



Neotecfoods incorpora la tecnología Pizzadoor a Domino's Pizza para su nuevo servicio 24/7 en Madrid

Málaga, agosto de 2026. Neotecfoods, empresa malagueña especializada en soluciones de restauración automática, ha desarrollado e implementado la tecnología detrás de Horno 24/7, el nuevo servicio de venta automatizada de pizzas puesto en marcha por Domino's Pizza en Madrid. El sistema, disponible ya en dos ubicaciones —la estación de servicio Moeve de Carabanchel y Ballenoil de Pozuelo—, permite a Domino's ampliar sus canales de distribución con un modelo de venta autónomo, disponible las 24 horas del día.

Neotecfoods forma parte del grupo francés NeoAdial, líder mundial en fabricación de soluciones para la restauración automática desde hace 20 años, con más de 3.500 máquinas implantadas en todo el mundo.

Desde 2019, la empresa desarrolla en España su tecnología Pizzadoor, un cajero automático capaz de hornear pizzas en tres minutos, hoy utilizado por más de 40 pizzerías artesanas de Andalucía, Aragón, Baleares, Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Madrid y País Vasco.

El sistema permite ampliar las ocasiones de consumo en momentos donde el modelo tradicional tiene más limitaciones: horarios nocturnos, desplazamientos por carretera, ubicaciones sin tienda cercana o compras rápidas e impulsivas.

Para el proyecto con Domino's Pizza, Neotecfoods ha adaptado su tecnología Pizzadoor a los procesos y requisitos de la marca. El software desarrollado por Neotecfoods también permite la integración con Uber Eats, de modo que estos nuevos puntos de venta pueden atender pedidos a domicilio además de la venta directa en máquina.

“Acompañar a Domino's Pizza España en este proyecto supone un paso importante para Neotecfoods. Refleja la confianza de una gran marca en nuestra solución para adaptarse a las nuevas formas de consumo”, destaca Jean Daniel Hagolle, CEO de Neotecfoods en España.

Con esta colaboración, Neotecfoods reafirma su papel como socio tecnológico de referencia para cadenas de restauración y pizzerías artesanas que buscan ampliar su horario de servicio, generar nuevas oportunidades de venta y llegar a nuevos puntos de distribución sin renunciar a la calidad de sus productos.

Más información:

Adriana Cantor

Responsable de prensa y comunicación

marketing@neotecfoods.com

Tel: 635021501 / www.neotecfoods.com