

UNOX réalise un premier semestre 2024 record : chiffre d'affaires de 155 millions d'euros, en hausse de 10% par rapport à 2023 et prise de commandes à 175 millions d'euros, en hausse de 30% par rapport à 2023

## En France augmentation à deux chiffres du chiffre d'affaires

Objectif d'ici la fin de 2024 : dépasser les 330 millions de chiffre d'affaires et atteindre 1500 employés dans le monde. Le siège français dans le classement Great Place To Work®, tandis que le chiffre d'affaires en France en augmentation à deux chiffres

Cadoneghe (Padoue, Italie), 30 juillet 2024 – UNOX, entreprise leader dans la conception, la production et la vente de fours professionnels pour les secteurs de la restauration, de la vente au détail, de la pâtisserie et de la boulangerie, a enregistré de nouvelles augmentations de son chiffre d'affaires et de ses commandes au premier semestre 2024. Malgré les incertitudes géopolitiques internationales, la hausse des taux d'intérêt et l'inflation qui ralentissent l'économie européenne, la croissance de la multinationale basée à Padoue n'a pas été entravée.

Au cours des six premiers mois de 2024, le chiffre d'affaires a atteint 155 millions d'euros, soit une augmentation de 10% par rapport à la même période l'an dernier, avec un deuxième trimestre record affichant 85 millions d'euros de chiffre d'affaires, en hausse de 24% par rapport à 2023.

L'objectif est désormais de **dépasser les 330 millions d'euros d'ici la fin de 2024**, en augmentant le **nombre d'employés de 1200 actuellement à 1500 dans le monde**.

La prise de commandes a montré une performance encore meilleure, avec une croissance record au premier semestre 2024 atteignant 175 millions d'euros, en hausse de 30% par rapport à 2023 (+35% au deuxième trimestre, dépassant les 90 millions d'euros). En particulier, la demande pour les produits UNOX a été tirée par l'Europe, avec une augmentation de 40% par rapport à 2023, et l'Asie, qui a connu une croissance à deux chiffres tant en termes de ventes que de commandes. L'augmentation constante des commandes pousse l'entreprise basée à Padoue à poursuivre ses investissements pour accroître sa capacité de production. C'est une tendance qui se poursuit sans interruption depuis 2021, lorsque UNOX a doublé sa capacité de production en 12 mois, en augmentant l'espace et le personnel pour répondre à la montée des commandes, qui continue cette année.

Non seulement les produits UNOX ont reçu des prix d'excellence internationaux ces derniers mois, mais l'environnement de travail de l'entreprise a également été reconnu comme l'un des meilleurs lieux de travail selon le Great Place To Work Institute®. Cette année, les enquêtes menées auprès des employés ont placé UNOX parmi les dix premières entreprises italiennes de plus de 500 employés pour lesquelles travailler en Italie. De plus, pour la première fois, <u>le siège</u>

français a été inclus dans le classement Great Place To Work® de son pays. Ce résultat reflète les efforts et les investissements consacrés au territoire, tels que l'ouverture du nouveau France Experience Center en 2023. Cet espace a été créé pour faciliter l'interaction avec de nombreux professionnels du secteur de la restauration et propose désormais des démonstrations culinaires dans d'excellentes salles d'exposition et des espaces de travail dédiés au développement de nouvelles stratégies et de solutions sur mesure pour le marché français en pleine expansion. L'année dernière, en effet, UNOX a doublé son chiffre d'affaires en France par rapport à la période pré-COVID, une tendance à deux chiffres qui se reflète également dans les résultats de ce premier semestre.

La construction en cours d'Unox City répond à ces besoins, avec plus de 80 000 m² qui accueilleront, à quelques centaines de mètres du siège actuel, à la fois de nouvelles installations de production et l'Innovation Hub, où la division Recherche et Développement s'installera prochainement.

