



Come a casa® wordt groener met haar nieuwste plantaardige lasagne

Lievegem, 9 april 2024 – Come a casa zet een grote stap op vlak van duurzaamheid. In april lanceert Come a casa een 100% plantaardige lasagne bolognese – even lekker en even betaalbaar als haar klassieke lasagne bolognese én bovendien verpakt met 85% minder plastic. Nog vóór de lancering in Belgische supermarkten, werd de nieuwste lasagne reeds geproefd door enkele consumenten... al wisten ze dat zelf niet...

100% plantaardig, 85% minder plastic verpakking

Met deze gloednieuwe lasagne wil Come a casa niet alleen vegans aanspreken, maar ook een veel breder publiek. Onderzoek wijst namelijk uit dat maar liefst 64% van de Belgische consumenten¹ hun vleesconsumptie proberen te verminderen. Waarom? Voor het milieu, hun gezondheid en het welzijn van dieren. Alleen, ze staan voor een uitdaging: hoe bereid je makkelijk een gerecht zonder vlees én zonder compromis op smaak? Come a casa wil hier het antwoord op bieden.

“Als marktleider van Italiaanse kant-en-klarmaaltijden is het onze plicht om de consument te helpen om duurzamere keuzes te maken. Daarom introduceren we met trots een plantaardige variant van een van de favoriete gerechten van de Belg: de lasagne bolognese. Onze lasagne bestaat uit een rijke bolognesesaus op basis van erwteneiwitten en een romige bechamelsaus op basis van linzen & bloemkool.” - Cédric Lemineur, Marketing & Development Director.

De plantaardige lasagne is niet enkel duurzamer door de keuze van ingrediënten, maar ook dankzij een baanbrekende stap op gebied van verpakking. Met behulp van de innovatieve 'topseal' technologie wordt deze lasagne verpakt met maar liefst 85% minder plastic dan de meerderheid van de lasagnes op de Belgische markt.

“Na jaren onderzoek, testen en grote technische aanpassingen in onze fabriek, zetten wij met “topseal” een grote stap op vlak van duurzaamheid. Dankzij deze nieuwe technologie kan een plastic folie rechtstreeks op het aluminiumbakje gesealed worden, goed voor 85% minder plastic verpakking. De plantaardige lasagne is nog maar de kick-off van een groener Come a casa.” aldus Cédric.

Bovendien wil Come a casa de drempel voor duurzaam consumeren verlagen. Door de lasagne bij de lancering aan te bieden voor een vergelijkbare prijs als de klassieke en geliefde lasagne bolognese van het merk, wilt ze duurzame consumptie een natuurlijke keuze maken.



Vanaf heden beschikbaar bij o.a. Carrefour en Colruyt aan advies verkoopprijs bij lancering € 4,25 – consumentenprijs te beslissen door de retailer zelf.

Come a casa werd even Casa Cameo

Op dinsdag 20 februari opende een gloednieuwe lasagneria zijn deuren in Antwerpen met betaalbare lasagne voor iedereen: Casa Cameo. Of dat dachten vele Antwerpenaren toch... In feite ging het om een zogenaamde dark kitchen, een restaurant waar gekookt wordt, maar waar je niet ter plekke kan eten. Lasagnes bestellen deed je via de Deliveroo en Uber Eats app. Eind maart bleek evenwel dat Casa Cameo eigenlijk een anagram is voor Come a casa. En al die lasagnes die heerlijk smeuïg warm tot bij je thuis gebracht werden, bleken geproduceerd te zijn

¹ Metrixlab, maart 2023



op de Come a casa sites in Marche-en-Famenne en Wanze. Én ook de nieuwste Lasagne Bolognese Plant-based kon geproefd worden!

"Bij Come a casa zijn we ervan overtuigd dat zelfs als je geen tijd hebt of gewoon niet wilt koken, je altijd kunt rekenen op onze maaltijden voor een eenvoudige oplossing zonder in te boeten op smaak. Onze kant-en-klare maaltijden worden met zorg samengesteld, zodat je moeiteloos een heerlijke maaltijd op tafel kunt toveren. Met onze dark kitchen stunt willen we laten zien dat kiezen voor een kant-en-klare maaltijd ook kiezen is voor een smaakvolle ervaring." aldus Margaux De Ridder, Brand Manager Come a casa.

Enkele cijfers uit de recente blinde consumententest :

- Maar liefst 564 Antwerpenaren hebben een lasagne of pasta geproefd.
- 97% van de "beoordeelaars" gaven een smaakscore van minstens 4/5.
- Ook de prijs bleek in de smaak te vallen met maar liefst 96% een score van minstens 4/5.
- 100% zou de lasagne/pasta opnieuw aankopen.

Een stunt om aan te tonen dat de lasagnes van Come a casa – ook de nieuwe plantaardige variant - verse homemade lasagnes benaderen op vlak van smaak en textuur. En dat aan een mooi prijsje! Missie geslaagd volgens deze cijfers²!

Contacten

Ann De Jaeger
General Counsel & Corporate Affairs Director
Tel. +32 9 370 13 17 / +32 475 201344
Ann.dejaeger@whatscooking.group

Cédric Lemineur
Marketing & Development Director
Tel. +32 484 27 48 49
Cedric.lemineur@whatscooking.group

Over Come a casa®

Come a casa is dé marktleider binnen Italiaanse bereide maaltijden, gekend door maar liefst 86% van de Belgen. Of je nu zin hebt in een klassieke lasagne, een smeuïge macaroni of een lekkere cannelloni, Come a casa heeft met haar uitgebreid assortiment aan Italiaanse snelle & makkelijke gerechten voor elk wat wils. Come a casa is een Belgisch merk dat 30 jaar geleden op de markt is gebracht en nog steeds lokaal wordt gemaakt in Marche-en-Famenne en Wanze. Het merk maakt deel van de What's Cooking? groep en wordt vandaag in maar liefst elf landen verkocht.

Over What's Cooking?

"Day by day maken wij duurzaam eten vanzelfsprekend. Dit doen we door de wereld meer zin te laten krijgen in lekkere en gemakkelijke maaltijden die met zorg voor mens en planeet worden bereid". Onze klanten en consumenten staan steeds centraal bij de bereiding van onze voedingsproducten, net als het welzijn van onze circa 2.500 medewerkers in ons hoofdkantoor, 12 industriële vestigingen in België, Nederland, Frankrijk, Polen en het VK, en 7 verkoopkantoren. What's Cooking Group (voordien Ter Beke genaamd) bestaat 75 jaar en staat sinds 1986 als familiebedrijf genoteerd op Euronext Brussel (EBR: WHATS). De groep realiseerde in 2023 een omzet van 832 miljoen euro.

² Amphion : Cijfers bekomen op basis van 82 reviews in de periode februari - maart 2024 tijdens Casa Cameo Dark kitchen