

What's Cooking? inaugure une usine innovante de réutilisation de l'eau



Notre portefeuille dans l'usine de 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.



Notre ambition dans le cadre de notre stratégie de développement durable

What's Cooking? veut réduire de 30% la consommation d'eau par tonne de produit vendu d'ici à 2030.

100% d'électricité verte à partir de 2024

Le SBTi est engagé



Investir pour lutter contre la pénurie d'eau

- Partenariat avec Eco-Vision à Wommelgem dans une usine de réutilisation de l'eau.
- Cette installation innovante permet de réduire de 50% les eaux usées et par conséquent 50% de besoins en moins pour le pompage des eaux souterraines.
- 30m³/h ou une piscine olympique chaque 10h; Comparable à 110 000 m³ d'eau ou à la consommation annuelle totale de 1 600 ménages.



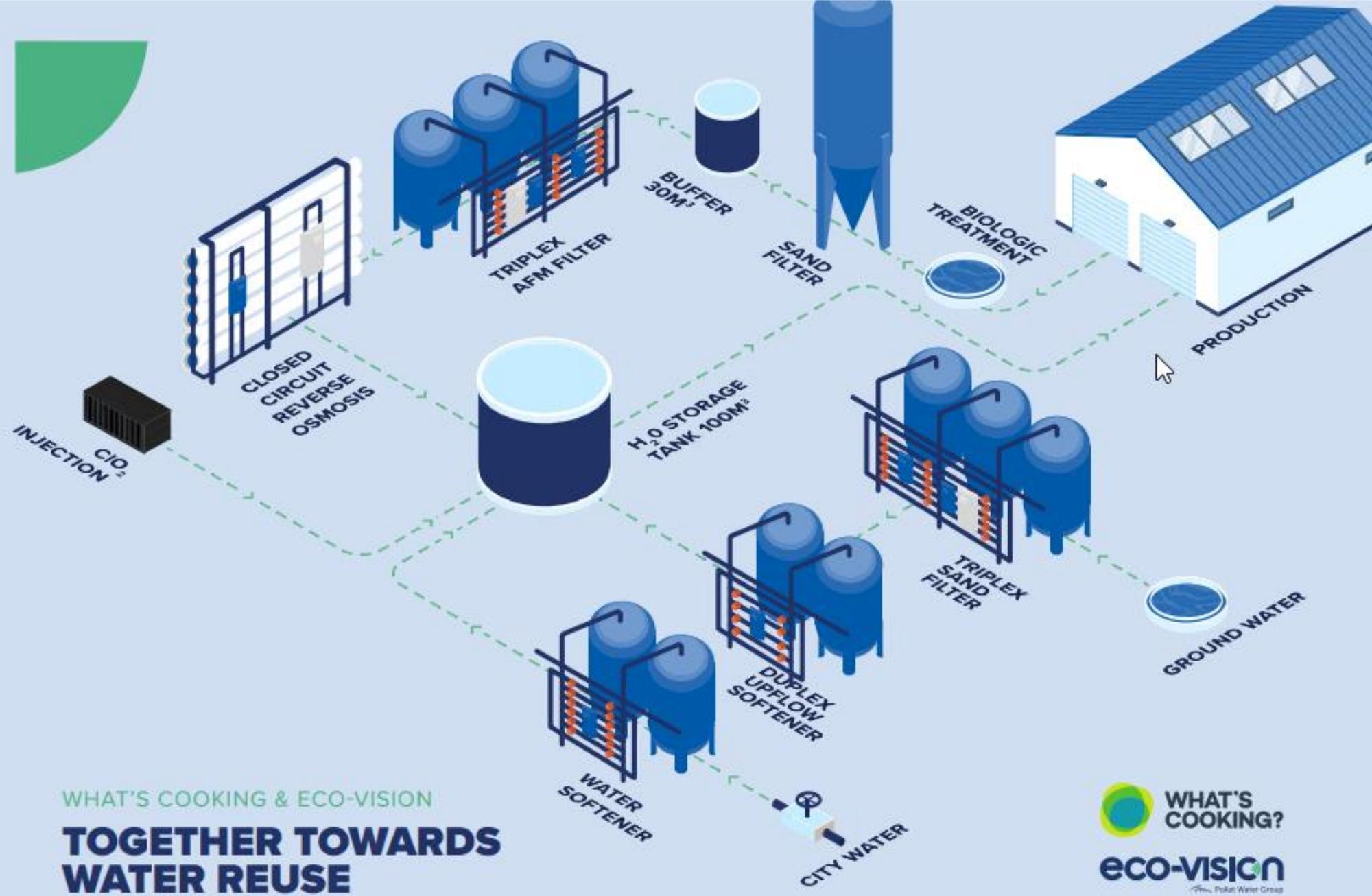
Faits et chiffres

What's Cooking Wommelgem NV

- **Partie de:** What's Cooking?
- **Lieu :** Wommelgem (Anvers)
- **Employés:** 345 sur les 2 500 du groupe
- **Surface :** 55 000 m²
- **Chiffre d'affaires:** 832 millions d'euros (+/- 50% pour savoury – charcuterie fine)
- **# sku's:** 250
- **# Nombre de recettes:** 125
- **Volume :** > 17 000 tonnes de production
> 10 000 tonnes de tranchage



Yes we care.



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

