



# Impactreport 2018

de Smaakspecialist  
FAIR DEALS

# Menu

## Voorgerecht

|                     |    |
|---------------------|----|
| Organisatie         | 3  |
| Social venture      | 4  |
| Content Kitchen     | 5  |
| Development Kitchen | 6  |
| Certificeringen     | 7  |
| Producten           | 8  |
| In de schappen      | 9  |
| Suikervrij          | 10 |
| Verpakkingen        | 11 |
| Biologisch          | 12 |
| Plant based         | 13 |
| Merken              | 14 |
| Smaakt              | 15 |
| BioToday            | 16 |
| RAW Organic Food    | 17 |
| Goodlife            | 18 |
| Oomega              | 19 |
| Impact              | 20 |
| KidsProef           | 21 |
| Organic Kitchen     | 22 |
| Bio Proeflokaal     | 23 |

# Voorgerecht

De Smaakspecialist is continu onderweg om verantwoord eten voor iedereen toegankelijk te maken. Met een enorme passie voor voeding en een flinke portie kennis en ervaring maken we elke dag impact. Dit doen we samen met onze klanten, partners, communities en een zeer energiek team collega's. Dag in, dag uit. Hoe? Door het ontwikkelen, produceren en distribueren van verantwoord en lekker eten.

Maar wat is nu de impact die wij concreet samen maken? En hoe monitoren en borgen wij dat er ook daadwerkelijk doorlopend stappen vooruit worden gezet om onze droom dichterbij te brengen?

Daarom in dit impactreport een inkijk in waar de Smaakspecialist nu staat en wat de ambities zijn die wij samen met onze stakeholders willen gaan realiseren. Een proces wat nooit stopt. Een businessmodel dat constant aan verandering onderhevig is, want ja de behoeften in de markt veranderen. Maar **het onlosmakelijk verbinden van impact en business aan elkaar dat is iets wat blijft en ons drijft**. Sterker nog, het versterkt elkaar en brengt de droom elke dag weer wat dichterbij.

In dit document laten wij op organisatie-, product- en kennis-/inspiratieniveau zien welke resultaten er in 2018 zijn behaald. Ja, wij zijn tevreden met de stappen die zijn gezet. Ging dit snel genoeg? Eigenlijk niet, want daar waar nieuwe paden worden bewandeld, worden **fouten** gemaakt. **Leerzaam** dus. Maar een proces wat iedere dag weer veel energie geeft en waar wij samen met het team trots op zijn.

De inmiddels **opgedane kennis delen wij graag met iedereen, net zoals dat wij graag van anderen leren**. Dus mocht je vragen hebben over de route die wij momenteel bewandelen en/of feedback hebben over hoe wij zaken anders, beter of samen kunnen doen, schroom niet en neem vooral contact met mij op.



Voor nu veel leesplezier,

Namens het hele team van de Smaakspecialist,

**Maarten de Leng – Directeur Commercie & Duurzaamheid**

maarten@desmaakspecialist.nl

06-24433978





# Organisatie

Social venture  
Content Kitchen  
Development Kitchen  
Certificeringen



# Organisatie

## Social venture

Content Kitchen

Development Kitchen

Certificeringen

“Sustainability is a mindset,  
not just a paragraph in a mission statement”

Voor de Smaakspecialist staat verantwoord ondernemen centraal in de beslissingen die genomen worden. Realisme is belangrijk, maar dit gaat hand in hand met toegevoegde waarde voor de maatschappij. En ja, hier mag geld mee worden verdiend. Juist dan kunnen we op een duurzame manier onze continuïteit waarborgen en de toegevoegde waarde vergroten. Om dit te borgen is in 2018 de B-Corp certificering gerealiseerd. Ook partners en leveranciers spelen hierbij een voorname rol.



### Organic Food Helmond

Een intensieve samenwerking met de sociale werkplaats met collega's met een 'afstand tot de arbeidsmarkt'.



### Partners

Partnerships met o.a. MVO-Nederland en Consumentenplatform Nudge.



