



What's Cooking?

Minder water voor vergroening van voeding.

In lijn met de ambities van World Water Day.

Lievegem, 22 maart 2024 – What's Cooking? neemt een nieuwe duurzame waterhergebruikinstallatie in gebruik in Wommelgem en wil tegen 2030 haar watervoetafdruk per kg verkocht product met 30% verminderen.

What's Cooking? dat bekend staat om haar charcuterie, hartige snacks en bereide gerechten zoals Come a casa® kondigde een jaar geleden haar nieuwe strategie aan en stelde zichzelf strikte doelen met een wetenschappelijke basis voor CO2-reductie in 2030. Intussen heeft het bedrijf zich recent gecommitteerd aan het internationaal geaccepteerde Science Based Targets Initiative (SBTI) en is het reduceren van het waterverbruik in haar productielocaties een deel van haar duurzaamheidsstrategie. De nieuwe waterhergebruikinstallatie in Wommelgem is daar een mooi voorbeeld van.

Investering in duurzaamheid

What's Cooking? streeft ernaar bij elke beslissing rekening te houden met mens, natuur en samenleving. Zo wil What's Cooking? tegen 2030, 30% minder water gebruiken (oppompen of kopen) per kg verkocht product t.o.v. 2022 wat een hele uitdaging is.

Deze innovatieve waterhergebruikinstallatie te Wommelgem is daar een concreet voorbeeld van en zorgt alvast voor 50% minder afvalwater en 50% minder oppompen van grondwater. Het gaat al gauw om meer dan 100.000 kubieke meter water per jaar wat gelijk staat met het totale verbruik van zo'n 1600 huishoudens(*).

"De shift naar het voortdurend verminderen van de impact van onze productie op het milieu is één van de pijlers waar we ons als What's Cooking? voor engageren. Dankzij onze nieuwe waterhergebruikinstallatie halveren we dus zowel ons afvalwater als het water dat we oppompen voor gebruik bij de productie", zegt Lore Muylle, Group Sustainability Manager.

Toegevoegde waarde van zo'n zuiveringsinstallatie

Art Picavet, Plant Manager Wommelgem legt uit: *"Dankzij de technologie en expertise van onze partner Eco-Vision en het goede projectwerk van onze engineer Tony Lanciers, zijn we vanaf nu in staat om het afvalwater uit het productieproces om te zetten tot drinkwater. Ondanks de drinkwaterkwaliteit die behaald wordt met de nieuwe installatie, zal het water voorlopig enkel gebruikt worden voor de reiniging van onze machines. We zetten ons gezuiverd afvalwater voortaan dus circulair in om zo minder nood te hebben aan grondwater om te reinigen. Als je denkt aan de veelvuldige en lange periodes van droogte van de voorbije jaren, dan helpen we de natuur en de grondwaterspiegel zo zeker een handje. De reststroom van de hergebruikinstallatie komt terecht in de installaties van Aquafin die op hun beurt het restwater verder verwerken."*

Op termijn hoopt What's Cooking? dat getal nog te verbeteren - zo reduceren we verder onze impact op de natuur.

Waterschaarste is één van de uitdagingen van de toekomst

Bij de productie van voeding is water onontbeerlijk – niet alleen voor het maken van de producten maar des te meer voor het reinigen van de productie-installaties. In alle fabrieken wordt ook het afvalwater gezuiverd voor het terugvloeit naar de natuur. Lore Muylle: *"De normen op het vlak van waterbeheer liggen in ons productieproces heel hoog. Daarom monitoren we voortdurend het waterverbruik om het zo efficiënt mogelijk te organiseren."*

What's Cooking? blijft investeren in duurzaamheid. Zo heeft het bedrijf in 2024 en 2023 ook verschillende koelingsinstallaties vernieuwd om de CO₂-uitstoot verder te verminderen. Daarnaast werd te Wommelgem in 2023



reeds in een verbetering van de waterzuiveringsinstallatie geïnvesteerd waardoor de stikstofuitstoot gereduceerd werd. Eerder realiseerde Wommelgem een zonnepanelenproject waarmee sinds 2021 bijna 10% van het totaal verbruik wordt geborgd. Bovendien lopen nog diverse onderzoeksprojecten naar waterhergebruik en waterzuivering binnen de groep om de groep ambitie te behalen.

Klimaatambities in lijn met SBTi worden verder opgeschroefd

Als groep zal What's Cooking? ook in brede zin verder inzetten op het verkleinen van de ecologische impact van haar productie op het milieu nl. door volledig recycleerbare verpakkingen te gebruiken, duurzame ingrediënten aan te kopen en haar klanten en consumenten nog meer te ondersteunen om duurzame keuzes te maken. Met meer plantaardige en vegetarische productinnovaties voor hartig beleg en kant-en-klaarmaaltijden streven we naar een lagere impact op het milieu in termen van land, water en CO₂-equivalenten dan de meer traditionele producten.

Daarnaast zet het bedrijf in op energie-efficiëntieprojecten, verminderde het haar elektriciteit voetafdruk met 50% en gebruikt het 100% groene stroom sinds 2024.

CEO Piet Sanders: *'We zijn erg blij met de concrete stappen die we zetten binnen de What's Cooking? duurzaamheidsstrategie en melden met trots dat What's Cooking? zich nu ook als koploper binnen haar sector heeft gecommitteerd aan de officiële, actiegerichte en meetbare doelstellingen van SBTi - in lijn met de ambitie van vele van onze klanten.'*

Met de manier waarop het bedrijf doelgericht werkt en de CO₂-verplichtingen voor haar producten samen met haar klanten bijstelt, streeft What's Cooking? niet alleen economische groei na, maar ook toegevoegde waarde voor de maatschappij. Klanten en consumenten verwachten immers terecht dat ook de voedingssector volop duidelijke keuzes maakt met oog op een groenere toekomst.

(*)gemiddeld kraanwaterverbruik per gezin (2,3 personen): 70m³/jaar - Bron : VMM Waterboek 2022

Contacten

Ann De Jaeger

General Counsel & Corporate Affairs Director

Tel. +32 9 370 13 17 / +32 475 201344

Ann.dejaeger@whatscooking.group

Piet Sanders*

CEO

*Vaste vertegenwoordiger Leading for Growth BV

Yves Regniers°

CFO

°Vaste vertegenwoordiger van ESROH BV

Over What's Cooking Group

What's Cooking? Is een **Europese verse voedingsgroep gespecialiseerd in hartige producten**. De groep, met hoofdkantoor in België, biedt een breed assortiment van hoogwaardig en innovatief hartig beleg, snacks en bereide gerechten (ook bekend van Come a casa®) en aanverwante diensten aan, in Europa en daarbuiten. **"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.

Meer info over What's Cooking? vindt u op www.whatscooking.group