



&



NOTRE FRANCHISE VOTRE RÉUSSITE

Le concept clés en main



SOMMAIRE

Les étapes de votre succès

- 1 QUI EST CÉDRIC ?**
- 2 LE DISTRIBUTEUR**
- 3 LES PIZZAS . LE LABO'**
- 4 LES SERVICES**
- 5 LA RENTABILITÉ**
- 6 PROCHAINES ÉTAPES**
- 7 CONTACTS DIRECTS**



QUI EST CÉDRIC ?

Naissance de la Franchise

Après une première vie loin des fours et des tomates, Cédric plaque tout et décide de se former à l'école Française de Pizzaïolo, aux côtés de professionnels à la renommée mondiale.

Cédric Bancel ouvre sa pizzeria près de Saint-Etienne, en 2015.

Il installe ses premiers distributeurs en 2020 et se prend de passion pour ces appareils
Il crée des recettes et met au point des techniques destinées à sublimer la "pizza de distributeur"

En 2023 il devient Champion de France de Pizza - Catégorie Distributeur

En 2025 il arrive 5ème (meilleur français) aux Championnats d'Europe

Ces résultats lui ouvrent des portes chez des grandes marques mais ...

... Cédric c'est un artisan, les propositions ne lui conviennent pas,
il veut développer son projet mais avec une vision précise.



Début 2025, il met au point un système de franchise "gagnant-gagnant", éthique et clés en main.

Tout le monde doit y gagner : franchiseur, franchisé et clients finaux.

C'est ainsi qu'est née la société DISTRINOVEA, afin de limiter les intermédiaires et gagner en efficacité.

Voilà ce que Cédric vous propose aujourd'hui :
une machine à un tarif abordable, aucune redevance sur le chiffre d'affaires,
une rentabilité immédiate et des pizzas excellentes.

Trop beau pour être vrai ? ... Non non, tout est expliqué dans les pages qui suivent !



LE DISTRIBUTEUR

NOVEA'PIZZ, l'allié rentabilité



Après avoir acquis ses premières machines chez le leader du marché français, Cédric s'est rendu compte qu'on ne pouvait arriver à une rentabilité rapidement qu'en utilisant une machine abordable.

Sur la franchise il fallait trouver une autre option pour un déploiement rapide et national.

Le but était de proposer un distributeur simple, fiable et trouver les réglages parfaits.

C'est chose faite avec la machine Novea'PIZZ. Développée pour DISTRINOVEA et adaptée aux PIZZAS DE CÉDRIC, ce distributeur allie simplicité, efficacité et qualité-prix.



LE DISTRIBUTEUR

NOVEA'PIZZ, l'allié rentabilité - Technique

Dimensions (cm) : L 179 x P 974 x H 227,5 (sans toit)

L 215 x P 182,6 x H 248 (avec toit en option) - Modèle frais +3°C

CE - 650kg - 220V - 50Hz - 7500W - 40A - Monophasé

Écran 32 pouces - Machine Garantie 1 an Pièces et Main d'Oeuvre

Four à technologie micro-ondes + chaleur tournante 350°C

Diamètre pizza 29cm - 69 emplacements - Cuisson +/- 3 min

Caméra de Surveillance 360° - Routeur Wifi 4/5G automatique

Système de paiement Carte Bancaire Ingenico

Application NoveApp' "Gestion de Parc" et "Vente à Distance"

En option :

Extension de garantie possible jusqu'à 5 ans

Monnayeur + Billets (attention vandalisme)

Modèle intérieur "plafond bas" à 200cm de hauteur

Obligatoire en extérieur :

Toit d'origine

ou "Chalet bois" en habillage complet



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT LE DISTRIBUTEUR NOVEA'SOIF : l'allié "vente additionnelle"

Notre distributeur de boissons à tarif préférentiel "franchisé", parlez-en à votre commercial !



LES PIZZAS

Les Pizzas - Où ? Quand ? Comment ?

C'est bien là que le concept clés en main LES PIZZAS DE CÉDRIC prend tout son sens.

Vous n'avez besoin ni de laboratoire, ni de personnel qualifié.
Pas de produits bruts, pas de préparation, pas de perte !

