

Greenyard neemt zuivelvrije ijsproducent over en versnelt in de pure-plant diepvriessnack- en dessert categorie

Sint-Katelijne-Waver, België, 18 april 2024

Vandaag kondigt Greenyard aan dat ze het Belgische Crème de la Crème heeft overgenomen. Een *food tech* expert, gespecialiseerd in het ontwikkelen, produceren en verkopen van ijsproducten (*gelato*) en diepvriesdesserts, met een duidelijke focus op de *pure-plant* categorie. Met deze transactie haalt Greenyard meer dan 25 jaar aan extra in-house ervaring in de productie van zuivelvrije diepvriesdesserts, zoals schepijs en ijsjes op een stokje. De overname is een belangrijke stimulans voor Greenyards ambitie om de diepvriessnackcategorie mee te transformeren, met een duidelijk doel: consumenten laten genieten van smaakvolle en leuke *pure-plant* eetervaringen. En dat zonder schuldgevoel, en wel met een garantie op de inname van groenten en fruit.

De overname van Crème de la Crème volgt op de succesvolle overname van het Italiaanse *pure-plant* ijs Gigi in het voorjaar van 2023. Het past volledig binnen Greenyards strategie om een volledig assortiment gezonde, *pure-plant* producten te creëren voor elk moment van de dag. De Greenyard Frozen divisie zet ook volop in op deze beweging, met onder andere een nieuw assortiment van *pure-plant* diepvriesdesserts en snackproducten.

Francis Kint, CEO Greenyard: *"We zijn blij om het Crème de la Crème team op te nemen in de Greenyard familie en onze kennis en productiecapaciteit van pure-plant ijs, hier in België, verder te versterken. We zijn ervan overtuigd dat de vraag naar lekkere, gezonde, pure-plant snack- en dessertproducten zal blijven groeien. Daarbij past het bedrijf naadloos binnen onze Europese logistieke keten in de diepvriescategorie en kan ze mee de vruchten plukken van onze wereldwijde toegang tot de grootste retailers."*

Rik Zweegers, CEO Crème de la Crème: *"Ik ben blij dat het bedrijf dat Ann-Catherine Nulens en ik 25 jaar geleden hebben opgericht, verder zal groeien binnen de Greenyard Groep, mede dankzij haar wereldwijde toegang tot de markt. Ook wij merken al langer de groeiende vraag naar pure-plant ijs op. Nu kunnen we met Greenyard de wereld van diepvriessnacks verder omvormen en meerwaarde creëren voor zowel retailers als consumenten die steeds vaker op zoek zijn naar smaakvolle en gezonde opties in de categorie."*

De diepvriessnacks-categorie is een groeiende markt, met een verwacht jaarlijks samengesteld groeipercentage (CAGR) van 6,2%¹ tussen nu en 2030. De groeiende frequentie van lactose-intolerantie en glutenvrije diëten zal de groei van producten die hier een oplossing op bieden verder stimuleren, en zal dan ook één van de belangrijkste drijfveren zijn voor de groei binnen deze markt. Daarenboven heeft de categorie een erg interessant margeprofiel.

Na de overname van Gigi, de eerste succesvolle introducties afgelopen zomer en nu de overname van een deskundige producent van topkwaliteit, is Greenyard uitstekend gepositioneerd om de categorie van diepvries snacks te versnellen en te transformeren met *pure-plant* ijs en zo een nieuwe categorie te introduceren. De *plant-based* markt zal tussen 2023 en 2032 groeien met een CAGR van 11,7%.² In lijn daarmee, is ook het assortiment veganistisch, *pure-plant* ijs op weg voor een groei met dubbele cijfers, met een geschatte CAGR van 10,8%³ tussen nu en 2032.

¹ <https://www.marketresearchfuture.com/reports/frozen-snacks-market-7954>

² <https://www.vantagemarketresearch.com/industry-report/plantbased-food-market-1486#:~:text=Market%20synopsis%3A,Billion%20by%20the%20year%202030>

³ <https://www.globenewswire.com/en/news-release/2023/11/07/2774643/0/en/Latest-Global-Vegan-Ice-Cream-Market-Size-Share-Worth-USD-1-724-8-Million-by-2032-at-a-10-8-CAGR-Custom-Market-Insights-Analysis-Outlook-Leaders-Report-Trends-Forecast-Segmentation.html>

Greenyard Contact

Cedric Pauwels
Group Communications & Public Affairs Director
T + 32 15 32 42 00
cedric.pauwels@greenyard.group

Dennis Duinslaeger
Strategy & Investor Relations Director
T + 32 15 32 42 00
dennis.duinslaeger@greenyard.group

Over Greenyard

Greenyard (Euronext Brussels: GREEN) is een globale marktleider in verse, vriesverse en bereide groenten & fruit, bloemen & planten. Greenyard bedient een klantenbasis die onder andere de belangrijkste retailers in Europa omvat en biedt efficiënte en duurzame oplossingen voor klanten en leveranciers door aanbod van superieure producten, marktleidende innovaties, operationele excellence en een uitstekende dienstverlening.

Haar visie is mensen helpen gezonder te leven door hen te laten genieten van groenten en fruit op elk moment, op een makkelijke, snelle en aangename manier, met respect voor de natuur. Greenyard telt ca. 8 500 werknemers en is actief in 19 landen wereldwijd. Greenyard beschouwt haar werknemers en de relaties met haar klanten en leveranciers als haar belangrijkste activa die haar in staat stellen een omzet van ca. € 4,6 miljard op jaarbasis te realiseren.

www.greenyard.group

Over Greenyard Frozen

Greenyard Frozen is een wereldwijde pionier en marktleider in het verwerken van vers geoogst fruit en groenten tot innovatieve, vriesverse voedingsproducten die makkelijk te bewaren en te consumeren zijn. Een gebruiksvriendelijk aanbod dat tegemoet aan de dagdagelijkse behoeften consumenten die willen genieten van gezond en lekker eten met een minimale bereidingstijd.

Greenyards diepvriesdivisie heeft 9 fabrieken in België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk en Polen en verkoopt aan alle Europese landen en meer dan 80 markten wereldwijd. Onze diepvriesdivisie biedt een uitstekende service en uitgebreide logistiek voor *pure-plant* diepvriesproducten aan retailers, foodservicebedrijven en de voedingsindustrie in het algemeen.

Over Gigi

Gigi, een Greenyard merk, is een baanbrekend merk dat fruit en groenten op innovatieve manieren combineert tot een gezond product met het smaakgevoel van een traditionele *gelato* als dessert. Gigi biedt een *pure-plant* eetervaring, zonder zuivel, additieven of kunstmatige aroma's. Gebaseerd op de nieuwste trends in het combineren van voeding, verrast het consumenten met een heerlijke, romige textuur en natuurlijke smaken.

De bestaande Gigi-productrecepten zijn altijd gebaseerd op fruit en minstens één groente. Ze zijn "romig zonder room", goed voor consumenten met een lactose-intolerantie en bevatten veel minder calorieën dan traditionele ijsproducten.