

Api Tech disrupte les distributeurs de fast-food

by Les Echos - mercredi, novembre 21, 2018

<http://correspondances.fr/api-tech-disrupte-les-distributeurs-de-fast-food/>

Api Tech a conçu un point de cuisson connecté qui délivre à toute heure une pizza fraîche et cuite à point. Maison mère de la PME, le groupe nancéen Mentor lance la commercialisation de ses machines à l'export et réfléchit à de nouveaux usages.

La Smart Pizza made in Lorraine ne craint pas de contrer le Brexit. Basé à Pompey (Meurthe-et-Moselle), Api Tech était l'unique fabricant de machines à pizzas représenté au European Pizza and Pasta Show, qui vient de se tenir à Londres. La PME de 22 salariés a ouvert un bureau commercial à la City en août 2018 et mise sur ce Salon professionnel pour convaincre pizzaiolos et chaînes de pizzas de l'intérêt de ses produits. En Grande-Bretagne, les salariés disposent de très peu de temps pour leur pause déjeuner. La pizza fraîche cuite en 3 minutes et 30 secondes a donc de bonnes chances de trouver des amateurs.

Diversifier les activités

Elaboré par Frédéric Deprun, fondateur d'Api Tech, le concept de distributeur de pizzas connecté a déjà fait 82 adeptes en France depuis son déploiement commercial initié en 2016 par le groupe nancéen Mentor.

Spécialisé dans les automatismes, Api Tech fournissait des solutions aux industries de l'agglomération nancéenne, mais peinait à les commercialiser à grande échelle. A Nancy même, le groupe Mentor, discret et prospère, cherchait à diversifier des activités reposant essentiellement sur le rachat de crédit et l'immobilier. Président-directeur général et fondateur du holding, qui compte 850 salariés pour 135 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018, Benoît Michaux s'est impliqué avec enthousiasme dans le projet Smart Pizza.

Générer du chiffre d'affaires et s'ouvrir à l'international

Dégagée des contingences financières, l'équipe d'Api Tech a consacré 1,5 million d'euros du prototypage à l'industrialisation de son procédé, qui fait désormais ses preuves dans la France entière. Entreposées dans un casier réfrigéré, les pizzas de tous types attendent d'être choisies par le consommateur, qui les commande et les règle soit au distributeur, soit via une application smartphone. Huit minutes suffisent à cuire quatre pizzas, délivrées dans leur boîte.

Les patrons de pizzerias voient dans le terminal l'opportunité de générer du chiffre d'affaires même lorsque leur restaurant est fermé. Certains rayons traiteur de Super U et de Leclerc s'en sont déjà équipés. Le système intéresse également des investisseurs, car un seul terminal, vendu pour 45.000 ou 53.000 euros selon le modèle, peut générer plus de 100.000 euros de recettes par an.

Api Tech élabore à présent de nouveaux modèles qui pourraient entreposer d'autres plats, telles les lasagnes, voire les denrées des bouchers et traiteurs. L'expansion se prépare également à l'international : Api Tech a signé un contrat avec un distributeur américain qui compte placer des terminaux dans les

campus. La PME compte se déployer à court terme au Luxembourg, en Belgique et en Allemagne.