Les Pizzas arrivent "toutes prêtes" : fraîches, sous vide, 3 semaines de DLC
Notre laboratoire est basé en Provence et supervisé par Cédric

JOUR A - vous commandez

JOUR B - vous pizzas sont préparées

JOUR D - vous êtes livrés par transporteur "frigo"

Vous avez simplement besoin d'une capacité de stockage +3°C
adaptée à la taille de la flotte que vous visez.

1 - vous ouvrez la poche sous vide

2 - vous placez la pizza dans sa boîte

3 - vous placez la boîte dans le distributeur

4 - à consommer dans les 4 jours



Simple comme bonjour, une personne seule peut gérer une flotte de +/- 10 distributeurs !
Une pâte croustillante et digeste, sans conservateur ou additif, huile d'olive extra vierge,
garniture généreuse ... Les Pizzas d'un Champion, tout simplement !



LES PIZZAS

La gamme LES PIZZAS DE CÉDRIC

21 PIZZAS créées par Cédric + 1 recette signature / région, élaborée avec le franchisé
Vous choisissez le nombre et les variétés pour vos distributeurs

LES BASES TOMATE PROVENÇALE ET ORIGAN

LA MARGUERITE : mozzarella

LA FROMAGÈRE : mozzarella, fourme d'ambert, parmesan, emmental

LA LÉGUMES : mozzarella, légumes à la provençale

LA ROMAINE : mozzarella, allumettes de jambon

LA CHEESE BURGER : mozzarella, viande hachée, cheddar

LA ROUGE BEEF : mozzarella, viande hachée, épices mexicaines, poivrons, oignons frits

LA CANNIBALLE : mozzarella, viande hachée, merguez, poivrons

LA BRAISE : mozzarella, merguez, poivrons

LA ROYALE : mozzarella, jambon blanc, champignons

LA CHORIZETTE : mozzarella, chorizo





LES PIZZAS

La gamme LES PIZZAS DE CÉDRIC

21 PIZZAS créées par Cédric + 1 recette signature / région, élaborée avec le franchisé
Vous choisissez le nombre et les variétés pour vos distributeurs

LES BASES CRÈME FRAÎCHE ET ORIGAN

LA COPPA BLEUE : mozzarella, fourme d'ambert, coppa, noix

LA MIELLEUSE : mozzarella, chèvre, miel

LA POULETTE CURRY : mozzarella, poulet mariné au curry, oignons frits

LA POULETTE BARBECUE : mozzarella, poulet mariné au BBQ, oignons frits

LA POULETTE PESTO : mozzarella, poulet, pesto de basilic

LA LARDI FONDANTE : mozzarella, lardons, oignons frits

LA RACLIFLETTE : mozzarella, lardons, fromage à raclette, oignons frits

LA MONTAGNE : mozzarella, fromage à raclette, coppa, oignons frits

LA REBLO FUMÉE : mozzarella, saucisse fumée, reblochon, oignons frits

LA SULTAN : mozzarella, poulet mariné façon kebab, sauce blanche

LA SAUMONETTE : mozzarella, saumon fumé, aneth





LES SERVICES

Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

Vous l'avez compris, la base du concept c'est : Vous, Cédric, le distributeurs et les pizzas. En rejoignant l'aventure en tant que franchisé, vous choisissez aussi un accompagnement global. Une équipe qui met toutes ses compétences au service de votre projet.



AIDE BUSINESS PLAN
étude de rentabilité
recherche de financements
montage de dossiers
documents types



RECHERCHE D'EMPLACEMENTS
exclusivité géographique
aide, conseils, expérience
visites sur place
méthode, emails, baux...



À VOS CÔTÉS
commande
installation
communication
développement



LES SERVICES

Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

Vous l'avez compris, la base du concept c'est : Vous, Cédric, le distributeurs et les pizzas. En rejoignant l'aventure en tant que franchisé, vous choisissez aussi un accompagnement global. Une équipe qui met toutes ses compétences au service de votre projet.



IMAGE ET DÉVELOPPEMENT

soutien communication locale
mini-site dédié à votre secteur
référencement local
création de vos fiches "Maps"

LES VUES ET REVUES

community manager national
création de vos pages RS
(Instagram + Facebook)
mise à disposition de contenu

MONDE DIGITAL

application "Gestion de Parc"
application "Vente à Distance"
site national tous franchisés
compatibilité UberEats etc ...



LA RENTABILITÉ

Compte de résultat d'un distributeur

Nous y voilà, le Nerf de la Guerre

Quelles sont les charges à prévoir et les recettes à espérer ?