À l'étranger, les investissements se poursuivent également et 2025 verra le lancement de nouvelles usines de production en voie d'achèvement aux États-Unis et le lancement du nouveau CHEFTOP-X™, déjà multi-primé, en Amérique du Nord. Récemment, le four intelligent Unox a remporté deux prix aux Red Dot Design Awards 2024, le prestigieux prix international du design industriel. Le four mixte CHEFTOP-X™ a reçu le "Red Dot Award" et le "Red Dot Innovative Product". C'est la troisième année consécutive que l'entreprise remporte cette prestigieuse reconnaissance avec le lancement d'un nouveau produit à haute teneur technologique et design.

"Nous sommes très satisfaits des résultats du premier semestre, qui récompensent nos efforts pour améliorer la qualité des produits et garantir la meilleure expérience à nos clients", commente Nicola Michelon, PDG d'Unox. "Après un début d'année relativement lent en termes d'augmentation du chiffre d'affaires, mais déjà fort en prise de commandes, nous avons assisté à partir d'avril à une forte augmentation des ventes et des commandes, et nous prévoyons un troisième trimestre très positif. Notre objectif pour 2024 est de dépasser les 330 millions d'euros et 1 500 employés dans le monde : nous recrutons dans tous les domaines de l'entreprise, mais particulièrement en production, où nous avons besoin de personnel pour gérer l'augmentation significative des commandes entrantes. Les investissements en capacité et en espace de production réalisés en 2022 et 2023 nous ont préparés à ce moment, nous permettant de saisir toutes les opportunités offertes par le marché."

Enfin, les investissements dans la durabilité se poursuivent avec l'installation de 2,03 MWh supplémentaires de panneaux photovoltaïques depuis le début de l'année 2024. D'ici la fin de l'année, la capacité actuelle devrait tripler avec de nouvelles installations de panneaux dans la future UNOX City et la nouvelle centrale énergétique, pour une production totale d'environ 6 MW en Italie. De plus, il y aura 0,8 MW de la nouvelle usine aux USA et 0,1 MW du Experience Center au Royaume-Uni. Il convient également de noter que 98 % de l'énergie achetée par UNOX jusqu'à présent en 2024 provient de sources renouvelables certifiées.

## **UNOX S.p.A.**

Fondée à Padoue en 1990, avec un chiffre d'affaires consolidé de 290 millions d'euros en 2023 et une croissance constante, UNOX S.p.A. conçoit, produit et commercialise des fours professionnels pour les secteurs de la restauration, de la vente au détail, de la pâtisserie et de la boulangerie. UNOX crée une technologie intelligente appliquée aux processus de cuisson

professionnels pour soutenir ceux, les personnes et les entreprises, qui relèvent chaque jour le défi de construire leur succès. L'entreprise, dont le siège est à Cadoneghe (PD), où se trouvent les installations de production et le siège social, est devenue le premier producteur mondial de fours professionnels en termes d'unités vendues. À l'international, elle opère avec ses propres bureaux et filiales dans 42 pays et ses produits sont distribués dans plus de 130 pays. L'équipe UNOX se compose de plus de 1 200 personnes, dont plus de 300 sont basées à l'étranger. Plus de 50 professionnels, dont des physiciens, des ingénieurs mécaniques, des chimistes et des ingénieurs aérospatiaux, se consacrent à la recherche et au développement dans le but de développer l'intelligence et la technologie applicables aux processus de cuisson pour les rendre plus efficaces, reproductibles et durables. Plus de 300 professionnels sont dédiés au service client, dans le but de garantir la même expérience à chaque client, où qu'il opère : des chefs pour accompagner et conseiller sur l'utilisation des fours, des consultants pour aider à optimiser les processus de cuisine, et des techniciens pour assurer une assistance sur site toujours impeccable et rapide. Data Driven Cooking est un service basé sur les technologies IoT et Intelligence Artificielle qui collecte et analyse les données d'utilisation des fours connectés pour fournir des informations complètes et des recommandations personnalisées qui aident chaque client à tirer le meilleur parti de la technologie UNOX.