

POKAWA

Leader du poké bowl en France
134 restaurants au 12/12/2025, et 2 ouvertures d’ici fin 2025
Présent dans 5 pays (France hexagonale et DOM TOM, Belgique, Luxembourg, Suisse, Maroc)
De nombreux trophées : Révélation de la franchise en 2022, Prix de l’accueil et du client par Zepros en 2025, La restau s’engage pour ses produits par Neorestauration en 2025



VIVEZ SAINEMENT SOYEZ GOURMAND

Décembre 2025

SEGMENT - OFFRE

Segmentation Circana

Restauration Rapide
Autres restaurations rapides

CHIFFRES CLES 2024

CA	92 M € (+3,4% vs 2023)
CA Prévisionnel 2025	113 M €
Etablissements	111 en 2024 en France 136 à fin 2025 (dont 120 en France)
Succursales	28
CA moyen/unité	0,8 M €
Ticket moyen	21,60 € TTC

Source: Panorama CHD GECO FS

CONTACTS CLES



Thomas LE BRETON
Group purchasing, supply chain & ESG Director



Leila BATCH
Achats et Supply

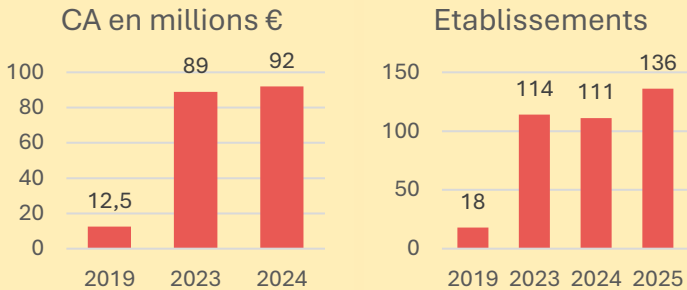


Romane MAURENS
Acheteuse Fruits et Légumes, Boissons, Desserts, Packaging



Pauline MERIOT LAMBERT
Directrice QHSE

EVOLUTIONS CA ET UNITES



ACTUALITES

2025 :
Prix Néo Restauration dans la catégorie : « La Restau s’engage dans les produits »
Prix Ze Awards de la restauration et du snacking de ZePros et Vasano : accueil et service
Meilleure Enseigne Healthy et Veggie aux Pépites du Quartier de Deliveroo

Ouverture du 136^{ème} restaurant
Collaborations avec de nombreuses personnalités : Marine Lorphelin, Danny Khezzar (Ancien Top Chef), Disney pour la sortie de Lilo et Stitch au cinéma

Publication du premier [rapport RSE 2024](#) de l’enseigne

[Interview de Bart de Vreese, CEO de Pokawa](#)

Retrouvez la présentation de Pauline MERIOT LAMBERT lors de la commission ESH du 4^{ème} trimestre 2025 dans votre espace adhérent sur le site internet

CONCURRENTS

		
CA : 110 M€ Unités : 120	CA : 53M€ Unités : 100	CA : 43 M€ Unités : 79

ENGAGEMENTS RSE

- Engagement qualité des produits : poissons certifiés 100% ASC et MSC, du riz IGP Camargue et des alternatives végétales labellisées B Corp. Le saumon provient de la ferme norvégienne Kvaroy Arctic, garantissant une qualité supérieure et un élevage respectueux de l’environnement.
- Cuisine de produits frais et de saison, découpés sur place
- Réduction des déchets grâce à Too Good To Go
- Emballages écoresponsables : recyclable et partenariat avec les couverts Bini pour réduire le plastique à usage unique
- Emissions de gaz à effet de serre inférieur aux moyennes du marché des CHR
- Collaborations qui ont du sens : Transgourmet pour un approvisionnement responsable



Siège social : 8 Vla poirier 75015 paris