

What's Cooking? neemt innovatieve waterhergebruikinstallatie in gebruik



Ons portfolio in Savoury fabriek Wommelgem

Every day, we produce, slice, package and label amazing tasting cold cuts. Our consumers are in for a treat, with fresh savoury slices that look like they were cut on the spot.



Onze ambitie als deel van onze duurzaamheidsstrategie

What's Cooking? wil -30% waterverbruik per ton verkocht product tegen 2030.
100% groene stroom sedert 2024
SBTI committed



Investering tegen waterschaarste

- Partnering met Eco-Vision te Wommelgem in waterhergebruikinstallatie.
- Deze innovatieve installatie zorgt voor 50% minder afvalwater en bijgevolg 50% minder nood aan het oppompen van grondwater.
- 30m³/u of één olympisch zwembad elke 10u; Vergelijkbaar met 110.000 m³ water of het totale jaarlijks verbruik van 1.600 huishoudens.



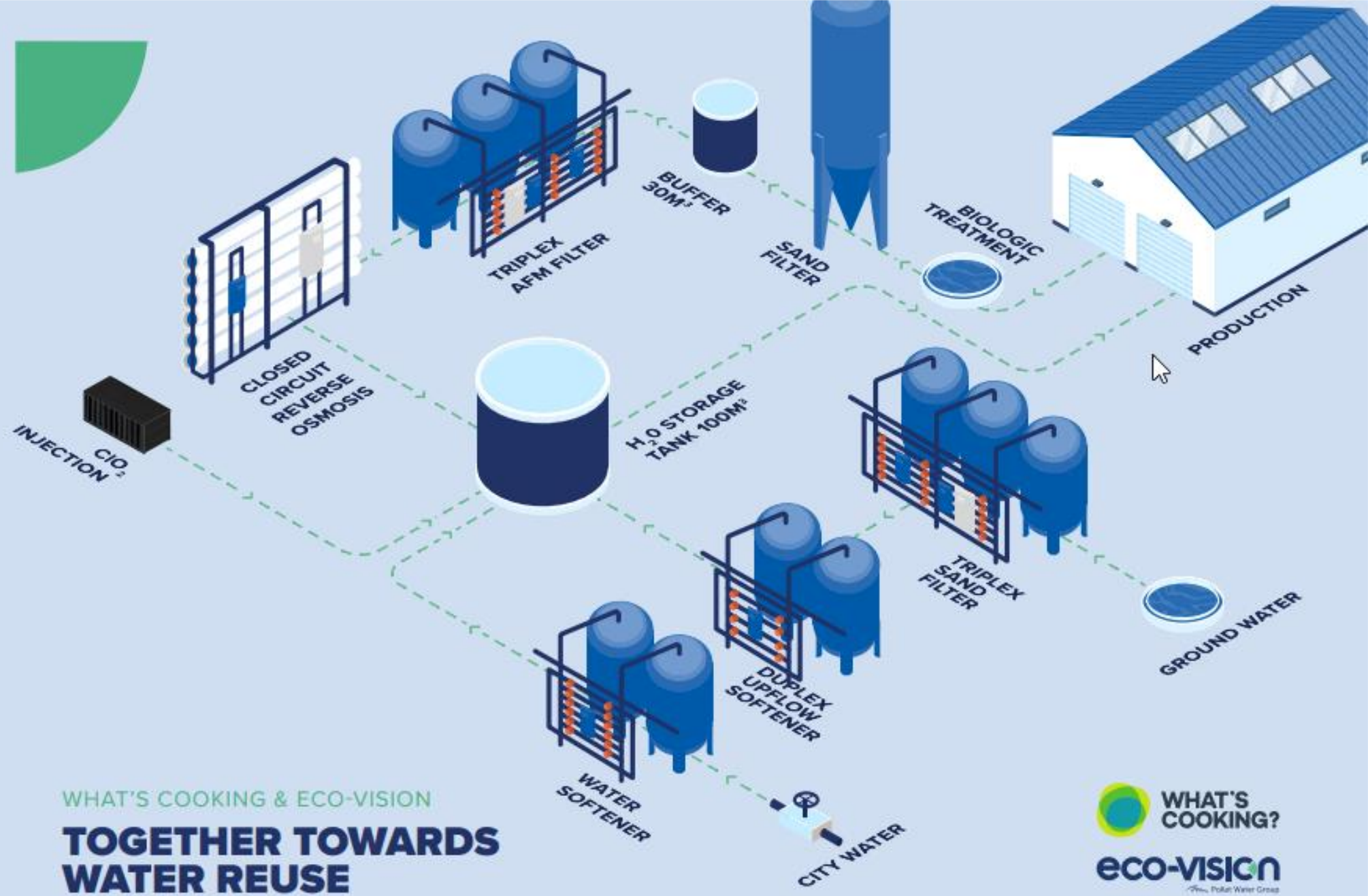
Facts & figures

What's Cooking Wommelgem NV

- Part of: What's Cooking?
- Locatie: Wommelgem (Antwerpen)
- Werknemers: 345 van de 2.500 binnen de Group
- Oppervlakte: 55.000 m²
- Omzet WHATS : 832 mio € (+/- 50% Hartig Beleg)
- # sku's: 250
- # recepten: 125
- Volume: > 17.000 ton productie
> 10.000 ton slicing



Yes we care.



WHAT'S COOKING & ECO-VISION
**TOGETHER TOWARDS
WATER REUSE**