CHARGES FIXES MENSUELLES HT

Financement de l'appareil sur 60 mois	env. 750€
Novea'Pack obligatoire + applications	89€
Contrat de Maintenance	maxi. 159€
Loyer	moy. 200€
Électricité	env. 120€
Assurance et divers	env. 50€
TOTAL	env. 1400€

CHARGES VARIABLES HT

Pizza + Carton	moy. 5,60€
----------------	------------

RENTABILITÉ MENSUELLE HT 4 OPTIONS

MINI seuil de rentabilité	PESSIMISTE mauvais emplacement	PRUDENT emplacement correct	OPTIMISTE bon emplacement
8 PIZZAS / JOUR	12 PIZZAS / JOUR	20 PIZZAS / JOUR	30 PIZZAS / JOUR
+ 39 €	+ 732 €	+ 2119 €	+ 3853 €

Chiffres utilisés : pizza vendue 12€ en moyenne
Moyenne réalisée sur les distributeurs "tests" = 16 pizzas / jour
(zones rurales à potentiel faible)
La moyenne nationale serait de 23 pizzas / jour (source concurrent)



LA RENTABILITÉ

NOVEA'PIZZ - Investissement initial

TARIF DE BASE UNITAIRE

32 900 €HT
(18€HT/JOUR*)

livraison - installation - formation

FORFAIT LANCEMENT POINT DE VENTE

1 400 €HT

panneaux annonceurs - déplacement Cédric
création de la communication locale digitale
(visuels personnalisés, fiche Google etc...)

NOVEA'PACK OBLIGATOIRE

89 €HT / MOIS

terminal carte bancaire Ingenico
routeur Wifi 4/5G - abonnement compris
application NoveApp' "Gestion de Parc"
application NoveApp' "Vente à Distance"

CONDITIONS LIVRAISON ET INSTALLATION

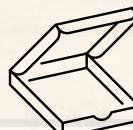
Délais : Stock = 4 semaines - hors Stock = 14 semaines
Acompte de 20% à la commande - Solde à l'installation
Tarifs valables pour installation en France Métropolitaine

Conditions pour installation :

Sol dur, propre, sec, plane et sain
Alimentation électrique conforme
(validation et conseils par nos services en amont)

EN OPTION

Toît (obligatoire si en extérieur) / 1990€ HT ou
"Chalet bois" habillage complet / à partir de 5900 €HT
Monnayeur + Gestion des Billets / 590 €HT
Poubelle pour extérieur "Pizzas - Canettes" / 890 €HT



LES BOÎTES À PIZZAS

Boîtes à Pizzas + grilles alu (hors transport) / 0,44 €HT
Franco de port par 2700 boîtes + grilles alu / 0,54 €HT
Franco de port par 8100 boîtes + grilles alu / 0,49 €HT
(France métropolitaine hors Corse)

*sur 60 mois hors intérêts



LA RENTABILITÉ

NOVEA'PIZZ - Conditions "Flotte"

Les 4 premiers appareils sont au tarif UNITAIRE

À partir du 5ème appareil, une remise de 5% est appliquée sur chaque nouvelle commande

A partir du 10ème appareil, une remise de 10% est appliquée sur chaque nouvelle commande

À partir du 20ème appareil, une remise de 15 % est appliquée sur chaque nouvelle commande

Cette remise s'applique sur le tarif de base de l'appareil, le pack franchise ainsi que les options

Sauf : NOVEA'PACK obligatoire,
option chalet bois et les boîtes à pizzas

LA FRANCHISE EST OUVERTE À LA DISCUSSION "GRANDES FLOTTES"

SUR UN VASTE SECTEUR AVEC CRÉATION DE LABORATOIRE

Nous travaillons déjà sur un projet de ce type en Pologne
(120 distributeurs ; 2 laboratoires)

Vous présentez un projet, nous en discutons
et Cédric supervise votre laboratoire

