

MASTRAD annonce :

POINT SEMESTRIEL sur l'ACTIVITE au 04/02/2022

Paris, le 4 Février 2022 – MASTRAD (EURONEXT GROWTH: ALMAS ; ISIN : FR0004155687), marque innovante dans les ustensiles de cuisine communique sur le semestre écoulé :

POINT SUR L'ACTIVITE :

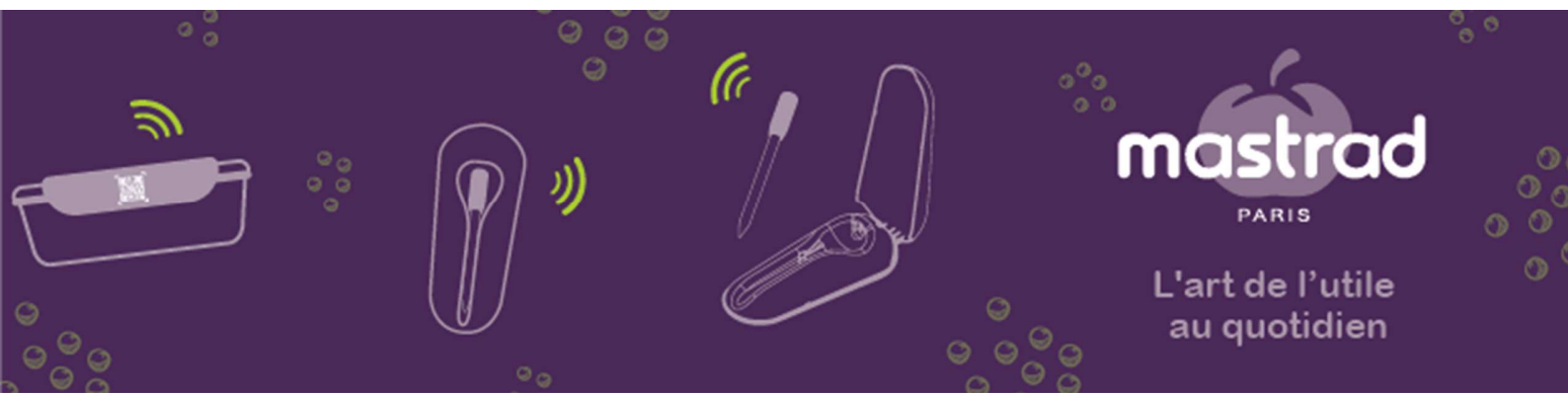
AGE/AGO : L'Assemblée Générale de l'exercice 2020-2021 s'est tenue cette année plus tardivement le 25 janvier 2022, à cause d'un ajournement lié à des cas de COVID dans l'entreprise. Toutes les résolutions ont été adoptées.

SALONS : la participation du Groupe au CES de Las Vegas, salon mondial de l'innovation technologique et numérique, a permis de mesurer la forte appétence pour nos nouveaux produits connectés, et contribué à l'acquisition de nouveaux prospects à fort potentiel.

Le groupe exposera au salon IHA de Chicago du 5 au 7 Mars 2022 et présentera l'ensemble de ses nouveautés à la presse et aux principaux détaillants Américains.

PRODUITS : Le Groupe lancera cette année la commercialisation de sa nouvelle gamme de sondes connectées à destination du grand public, mais aussi, dans des versions dédiées dès la rentrée prochaine, auprès des professionnels des métiers de bouche.

Entièrement conçues en France sur une architecture commune, nourrie de machine learning et d'IA, que ce soit en termes de hardware, firmware, apps, software et cloud, elles permettent un suivi automatique et en continu des cuissons et de la chaîne du froid et du chaud tout en réduisant l'intervention humaine. Elles facilitent et accélèrent les procédures HACCP, tout en respectant les normes HACCP. Que ce soit sur notre application iOS / Android et notre cloud dédié, ou en se connectant aux systèmes web et mobiles existant déjà chez le client. Brevetées, elles permettent le



monitoring complet et l'archivage des données de températures des enceintes de conservation, mais également des aliments et des plats pendant leurs cuissons, leurs transports ou leurs remises en température.

