

**Goodfood invite les Canadiens à libérer leur créativité culinaire en lançant une recherche dans tout le pays pour trouver son prochain créateur culinaire pour les médias sociaux**

*La première marque canadienne de boîtes-repas fera appel à cinq Canadiens passionnés de cuisine pour créer des contenus culinaires inspirants et appétissants.*

**TORONTO, le 23 novembre 2023** - Goodfood Market Corp. (« Goodfood » ou « la Société ») (TSX : FOOD) a annoncé sa toute première recherche de talents à l'échelle nationale pour trouver le prochain créateur culinaire de Goodfood. Au cours de cette quête, des candidats de partout au Canada seront sélectionnés pour créer du contenu pour les médias sociaux et les canaux appartenant à la marque.

À compter d'aujourd'hui, les gourmets, aspirants chefs, gourmands et mordus de médias sociaux peuvent postuler à l'un des cinq postes de créateur culinaire Goodfood. Ces postes se concentrent sur la création de contenu numérique stimulant et inspirant, et qui suscite l'enthousiasme pour l'achat d'ingrédients locaux, la diversité des recettes et l'expérience de la cuisine à la maison.

« Depuis près de 10 ans, Goodfood incite les amateurs de cuisine à découvrir de nouvelles recettes et cuisines passionnantes grâce à ses boîtes-repas conçues par des chefs et à ses ingrédients frais provenant de la ferme », a déclaré Jennifer Stahlke, première vice-présidente du marketing chez Goodfood. « Nous sommes ravis de lancer cette recherche du prochain créateur culinaire de Goodfood afin de pouvoir continuer à utiliser notre plateforme pour inspirer des découvertes alimentaires et unir les amateurs de cuisine d'un bout à l'autre du pays. »

**Mettre en avant la créativité culinaire**

Le candidat idéal est passionné par l'alimentation et le contenu culinaire, est un communicateur captivant, et partage l'engagement de Goodfood à contribuer à une planète plus verte et à un mode de vie plus sain. Les candidats retenus joueront un rôle clé dans le soutien de la stratégie de marketing de contenu de Goodfood et dans l'engagement des consommateurs sur les médias sociaux. Le contrat rémunéré de 15 semaines comprendra la production continue de contenu, guidée par les tendances alimentaires saisonnières et les histoires présentées par Goodfood. Les candidats conserveront toutefois une latitude créative pour dépeindre l'expérience de la cuisine à la maison d'une manière qui leur ressemble.

**Comment postuler**

Les candidats devront démontrer leur créativité et leur passion pour la nourriture sur Instagram et/ou TikTok en publiant un élément de contenu qui montre pourquoi ils devraient être sélectionnés, en utilisant **#GFCulinaryCreator** dans leur(s) légende(s) et en identifiant **@goodfoodca**. Les candidats seront sélectionnés en fonction de leur compatibilité, de leur expérience et de leur capacité à créer du contenu

culinaire attrayant. Pour obtenir la description complète du poste et les conditions d'admissibilité, les Canadiens peuvent visiter [www.makegoodfood.ca/fr-CA/goodfood-next-culinary-creator](http://www.makegoodfood.ca/fr-CA/goodfood-next-culinary-creator). La date limite pour présenter sa candidature est le 13 décembre 2023.

Pour en savoir plus sur les ingrédients frais de la ferme utilisés par Goodfood et les boîtes-repas créées par ses chefs, visitez <https://www.makegoodfood.ca/fr-CA>.

###

### **À propos de Goodfood**

Goodfood (TSX: FOOD) est une marque canadienne de premier plan, issue du monde numérique, qui offre des solutions de repas frais et de produits complémentaires facilitant pour ses clients de tout le Canada la dégustation de délicieux mets à la maison chaque jour. L'équipe Goodfood est en train de construire la marque de produits alimentaires du millénaire la plus appréciée du Canada, avec pour mission de créer des expériences qui incitent à la joie et aident notre communauté à vivre plus longtemps sur une planète en meilleure santé. Les clients de Goodfood ont accès à des produits frais et délicieux uniques, ainsi qu'à des prix exclusifs, rendus possibles par son équipe culinaire de classe mondiale et ses infrastructures et technologies directement destinées aux consommateurs. Nous avons à cœur de créer un lien entre nos fermes et fournisseurs partenaires et les cuisines de nos clients, tout en éliminant le gaspillage alimentaire et les frais généraux coûteux de vente au détail. Les bureaux administratifs de la société sont établis à Montréal (Québec), avec des installations de production situées dans les provinces du Québec et de l'Alberta.