

PICADELI DÉVOILE LE PREMIER BAR À SALADES INTELLIGENT

Le fast-food du futur arrive, pour une alimentation intelligente, savoureuse et saine

Une nouvelle génération de bars à salades est née. Arctic X, le dernier modèle de Picadeli sera dévoilé à l'occasion du Sandwich & Snack Show de Paris, le 13 mars prochain. Concentré de technologie, il met l'intelligence artificielle au service de la sécurité alimentaire, de la fraîcheur et surtout de la saveur.

À retenir

- Picadeli dévoile Arctic X, le premier bar à salades intelligent
- Une technologie vertueuse qui sécurise et protège les aliments
- Pensé pour faciliter le quotidien des gestionnaires de points de ventes et améliorer l'expérience clients



Sandwich Snack and Show Paris 2024

DÉCOUVREZ LE PLUS GRAND BAR À SALADES DU MONDE

Les 3 et 4 avril, Picadeli présentera le Arctic X. Les équipes Picadeli seront présentes sur le salon pour faire découvrir et tester le modèle qui révolutionne le monde des bars à salades, [rendez-vous sur le stand B14](#).

ARCTIC X : LE BAR À SALADES NOUVELLE GÉNÉRATION

Le bar à salades du futur, aujourd'hui. Pensé dans les moindres détails, Arctic X propulse le bar à salades dans une nouvelle dimension, à l'ère de l'intelligence artificielle. Grâce à ses affichages digitaux dynamiques et aux QR codes, les clients ont accès la provenance des produits, le Nutri-Score et le Climate Foodprint. Arctic X, c'est également un design unique, imaginé par Picadeli pour s'intégrer au mieux sur les points de vente, tout en alliant praticité, et sécurité alimentaire.



LE NEC PLUS ULTRA EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Picadeli, la sécurité alimentaire reste une priorité. Avec la technologie Arc Safety™, les hottes de l'Arctic X se referment automatiquement, permettant une protection maximale des aliments, une meilleure conservation de la fraîcheur. En cas d'anomalie, une alerte est envoyée au directeur du magasin et à Picadeli via un cloud. La fermeture automatique des hottes et le système de refroidissement Arc Cooling™ permettent aussi de réduire la consommation d'énergie, toujours en préservant les saveurs des fruits et légumes.

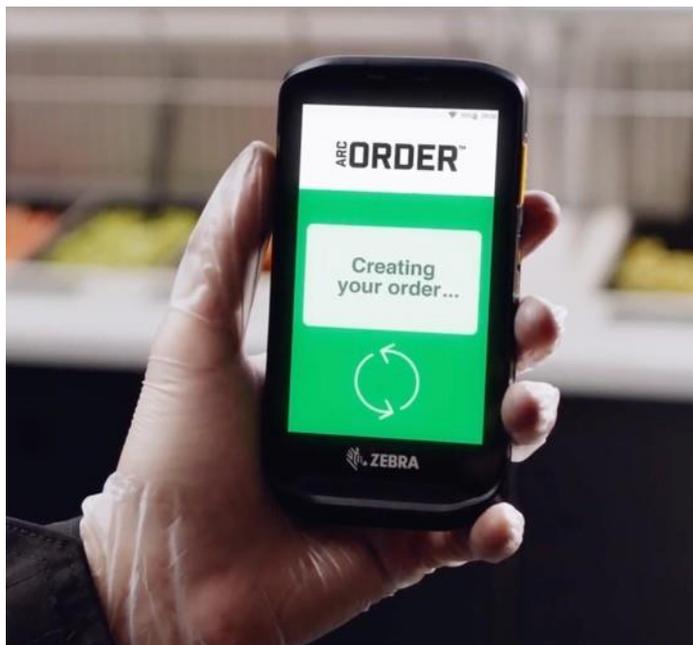
Pour un service encore plus propre, les couverts sont suspendus, évitant le contact entre les poignées et les aliments, un distributeur de gel hydroalcoolique automatique est également disposé à l'entrée du bar à salades.

UNE INNOVATION MISE EN MUSIQUE PAR L'ARC PLATFORM™ DE PICADELI

Pour continuer à simplifier le quotidien des gestionnaires de points de vente, Picadeli a imaginé un bar à salades capable d'évaluer et d'anticiper ses propres besoins. La technologie Arc Order™ gère l'approvisionnement des bars en toute autonomie et permet d'éviter le gaspillage alimentaire. En fonction des meilleures ventes locales, des jours fériés, des vacances, du stock actuel et même de la météo, Arctic X passe la commande la plus adaptée !

Un outil clé en main pour gérer les performances

Avec Arc Cloud™, les gestionnaires de points de vente disposent d'un outil de pilotage de la performance clé en main. Via une application mobile, il est possible d'analyser en directe les performances du point de vente, ou plus largement de l'enseigne, pour évaluer et faire évoluer l'offre au plus près des besoins des clients.



« Pour les gestionnaires de points de vente, nous avons tenu à proposer une expérience fluide et avec le minimum de contraintes grâce à l'intelligence artificielle. Pour les clients, nous tenons à continuer de proposer des produits sains et savoureux, en mettant l'accent sur la sécurité alimentaire et la fraîcheur de nos produits » **David Bicheron, Directeur Général de Picadeli France.**

PICADELI, POUR UNE ALIMENTATION Saine, ACCESSIBLE ET SAVOUREUSE

Climate Foodprint : en route vers l'alimentation durable



Dans le cadre de l'étude Vegocracy2023*, on découvre que 25 % des personnes interrogées pensent que la viande rouge est plus durable que les fruits et légumes... Pas de panique, Picadeli a décidé d'agir et lance le Climate Foodprint, son propre indicateur destiné à renseigner l'empreinte carbone des produits alimentaires disponibles dans ses 400 bars à salade installés en France et dans 7 autres pays ! Quand on sait qu'un burger-frites émet 2,1 kg de CO2e, alors qu'une salade Picadeli n'émet en moyenne que 0,8 kg de CO2e, il y a toutes les raisons d'adopter la salade ! Grâce au Climate Foodprint, les consommateurs reprennent la main sur l'empreinte carbone de leur alimentation !

Le Nutri-score, sur tous les produits !

Plus de la moitié des personnes qui ont connaissance du Nutri-score ont changé leurs habitudes de consommation, c'est un enseignement tiré de l'étude Vegocracy 2023* ! Toujours concerné par la santé de ses clients, Picadeli affiche désormais le Nutri-score sur l'ensemble des produits pour leur permettre de faire un choix éclairé, parce que l'alimentation, c'est la santé (et il faut la préserver) !



*Étude réalisée par Kantar auprès de 10 500 personnes dans 7 pays : Belgique, Finlande, France, États-Unis, Suède, Allemagne, Royaume-Uni.

Pour retrouver tous les conseils de Picadeli pour une alimentation saine et savoureuse, rendez-vous sur [le compte Instagram de Picadeli](#), et sur le #52fresh

À propos de Picadeli

Picadeli est un pionnier suédois de la salade, animé par la conviction que la restauration rapide devrait être une nourriture bonne pour la santé. L'idée est simple : à travers des salades en libre-service, démocratiser la nourriture saine et prouver que la restauration rapide peut être nutritive, fraîche et savoureuse. Depuis 2009, l'entreprise a installé plus de 2 300 bars à salades connectés, répartis en Europe et aux États-Unis. Picadeli a permis à ses clients distributeurs un concept de bar à salades innovant. Picadeli réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 1,5 milliard de SEK, ce qui représente près de 3 milliards de SEK en valeur pour la distribution, correspondant à plus de 40 millions de salades composées chaque année. www.picadeli.com