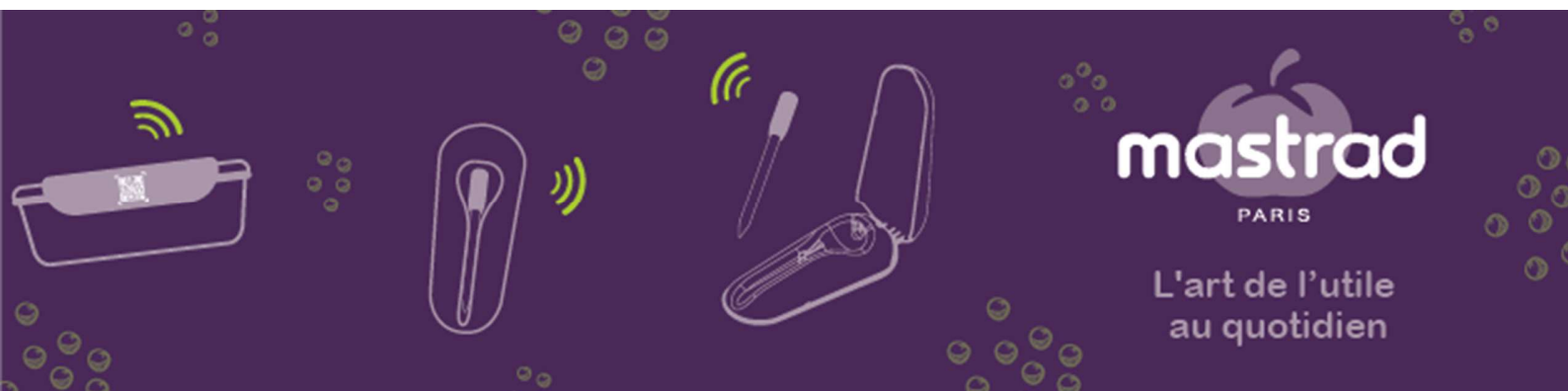
Le marché de la cuisine connectée est en très forte croissance : de \$13.8 B en 2020 il devrait atteindre \$44 B en 2028, partagé pour moitié entre usage professionnel et domestique (source : grandviewresearch.com). Mastrad entend se positionner comme leader du segment du contrôle de la température, clé d'une cuisson, d'un service, d'une conformité et d'une hygiène irréprochables, et générateur de fortes marges récurrentes.

Meat°It 3 : troisième génération de notre best-seller Meat°it dont plusieurs centaines de milliers d'unités ont été vendues en 20 mois. Avec 3 capteurs pour un suivi et une prédictibilité sans faille des cuissons au four et au bbq, elle est aussi indispensable au contrôle des remontés et descente en température chez les professionnels. Puissante et frugale (BT5), stable, étanche, résistante aux flammes, reconfigurable OTA, nourrie à L'IA, Meat°it 3 a déjà été récompensée du Red Dot 2021 et du German Design award 2022. Son algorithme s'appuie sur notre plateforme cloud de machine Learning pour une amélioration continue.

M°Chef : Le complément de Meat°it : La première sonde de cuisson intelligente connectée multi-usages. Elle permet de suivre la température et la cuisson de toutes préparations culinaires dans tous les types d'enceinte hors four et bbq. Robuste et économe (BT5), stable, étanche, reconfigurable OTA, nourrie à L'IA, M°Chef permet aussi le suivi et l'analyse automatisée de la chaîne du froid.

Utilisées ensemble les sondes Meat It 3 et M°Chef permettent à un utilisateur domestique de suivre la cuisson d'un repas complet à distance. Elles permettent aussi en version professionnelle de surveiller un aliment sur l'ensemble de sa chaîne de préparation, stockage et service.

T°Link : La première sonde de cuisson qui se branche directement sur tous les téléphones, iOS et Android. Simple, robuste et compacte, elle utilise les ressources du téléphone et sera aussi efficace que des sondes classiques. Particulièrement puissante car branchée directement sur les portables, c'est la sonde de cuisson économique tout usage par définition pour le plus grand nombre. Elle existe en version sonde de surface et médical. Finaliste dans le prix d'excellence de the Mark of Excellence Award décerné par le Consumer Technology Association lors du CES, T°Link est retenue dans le Top 5 des "Interfaces Utilisateurs" (UI) au CES 2022 pour son expérience à la fois simple et efficace.



M°Classic 2 : La première sonde de cuisson tout en un, intuitive à écran couleur et cuissons préprogrammées : Sonde dédiée à une utilisation domestique et professionnelle quotidienne, c'est le successeur de notre sonde M°Classic qui s'est vendue à plus de 1 million d'exemplaire depuis son lancement. M°Classic2 a déjà été récompensée du Red Dot 2021 et du German Design Award 2022.

