

Communiqué de presse

Le Groupe Foodiz, en pleine croissance, prévoit la création d'un incubateur dès 2025 tout en visant une expansion à l'internationale

[Lille, le 19 septembre 2024] Le Groupe Foodiz présente son bilan, ses ambitions et les moyens mis en œuvre, notamment grâce au bras armé de son activité de distribution : l'entité Foodiz Solutions, qui, à travers sa marque Freshmood, se positionne comme acteur innovant et disruptif de la livraison de solutions repas ultra-fraîches en direct magasin.

Le Groupe Foodiz présente ses ambitions entre innovation, expansion et responsabilité sociale

Créateur, fabricant et distributeur de solutions repas ultra-fraîches, le Groupe Foodiz avec une activité industrielle représentant 60 % de son chiffre d'affaires, dispose de fortes capacités de production dans le domaine des produits crus (sushis, asian snacking, plats chauds, poké bowls - 2/3 de l'activité) et des plats cuisinés exotiques et traditionnels (1/3 de l'activité). Foodiz s'impose ainsi comme un partenaire clé pour la grande distribution (GMS) et projette d'étendre sa présence dans la restauration hors domicile (RHF), levier stratégique majeur dans le plan de développement du groupe à 5 ans.



« Avec l'innovation au cœur de notre ADN, nous avons pour ambition de développer davantage de projets via la création d'un incubateur dès 2025. Aussi, grâce à notre modèle solide et disruptif sur le marché des solutions de repas ultra-fraîches, nous envisageons une expansion à l'international, notamment européenne à horizon 2025 » explique Baptiste Bayart, Président du groupe Foodiz.

Ceci, en plaçant la RSE au cœur de la stratégie du groupe avec l'approche « Appetite for Life », qui vise à dépasser les obligations réglementaires. À travers la formalisation de cette démarche et la sensibilisation et responsabilisation de l'ensemble des collaborateurs, Foodiz entend aboutir à une labellisation début 2025.

Foodiz Solutions, bras armé de l'activité distribution du Groupe Foodiz, expose un modèle fort, en croissance et ambitieux

Foodiz Solutions constitue un modèle 100% clé en main, disruptif et plébiscité par les enseignes. En effet, le modèle comprend l'internalisation de l'ensemble du processus : de la prévision des commandes à la logistique du dernier kilomètre (+60 000 produits livrés par semaine), en passant par la mise en rayon et la reprise des invendus.

Le modèle, en pleine croissance, affichant +10% de chiffres d'affaires vs 2023, prévoit de passer de 85 à 100 tournées, assurant ainsi une couverture nationale quasi-complète dès 2025.

Aujourd'hui, Foodiz Solutions ambitionne non seulement de renforcer la puissance de son modèle mais aussi d'élargir ses circuits de distribution (nouvelles cibles, nouveaux modes de distribution...) tout en augmentant sa présence régionale et en s'exportant à l'international.

Freshmood, la marque de Foodiz Solutions, capitalise sur le snacking asiatique et lance 6 nouveautés

Freshmood se positionne comme une marque moderne, qui casse les codes traditionnels des acteurs existants afin d'être en phase avec les attentes des consommateurs.

Historiquement positionnée sur la catégorie sushi (100% de la gamme en 2019 et 2/3 du chiffre d'affaires en 2023), la marque tend à élargir son portefeuille produits.

En effet, la gamme sushi représente aujourd'hui 63% du chiffre d'affaires global de la marque (CAM P8 2024) parallèlement à une croissance de +11.3% du chiffre d'affaires de la gamme. Freshmood propose aujourd'hui une trentaine de recettes allant des sushis aux plats chauds en passant par les poké bowl et, plus récemment, par le snacking asiatique. Un virage initié en 2024 qui s'inscrit dans une volonté de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits pratiques et nomades.



Avec plus de 10 nouveautés produits lancées en 2024, dont 6 dans le secteur du snacking, Freshmood continue d'innover. Parmi les produits phares récemment lancés, 2 recettes de **Duo Rolls** (thon cuit curry rouge et bœuf au combava), 2 recettes d'**Onigiri individuel** (saumon guacamole et bœuf au combava), la **Box Sushi Veggie** (première box sushi 100 % végétale, développée en partenariat avec la start-up Ocean Kiss), le **Poke bowl Mexicain**, la **Box Mini California** dans son format parfaitement adapté à l'apéritif ou encore la **Box California Avocado**, innovation majeure sur le marché du sushi en libre-service, à base de pulpe d'avocat.