N'hésitez pas à nous solliciter si cette démarche vous attire





LE NOVEA'PIZZ

Distributeur automatique de Pizzas froides ou chaudes



LES CONTRATS DE MAINTENANCE

LIGHT*

PRO

PREMIUM

Support Téléphonique 7/7

illimité

illimité

illimité

Révision annuelle complète de l'appareil
et maintenance préventive

comprise

comprise

comprise

Délai de livraison des pièces détachées
(quand dépanner soi-même est possible)

sous 72h
ouvrables

sous 48h
ouvrables

sous 24h
ouvrables

1 dépannage physique par an

non compris

sous 48h

sous 24h

Extension de garantie "+ 4 ans toutes pièces"

en option

en option

comprise

TARIF MENSUEL 1ère ANNÉE en € HT

39

59

79

PUIS

79

119

159

* Le contrat Light est pensé comme un soutien à un gestionnaire ayant des connaissances en maintenance.
Il peut également être l'allié de votre technicien local, soutenu par notre Hotline et l'envoi des pièces détachées si nécessaire.

CONDITIONS PARTICULIÈRES MAINTENANCE

Horaires de la Hotline : 8h30 - 21h / W-E et jours fériés : 10h - 21h

Les pièces expédiées dans le cadre de réparations simples (hors garantie) seront facturées, les frais de port offerts

Les dépannages physiques prévus aux contrats :

- comprennent : déplacement, diagnostic, main d'oeuvre
- ne comprennent pas : les pièces (sauf si appareil encore sous garantie)

L'extension de garantie du contrat PREMIUM démarre au premier anniversaire de l'appareil et s'entend sur toutes les pièces de la machine, hors main d'oeuvre

Le Contrat de Maintenance doit être validé à la commande et s'entend sur un engagement de 5 ans. Il n'est pas possible de modifier sa formule en cours de contrat. En revanche, le client peut à tout moment résilier son contrat de maintenance, par lettre recommandée avec AR en respectant un préavis de 3 mois.

TARIFS DES PRESTATIONS HORS CONTRAT

Révision complète de l'appareil et maintenance préventive : 450 €HT

Support téléphonique 7/7 : 49 €HT / 30min

Dépannage physique sous 48h : 590 €HT / sous 24h : 790 €HT

main d'oeuvre comprise, hors pièces

Extension de garantie "+ 4 ans toutes pièces" (à valider à la commande) : 3900 €HT

valable uniquement sur les pièces, hors main d'oeuvre

sous réserve d'une révision annuelle faite par NOVEASUPPORT ou professionnel qualifié (justificatif à l'appui)



PROCHAINES ÉTAPES

Maintenant que vous savez tout !

1 MISE À DISPOSITION DU DIP . DOCUMENT D'INFORMATIONS PRÉCONTRACTUELLES

Vous avez 20 jours pour en prendre connaissance, il reprend tous les détails techniques ainsi que les engagements moraux et financiers liant franchiseur et franchisé. Vous signez ainsi et nous rejoignez dans l'aventure avec toutes les informations possibles ! En étant certain(e)(s) de faire le bon choix !
3 semaines bien utiles également pour choisir et valider votre option de financement (autofinancement, banque(s), organisme loueur etc ...)

2 COMMANDE DE VOS PREMIÈRES MACHINES ET DROIT D'ENTRÉE

Le droit d'entrée à la Franchise est de 8000€HT (une seule fois peu importe le nombre de machines)
Les machines sont fabriquées à la demande, 3 mois de délai environ après validation et acompte (20%)

3 AIDES À L'IMPLANTATION

Durant l'attente des machines, nous vous accompagnons de la recherche d'emplacements à l'installation en passant par le paramétrage des applications et la communication locale en amont de l'installation.
Ces 3 mois passeront très vite, soyez rassuré(e)(s) !

Notre service technique est à vos côtés sur toutes les questions techniques avant installation.

4 LIVRAISON . INSTALLATION

C'est le grand jour, vos machines sont installées !

Cédric se fera un plaisir de vous accompagner sur les inaugurations que vous souhaiterez organiser !



CONTACTS DIRECTS

Votre projet est important, la direction à votre service :

CÉDRIC BANCEL

cedric@distrinovea.com

06 44 05 11 61

Toute question savoir-faire et franchise en général
Créateur de la franchise - Président de DistriNovea

FABRICE NAEGELIN

fabrice@distrinovea.com

07 60 40 21 49

Toute question commerciale
Directeur Commercial de DistriNovea

MATHIEU VICENTE

mathieu@noveasupport.com

06 10 85 24 26

Toute question maintenance et SAV
Président de la filiale NoveaSupport

WWW.LESPIZZASDECEDRIC.FR

WWW.DISTRINOVEA.COM