### Code of Conduct

Leveranciers spelen een belangrijke rol in onze dagelijkse praktijk. Zij onderschrijven de 'Code of Conduct' waarin zij zich committeren aan hoge ethische standaarden. Enerzijds voor wat betreft voedselveiligheid en kwaliteit, anderzijds in relatie tot mens, dier en natuur.



### B corps

In 2018 heeft de Smaakspecialist met succes het wereldwijd erkende en prestigieuze assessment van B Corp doorlopen. Hiermee treedt de organisatie toe tot de community van koplopers die aantoonbaar een positieve sociale en ecologische impact hebben en bijdragen aan de wereld van morgen. “De certificering was geen doel op zich, maar is wel een mooie bevestiging van de bestaande dagelijkse praktijk dat de Smaakspecialist op alle fronten bijdraagt aan een betere wereld, aldus Pieter Dirven (Founder). Het is fijn om te zien dat elementen die de basis van onze organisatie vormen, zoals bijvoorbeeld duurzame inkoop en fair pricing, nu ook aan de hand van het zeer strenge assessment zijn getoetst.”

# Organisatie

# Content, content, content



Social venture

**Content Kitchen**

Development Kitchen

Certificeringen

Marketing & Communicatie gaat bij de Smaakspecialist over het creëren van content, heel veel content. Dag in dag uit is onze Content Kitchen bezig met inspireren en delen, zowel on- als offline, zowel product als markt gerelateerd, zowel b2b als b2c. Van recepten tot video's, van winacties tot kookboeken, van marktontwikkelingen tot onderzoeken. We doen er alles aan om al onze klanten, partners en communities zo veel mogelijk te helpen in de informatiebehoefte over verantwoord en lekker eten. Een bibliotheek met actuele content met toegevoegde waarde voor alle stakeholders. Dit alles om te inspireren en daarmee onze ambitie dichterbij te brengen. Dit jaar is de campagne van Smaakt, Elke hap telt live gegaan. Dit heeft afgelopen jaar al meer dan 4,3 mln mensen bereikt en zal in 2019 verder uitgerold worden. Neem een kijkje in onze highlight-keuken van 2018 om te zien wat we nog meer gedaan hebben!



## Learnings

Het bouwen van communities kost tijd. De lange termijn is belangrijker dan korte termijn resultaten voor wat betreft bijvoorbeeld bereik en volgers. Dit strookt niet altijd met de commerciële belangen die er spelen in de markt. Daarnaast is het cruciaal de content voorziening schaalbaar te maken. De rol van de Content Kitchen ligt met name bij de toegang tot relevante content i.p.v. de dagelijkse creatie van eigen content door het team. Moderatie is key. Tot slot, practice what you preach!



**Elke hap telt**  
**Smaakt**



**Vegan Challenge**  
**BioToday**



**Bio Proeflokaal**  
**de Smaakspecialist**



**RAW Challenge**  
**RAW**



**Nationale week**  
**zonder vlees**  
**KidsProef**



**Proeverijen**  
**de Smaakspecialist**



**On Tour**  
**KidsProef**



**Samenwerkingen**  
**met foodbloggers**  
**de Smaakspecialist**

# Organisatie

# Development Kitchen

Social venture

Content Kitchen

**Development Kitchen**

Certificeringen

De Development Kitchen is het kloppend hart van de organisatie waar productontwikkeling, innovatie, data en research samenkomen. Het in- en externe adviesteam dat vol energie op basis van consumentbehoeften de vertaalslag maakt naar de markt.

## Uit de Development Kitchen

De Development Kitchen focust zich op vier hoofdgebieden.

### Research

Welke trends zijn er in de markt? Wie is die consument? Waar wil de consument biologische producten kopen? Voor welke behoeften en met welke voorwaarden? Deze inzichten verzamelen wij, continu. Aangevuld met de wensen van retail.

### Product innovatie

Blijven zoeken naar interessante nieuwe biologische producten die passen bij de inzichten verkregen uit research. Kortom, de consument blijven verrassen met mooie producten, passend bij de behoefte.

