années à venir ...

LA STORIA DU GANG

Rencontre entre un
pizzaiolo de 20 ans
d'expérience et l'entreprise
normande Adial, leader
mondial de la distribution
automatique de pizza

2017



Installation du 100ème
point de vente de la
franchise

2020



Deuxième franchise
alimentaire en nombre
de points de vente
Objectif : +600 distributeurs

2024



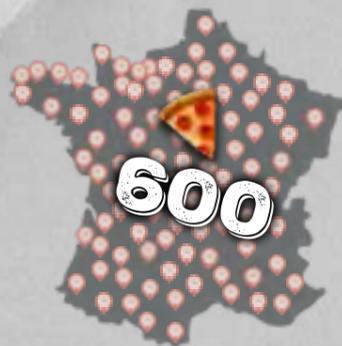
2018

Ouverture des premiers
distributeurs en
franchise en Bretagne,
Normandie & dans le
Loir-et-Cher



2021

Ouverture des deux
premiers points de vente
de la franchise en outre-
mer (Martinique)



CHIFFRES CLÉS

N°1

sur le marché des distributeurs
automatiques en France

N°2

en nombre de points de vente en
France

22.000.000€

CA 2023 Gang of Pizza

237.000€

CA 2023 moyen pour 3 points de vente

1 franchisé

Gang of Pizza possède en moyenne
7 points de vente

3 ouvertures / semaine

en moyenne sur le territoire français

654 pizzas / mois

en moyenne vendues / distributeur

2,4 millions de pizzas

vendues en France en 2023 par les distributeurs Gang of Pizza



PROJETS DE DÉVELOPPEMENT

Ce sont actuellement 600 points de vente qui sont opérationnels en France et en Martinique. Depuis septembre 2024, Gang of Pizza étend sa stratégie à l'international et ouvre un **site pilote en Allemagne** qui offre un important marché du snacking.

Actuellement, les équipes de Gang of Pizza mènent des études bactériologiques et gustatives pour augmenter les DLC (Dates Limites de Consommation) de quelques heures, tout en respectant la norme de J+3. Et ce, afin de participer à la réduction de gaspillages alimentaires sans altérer le goût et la qualité des pizzas.





GANG OF PIZZA ET LA BRETAGNE

Contrairement au Mont Saint-Michel qui appartient à la région Normandie, Gang of Pizza, elle, est une marque normando-bretonne.

Si le siège est bien installé à Lisieux (Normandie), les premiers points de vente furent installer en Bretagne (Pontrieux, Paimpol et Saint-Agathon) et sont devenus les premiers pilotes de la marque !

Aujourd'hui, ce sont 9 franchisés qui sont répartis sur les 4 départements bretons + 1 atelier pilote toujours en exploitation à Pleudaniel.

GANG OF PIZZA

DEMANDE D'INTERVIEW, PHOTOS ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

BÉRENGÈRE BRESSOL - ATTACHÉE DE PRESSE - 06.82.75.30.21

BBRESSOL@APOSTROPHE-CIE.FR