



**UNOX CLÔTURE 2024 AVEC UNE CROISSANCE RECORD DE SON
CHIFFRE D'AFFAIRES À 330 MILLIONS D'EUROS ET UNE
AUGMENTATION DE 17% DES COMMANDES ET SE PRÉPARE À UNE
ANNÉE RICHE EN INNOVATIONS AVEC LE LANCEMENT D'UN NOUVEAU
PRODUIT AU SIRHA LYON EN 2025 ET L'INAUGURATION D'UNOX CITY**

La multinationale italienne clôture l'année en battant tous les records en termes de chiffre d'affaires, de commandes et d'unités produites, tout en se tournant déjà vers 2025 avec de nombreux nouveaux développements: de l'imminente Unox City au lancement de SPEED.Compact™ ECO, un four rapide conçu pour redéfinir les normes du secteur de la restauration rapide, présenté au SIRHA LYON

*Padoue, 30 janvier 2025 – Unox, l'entreprise leader dans la conception, la production et la vente de fours professionnels pour les acteurs des métiers de bouche, la restauration, la collectivité, la GMS et la boulangerie-pâtisserie, poursuit sa croissance ininterrompue, **clôturant l'année écoulée avec un chiffre d'affaires de 330 millions d'euros**. Cela représente une **augmentation de 14% par rapport à 2023**, ainsi qu'une hausse de **+17% des commandes**. Ces chiffres reflètent la confiance du marché dans les produits de l'entreprise et son engagement à offrir des solutions de pointe. En 2025, **l'entreprise franchira une nouvelle étape avec le lancement de SPEED.Compact™ ECO, un four rapide conçu pour redéfinir les normes de la restauration rapide**. Ce nouveau four répond aux besoins spécifiques des secteurs où il est essentiel de servir un volume élevé de clients en peu de temps, d'assurer un retour sur investissement rapide et de simplifier les opérations, tout en optimisant l'espace limité. **Le lancement a eu lieu au SIRHA à LYON**, l'un des salons internationaux les plus importants dédiés au monde de la restauration et un point de référence pour les professionnels, les producteurs et les fournisseurs. Cette innovation devrait ouvrir les portes à un segment de marché stratégique, renforçant ainsi le leadership de l'entreprise.*

*Ce four est idéal pour servir rapidement des snacks, des plats préparés et des produits de pâtisserie surgelés. Par exemple, **une gaufre ou un muffin est prêt en seulement 30 secondes, tandis qu'un sandwich garni ou un club sandwich cuit en seulement 75 secondes**, tout en offrant d'excellents résultats.*

*Pour soutenir cette croissance et assurer un service toujours plus efficace et rapide, l'entreprise s'est lancée dans la construction **d'Unox City en Italie**, un ambitieux plan d'expansion des infrastructures qui est en voie d'achèvement. Le pôle industriel a été construit en utilisant les*

dernières techniques d'isolation thermique, créant des bâtiments à faible consommation et respectueux de l'environnement. Le transfert des ressources vers le nouveau Pôle d'Innovation, un centre de plus de 8 000 mètres carrés dédié à la recherche et au développement, est déjà terminé. Simultanément, **Unox a agrandi l'installation de ses unités de production avec la construction de plus de 50 000 mètres carrés de nouvelles usines et est en train d'ouvrir sa première usine hors d'Italie, aux États-Unis, qui sera inaugurée dans les prochains mois.**

Les nouvelles installations ont déjà démontré leur efficacité. La nouvelle usine de production située au cœur d'Unox City, qui est devenue opérationnelle le 7 janvier de cette année, a déjà atteint des délais d'expédition records. Cette expansion n'est pas seulement une réponse à la demande toujours croissante, mais aussi une étape clé pour rapprocher l'entreprise de ses clients et revendeurs dans le monde entier, en assurant des délais de livraison plus courts et une présence plus étendue.

Sur le plan de la durabilité, en 2024, **Unox a franchi une étape sans précédent en obtenant plus de 50 certifications ENERGY STAR®**, certifiant la faible consommation d'énergie de ses gammes de produits, le nombre le plus élevé jamais enregistré par un fabricant de fours professionnels. Simultanément, l'entreprise a installé 3,2 mégawatts de panneaux photovoltaïques et a puisé 99% de ses besoins énergétiques dans des sources renouvelables.