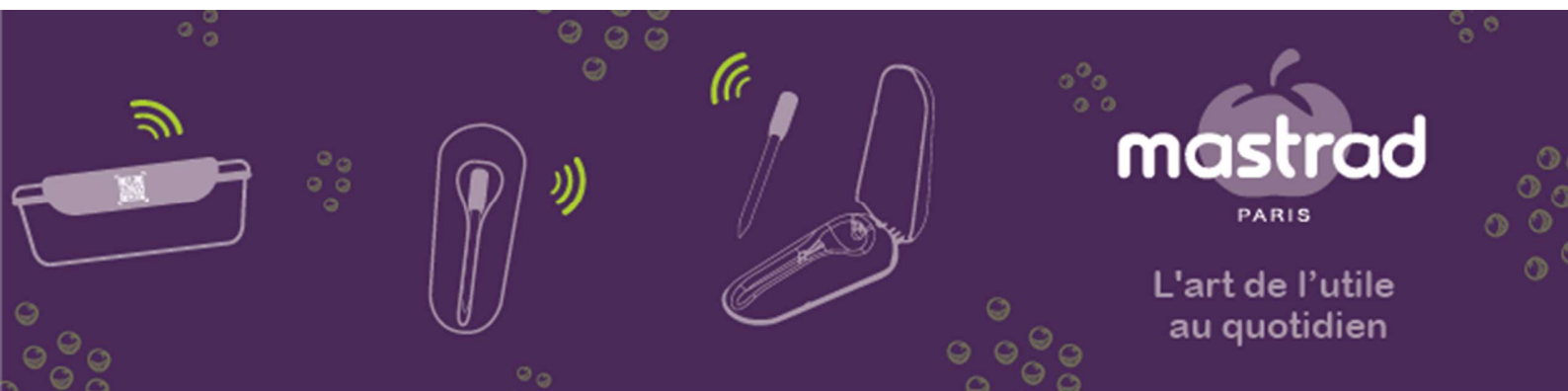
CONTRAT WHIRLPOOL :

Suite au succès en distribution de notre sonde Meat°it XW2 avec plusieurs centaines de milliers d'unités vendues en moins de deux ans, notre contrat avec la société Whirlpool est d'ores et déjà renouvelé à minima jusqu'à fin 2023. Nous commencerons à l'automne les livraisons de la nouvelle génération de sonde XW3, et avons un planning de livraison qui excède 100 000 unités sur les 8 mois suivants.

Dans l'intervalle, nous avons sécurisé suffisamment de composants pour permettre des livraisons substantielles sur les mois à venir.

TRESORERIE :

Notre trésorerie est forcément tendue, impactée par les achats à l'avance de composants et matières premières, les délais de livraison, la hausse des transports et le développement sur fonds propres de nos produits connectés. Cependant nos partenaires financiers et nos fournisseurs nous ont alloués une ligne de crédit supplémentaire supérieure à 1M€.



LIVRAISONS & Chiffre d'Affaires :

Nos livraisons sur le semestre écoulé ont été fortement impactées par le manque de composants, de matières premières et de containers de transport. Cette situation devrait graduellement s'améliorer. Il n'en demeure pas moins que le CA sur l'année civile 2021 est supérieur de plus de 18% à celui de 2020. Grâce à nos produits uniques et novateurs et à la concrétisation d'accords avec un groupe de téléphonie mondial mais aussi avec d'autres acteurs industriels majeurs nous devrions être à même dans les trimestres à venir de poursuivre une croissance forte et contributive.

Conseil de la Société – Listing Sponsor

A propos de MASTRAD (www.mastrad-paris.fr) Créé en 1994, MASTRAD dispose d'un savoir-faire reconnu dans la création, conception, fabrication en sous-traitance et distribution de produits innovants pour la cuisine. Avec plus de 400 références, MASTRAD propose une large gamme de produits alliant fonctionnalité, ergonomie, qualité, nouveaux matériaux, technique, hygiène, durabilité et design. En 25ans, MASTRAD a su acquérir une solide notoriété auprès du grand public et des distributeurs tant en France qu'à l'international avec une présence dans une cinquantaine de pays. Le groupe est résolument en pivotement et retournement et offre aujourd'hui deux écosystèmes de produits connectés à destination de l'univers de la cuisine connectée. Secteur en très forte croissance.

ALLEGRA
Finance



MASTRAD est coté sur Euronext Growth à Paris

Code ISIN : FR0004155687 –Mnémono : ALMASCONTACTSMastrad

Contact Mastrad

Thibault Houelleu - Directeur général délégué - Tél. : 01 49 26 96 00 - investisseurs@mastrad.fr