### Data kwaliteit

Kwaliteit van data is ons bestaansrecht. Essentieel in de huidige ketensamenwerking. We kiezen de beste weg en niet de makkelijkste. We reliseren ons: kleine details zijn enorm.

### Trade

Metten is weten. Het binnenhalen van onafhankelijke marktdata, deze analyseren en praktisch doorvertalen naar de wensen van de klant. Schappenplannen op maat, shopper marketing; allemaal dagelijkse kost voor het trade team.



Ook het team foodies van de Smaakspecialist speelt een belangrijke rol bij de ontwikkeling van de producten. Samen koken, samen proeven is samen ontwikkelen. De verbinding met het assortiment is hierdoor groot. Dit draagt bij aan de juiste invulling van de behoefte van onze klant.



# Organisatie

# BRC, Skal, IFS & Vegan



Social venture  
Content Kitchen  
Development Kitchen  
**Certificeringen**

Wij geloven oprecht dat het onze verantwoordelijkheid is om goed voor onze aarde te zorgen, met aandacht voor mens, dier en natuur. De keuzes die wij maken zijn daarom altijd met de gezondheid van de aarde in ons achterhoofd, en biologische voeding kan volgens ons van grote invloed zijn op die gezondheid. Biologische voeding moet aan strenge eisen voldoen en wordt gecontroleerd bij de boer, de producent én in de winkel.

## Over BRC



BRC food borgt de zekerheid over de beheersing van het productieproces van voedingsmiddelen en bijkomende producten en diensten, zoals verpakkingen en transport. In 2018 hebben wij de AA status bereikt. Een resultaat om trots op te zijn!

## Over Skal



Onze producten zijn gecertificeerd voor het Europees keurmerk voor de biologische landbouw (Skal). Met de afgifte van dit keurmerk maken we de betrouwbaarheid van biologische producten zichtbaar voor afnemer en consument. Zo draagt Skal bij aan de aantoonbare betrouwbaarheid van de biologische sector.

## Over IFS



Binnen de IFS certificering is de Smaakspecialist getoetst op:

- beheersing van kritische beheerspunten;
- betrokkenheid van het management en medewerkers;
- traceerbaarheid van producten, grondstoffen en verpakkingsmaterialen;
- uitvoering van corrigerende maatregelen.

## Over Vegan



De impact van voeding op global warming is enorm. De transitie naar plantaardige voeding levert een positieve bijdrage aan de oplossing. Het assortiment van de Smaakspecialist is op dit moment voor meer dan 90% plantaardig. Dit is ook doorvertaald in een vegan module die de klant kan implementeren in de winkel.



# Producten

In de schappen  
Suikervrij  
Verpakkingen  
Biologisch  
Plant based





# Producten

# Onze merken in de winkel

## In de schappen

Suikervrij

Verpakkingen

Biologisch

Plant based

Smaakt, Biotoday en RAW Organic Food zijn de leidende merken van de Smaakspecialist. De producten hebben een prominente plek in het supermarktschap én daarbuiten. Waar staan we nu als het gaat om onze producten en hun verkrijgbaarheid?

## Cijfers 2018

95

Product  
innovaties

>5.000

Unieke  
aflever  
adressen

25

Export  
landen

3 miljoen

Huishoudens  
in NL geven  
aan Smaakt  
of BioToday  
te willen  
kopen



Onze producten  
zijn verkrijg-  
baar bij:

- Alle supermarktformules
- Tankstations
- Groothandel
- CATERAARS
- Maaltijdboxen
- Recreatie

# Producten

In de schappen

**Suikervrij**

Verpakkingen

Biologisch

Plant based

# Geen toegevoegde suikers

Te veel suiker past niet in een verantwoorde levensstijl. Daarom is het onze missie om het volledige assortiment van de merken Smaakt, BioToday en RAW Organic Food vrij van geraffineerde suikers te produceren. Per product wordt bepaald: suikers verwijderen, suikers vervangen door ongeraffineerde alternatieven of product saneren. Onder vervangers verstaan wij: honing, ahornsiroop, graan- en fruitstropen en kokosbloesemsuiker. Inmiddels zijn we goed op weg in deze transitie en is 97,5% van ons assortiment mijlpaalproof!