«Nous continuons d'investir pour que les résultats de 2024 ne soient pas une exception», a déclaré Nicola Michelin, PDG d'Unox. «Avec le lancement d'une nouvelle gamme de fours professionnels très compétitifs conçus pour répondre aux défis spécifiques du secteur de la restauration rapide, nous sommes prêts à saisir les opportunités d'un marché en constante évolution tout en maintenant notre position de leader. Les perspectives pour 2025 sont extrêmement positives, avec une année pleine d'opportunités qui nous permettront de nous aligner sur notre objectif de doubler les ventes tous les cinq ans. Cet objectif est encore renforcé par les investissements infrastructurels pour la future Unox City et, outre-Atlantique, avec notre nouvelle usine de production aux États-Unis».

En 2024, Unox a encore consolidé sa présence mondiale avec l'ouverture de nouveaux **Centres d'Expérience à Dubaï et en Colombie**, deux marchés stratégiques pour l'avenir et l'expansion internationale de l'entreprise. Ce développement a non seulement renforcé les liens avec les clients et les partenaires dans des régions clés, mais s'est également accompagné d'une augmentation significative de ses effectifs mondiaux, avec un nombre record de nouvelles embauches portant le total à **plus de 1360 employés**. La capacité de l'entreprise à attirer et à retenir les meilleurs talents repose sur son engagement à créer un environnement de travail inclusif, stimulant et axé sur le bien-être, un engagement qui a valu à Unox d'être reconnue en 2024 comme **l'une des 100 meilleures entreprises où travailler en Europe**, selon les prestigieux classements Great Place to Work® et Fortune.

Unox Casa, la division dédiée au marché haut de gamme pour les particuliers, a également connu un grand succès en 2024. Créée dans le but d'apporter les performances des meilleurs restaurants du monde dans les maisons de luxe privées, Unox Casa s'est positionnée comme une référence dans les cuisines les plus exclusives du monde entier avec SuperOven, le premier four qui combine la technologie avancée des meilleurs fours professionnels avec un design italien emblématique.

Ces dernières années, la division a enregistré des résultats extraordinaires, avec un chiffre d'affaires et une distribution mondiale qui ont doublé, atteignant désormais **40 pays**. Parmi ses réalisations les plus significatives, citons le lancement sur le marché américain à Miami lors d'Art

Basel, et la clôture de sa deuxième année d'exploitation en Chine, où les revenus ont triplé par rapport à l'année précédente. La nouvelle Black Edition, dévoilée au Salone Del Mobile, a reçu un accueil chaleureux du marché, contribuant de manière significative à la position d'Unox Casa en tant que symbole d'excellence et d'innovation dans le secteur des appareils de luxe.

À propos d'UNOX

Fondée à Padoue en 1990, avec un chiffre d'affaires consolidé de 330 millions d'euros en 2024 et une croissance continue, UNOX S.p.A. conçoit, fabrique et commercialise des fours professionnels pour les secteurs de la restauration, la collectivité, la GMS et la boulangerie-pâtisserie. UNOX crée une technologie intelligente et éco-responsable appliquée aux processus de cuisson professionnels pour soutenir les personnes et les entreprises qui font face au défi quotidien de construire leur succès. Basée en Italie, où se trouvent ses usines de fabrication et son siège social, UNOX est actuellement le premier fabricant mondial en termes d'unités vendues et de fours certifiés ENERGY STAR®. À l'international, l'entreprise opère avec ses propres bureaux et filiales commerciales dans 42 pays à travers le monde, avec des produits distribués dans plus de 110 pays.

L'équipe UNOX est composée de plus de 1 300 personnes, dont plus de 400 basées hors de son pays d'origine, avec 100 professionnels, dont des physiciens, des ingénieurs mécaniques, chimiques et aérospatiaux, axés sur la R&D dans le but de créer une intelligence et une technologie applicables aux processus de cuisson pour les rendre plus efficaces, reproductibles et durables. Plus de 300 professionnels sont dédiés au service client, assurant la même expérience pour chaque client, où qu'il opère dans le monde : des chefs pour soutenir et conseiller sur l'utilisation des fours, des consultants pour aider à optimiser les processus de cuisson et des techniciens pour assurer une assistance sur site impeccable et rapide.

Enfin, ils offrent des services, des applications et des plateformes de pointe comme Data Driven Cooking – un service alimenté par les technologies IoT et d'Intelligence Artificielle – qui permet aux utilisateurs de collecter et d'analyser les données en temps réel des fours connectés à Internet, fournissant des informations complètes et des recommandations personnalisées pour aider chaque client à tirer pleinement parti des avantages de la technologie UNOX.