



75-jarige Belgische voedingsgroep Ter Beke start nieuw hoofdstuk met vernieuwde Europese bedrijfsstrategie én een nieuwe bedrijfsnaam.

What's Cooking?

Lievegem - 07/03/2023, 7u15. Ter Beke, één van de meest toonaangevende voedingsbedrijven in België, bekend voor zijn charcuterie, hartige snacks en bereide gerechten zoals Come a casa®, viert dit jaar zijn 75ste verjaardag. De internationaal actieve en familiale beursgenoteerde groep blikt niet alleen terug op een rijke geschiedenis, het kiest ook resoluut voor een nieuw hoofdstuk met een vernieuwde strategie én een nieuwe bedrijfsnaam: What's Cooking?

Ter Beke, gespecialiseerd in de productie en verkoop van charcuterie, hartige snacks en vers bereide gerechten, vindt zichzelf na 75 jaar vakmanschap opnieuw uit. Het bedrijf wil gehoor geven aan de vraag van de consumenten en wil een voortrekkersrol opnemen in de verduurzaming van de voedingsindustrie. Om deze belangrijke verschuiving in zijn strategie te onderlijnen zullen alle activiteiten van de groep - waaronder 12 industriële vestigingen in België, Nederland, Frankrijk, Polen en het Verenigd Koninkrijk samen met een aantal verkoopkantoren in diverse Europese landen - worden samengebracht onder de nieuwe naam **What's Cooking?** dat ook een nieuw logo zal krijgen.

Innovatie is een belangrijke pijler van de nieuwe strategie

Door in te zetten op innovatie en het versneld invoeren van bijkomende plantaardige producten in zijn *hartig 'Savoury'* aanbod van zowel charcuterie en snacks als kant-en-klare maaltijden wil What's Cooking? de klant en consument nog meer keuze bieden en samen met hen de weg inslaan naar verduurzaming. What's Cooking? wil het verschil maken met lekkere en duurzamere voedzame producten.

What's Cooking? blijft uit twee strategische business units (SBU's) bestaan: "Hartig beleg" en "Kant-en-klare maaltijden". Hartig, want de focus ligt niet langer op vlees, maar op klanten verwennen met fijne sneetjes charcuterie, spreads en snacks die steeds vaker plantaardige in de plaats van dierlijke eiwitten zullen bevatten. De SBU "Kant-en-klare maaltijden" gaat op zijn beurt met "lokale helden" verder inzetten op gerechten die populair zijn in de landen waar de groep actief is, en tevens op plantaardige keuzes. Allemaal bereid met de grootste zorg en liefde voor mens en planeet.

Piet Sanders, CEO: *"Samen met onze medewerkers zal What's Cooking? de komende jaren zijn verantwoordelijkheid nemen en zullen we onze rol spelen in de ruimere wereld van hartige voeding. Dag na dag zullen we stappen zetten door innovatie, verbreding van ons portfolio en verduurzaming van de keten. Onze R&D-activiteiten richten zich niet alleen op het verder ontwikkelen van een smaakvol en betaalbaar dierlijk, vegetarisch en plantaardig gamma aan hartig fijn beleg en bereide gerechten. Daarnaast focussen we op het verduurzamen van onze bestaande producten, de verpakkingen en onze productieprocessen. Dit zal tijd en investeringen vragen maar de middelen daartoe zijn reeds vrijgemaakt om onze ambitie waar te maken: 'Day by day, maken wij duurzaam eten vanzelfsprekend'. Als missie geeft dit echt wel weer waar we voor willen staan."*

Naast smaak, duurzaamheid als nieuwe rode draad

Aan de nieuwe bedrijfsstrategie koppelt What's Cooking? meteen een ambitieuze duurzaamheidsstrategie: What's Cooking? wil duurzamer worden in alles wat het doet. Het bedrijf stelt tegen 2030 uitdagende doelstellingen rond drie assen voorop: **'Good Food for all'**, **'Protect our Planet'** en **'Help People flourish'**.

Piet Sanders, CEO: *"Verduurzamen is een werkwoord. We willen de handen in elkaar slaan, samen met al onze partners in de waardeketen – landbouwers, leveranciers, klanten en consumenten – om goed te doen voor de mens en de planeet, en onze sector klaar te stomen voor de toekomst. Zo willen we tegen 2030 onze uitstoot van broeikasgassen scope 1 en 2 halveren (in vergelijking met 2021), 30% minder water verbruiken per ton product (t.o.v. 2022) en verzekeren dat minimum 15% van onze verkochte producten plantaardig of vegetarisch zijn. Tegen*



2025 willen we 100% recycleerbare verpakkingen op de markt brengen en tegen 2024 willen we niet alleen 20% minder voedselverspilling (t.o.v. 2022) maar ook 100% groene elektriciteit.”

150 miljoen euro aan bijkomende investeringen

De voorbije 5 jaar investeerde de groep ruim 135 miljoen euro in onder meer nieuwe productielijnen en energiebesparende maatregelen zoals bijkomende isolatie en warmterecuperatie-systemen. De komende vijf jaar zijn ruim evenveel investeringen voorzien om de nieuwe strategie en duurzaamheidsambities te realiseren: 150 miljoen euro, gespreid over diverse projecten.

What's Cooking?

Met de nieuwe naam wil de groep tastbaar maken dat de ambitieuze ‘Strategie 2030’ belangrijke veranderingen met zich zal meebrengen waarmee we nu aan de slag gaan. *“What's Cooking? toont aan dat we ons nieuwsgierig opstellen, onze verantwoordelijkheid opnemen voor wat er in de wereld rondom ons gebeurt, en dat we kansen zien in verandering. De naam onderstreept dat we altijd tot het uiterste gaan om smaakvolle hoogstaande gerechten – en dus niet zomaar producten – te maken voor onze klanten en voor de consument. Ten slotte nodigt “What's Cooking?” al onze partners uit om elke dag opnieuw mee te zoeken naar nieuwe en duurzamere oplossingen.”*, vervolgt Piet Sanders.

Financiële kalender

Jaarverslag 2022	21 april 2023 vóór beurstijd
Buitengewone Algemene Vergadering	21 april 2023
Algemene Vergadering	25 mei 2023
Half jaar resultaten 2023	25 augustus 2023

Contacten

Ann De Jaeger

General Counsel & Corporate Affairs Director

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

Ann.dejaeger@terbeke.com

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 hoogwaardige en innovatieve charcuterie, hartige 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 3.000 medewerkers in ons hoofdkantoor, 12 industriële vestigingen in België, Nederland, Frankrijk, Polen en het VK, en 7 verkoopkantoren. Ter Beke (binnenkort omgedoopt tot What's Cooking Group) bestaat 75 jaar en staat sinds 1986 als familiebedrijf genoteerd op Euronext Brussel (TERB). De groep realiseerde in 2022 een omzet van 781 miljoen euro.

Meer info over What's Cooking? vindt u op www.whatscooking.group (voordien www.terbeke.com)