540

## Producten totaal

Het gehele assortiment van Smaakt, BioToday en RAW Organic Food producten is onder de loep genomen.

13

## Producten met geraffineerde toegevoegde suikers

Van alle producten bevatten nu nog slechts 13 producten toegevoegde geraffineerde suikers.

97,5%

## mijlpaal proof

Voor de laatste 13 producten hebben we op korte termijn geen alternatief. Dit houdt in: saneren of verder zoeken naar alternatieven.





# Producten

In de schappen  
Suikervrij  
**Verpakkingen**

Biologisch  
Plant based

# Duurzame oplossingen in 2018

Producten produceren met aandacht voor milieu vraagt natuurlijk ook om duurzame verpakkingen. Ons doel is daarom om in 2018 duurzaam om te gaan met verpakkingen en daar waar mogelijk biologisch afbreekbaar. Een duurzame verpakking verschilt per product(segment), waarbij rekening wordt gehouden met verschillende factoren. Dit betekent dat we al onze verpakkingen onder de loep nemen om per product een zo verantwoord mogelijke verpakkingskeuze te maken. In 2018 is een inventarisatie gemaakt van het productassortiment waarbij een aantal factoren een rol spelen.

## Wat is duurzaam?

De duurzaamheid van een verpakking is afhankelijk van verschillende factoren.

**Product**

Wat voor soort product is het en hoe gevoelig is het voor bepaalde omstandigheden?

**Bescherming**

Wat voor bescherming biedt de verpakking het product (houdbaarheid)?

**Duurzaamheid**

Hoeveel energie kost het om de verpakking te produceren, wat is de grootte en dikte van de verpakking en kan het materiaal gerecycled kan worden?



## Nieuwe BioBased folie



**> 50% uit  
hernieuwbare  
grondstoffen**

Naast het FSC keurmerk, dat al jaren wordt gevoerd voor de verpakkingen van Smaakt, is er een mooie stap gemaakt naar het verder verduurzamen van de verpakkingen. De nieuwe verpakkingen bestaan namelijk uit BioBased materiaal. Het duurzame aan dit materiaal is dat het voor meer dan 50% uit hernieuwbare grondstoffen bestaat. Hiervoor is er gebruik gemaakt van suikerbiet als bron waardoor akkerland opnieuw ingezet kan worden. De verpakkingen zijn daarnaast volledig recyclebaar. Deze dienen bij het plastic te worden weggegooid (in geval van scheiding). Het BioBased materiaal is dusdanig samengesteld dat Smaakt geen concessies hoeft te doen op het gebied van houdbaarheid en bescherming.

# Producten

In de schappen  
Suikervrij  
Verpakkingen  
**Biologisch**  
Plant-based

# Voor ons is het bio-logisch!

Zeg je de Smaakspecialist, dan zeg je biologisch. Alle keuzes die wij maken zijn altijd met de gezondheid van de aarde in ons achterhoofd en biologische voeding kan daarbij van grote invloed zijn. Biologische voeding moet aan strenge eisen voldoen en wordt gecontroleerd bij de boer, de producent én in de winkel. Pas als aan alle eisen wordt voldaan mogen producten van het Europees keurmerk voor de biologische landbouw worden voorzien. Biologische voeding wordt onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden geproduceerd. Kortom, pure en echte producten van hoogwaardige biologische kwaliteit met hoge voedingswaardes. Wij zijn er dan ook trots op dat onze producten het Europees keurmerk mogen dragen. Wij staan achter biologisch, omdat het goed is voor je lijf, goed voor de wereld en bovenal smaakvol!

## Onze missie

is biologische voeding toegankelijk maken voor iedereen. Dit doen we met:



Een breed  
productassortiment.



Het educatieve  
lesprogramma  
KidsProef.



Het kennis- en  
inspiratieplatform  
Organic Kitchen.



Het pop-up concept Bio  
Proeflokaal.





# Producten

In de schappen  
Suikervrij  
Verpakkingen  
Biologisch  
Plant based

## Vegan vers & DKW

Plant aardige voeding heeft veel minder impact op de aarde dan de productie van vlees, zuivel en eieren. De uitstoot van broeikasgassen bij bijvoorbeeld de veehouderij is een belangrijke oorzaak van de opwarming van de aarde. Het is veel efficiënter en toekomstgerichter om landbouwgrond direct in te zetten voor plantaardige voedselproductie voor de mens. Het assortiment van Smaakt bestaat dan ook voor ruim 90% uit vegan producten. Onlangs hebben we onze 'vegan vers' lijn geïntroduceerd. Dit zijn versmaaltijden en cheesecakes, maar ook vegan vervangers voor kaas en vleeswaren. Wij blijven graag innoveren en onze producten verbeteren.





# Merken

Smaakt  
BioToday  
RAW Organic Food  
Goodlife  
Ooomega





# Merken

## Smaakt

BioToday

RAW Organic Food

Goodlife

Ooomega

# Elke hap telt

Smaakt is een merk met een missie: Smaakt gelooft dat het belangrijk is dat consumenten een bewuste keuze kunnen maken over wat je wel en niet eet. Kennis- en inspiratiedeling over voeding kan hier een belangrijke bijdrage aan leveren. Een keuze die voor iedereen anders kan zijn. Aan de hand van verhalen van consumenten lanceerde Smaakt in november de landelijke mediacamagne 'Elke hap telt'. Waarbij de boodschap inspeelt op het bewustzijn van mensen dat iedere hap die je neemt van invloed is op jezelf, je omgeving en onze toekomst.



**Nieuwe verpakkingen**



**Abri campagne**



**Verbinding met KidsProef**



**Introductie vegan vers**

## Cijfers



**Volgers social media**



**Deelnemers eerste naambassadeuractie**



**Nieuwe product innovaties**



**Recepten**



**Bereik campagne Elke hap telt**

# Merken

# Happy & healthy

Smaakt  
**BioToday**

RAW Organic Food  
Goodlife  
Ooomega

BioToday is een merk waar je blij van wordt! De producten passen in een (drukke) healthy lifestyle en dat is dan ook waar BioToday op inspeelt. Het afgelopen jaar hebben we niet alleen een heleboel nieuwe producten en recepten ontwikkeld, maar ook op het gebied van lifestyle hebben we onze fans geïnspireerd. Zo hebben we een vegan ebook ontwikkeld met maar liefst 30 veganistische recepten van inspirerende influencers, zoals De Hippe Vegetariër, Oh my pie en BeauBewust.



## Cijfers



**Volgers social media**

**Nieuwe product innovaties**

**BioToday foodie bloggers**

**Recepten**

**Winacties**



# Merken

Smaakt  
BioToday

**RAW Organic Food**

Goodlife  
Ooomega

# Be pure, eat RAW

RAW Organic Food staat voor pure producten, met een hoge concentratie aan vitaminen en mineralen! No nonsense en clean, daar gaat het bij RAW om. Ze passen perfect in een stoere en sportieve lifestyle. Voor RAW is gekozen om de aandacht te leggen op sport en de branding ook letterlijk uit te laten dragen door sporters. Zo zijn er diverse sporters gesponsord met RAW producten en kleding, zodat zij hun optimale sportprestatie kunnen leveren.



**RAW Challenge**



**Samenwerking  
Fitgirlcode**



**Goodiebag  
My Killer Body**



## Onze filosofie

Moeder natuur schenkt ons de meest pure en kleurrijke ingrediënten die wij als mens kunnen eten. Vanuit Raw Organic Food zorgen wij ervoor dat ook jij van deze prachtige ingrediënten kunt genieten, zodat jij zowel mentaal als fysiek optimaal kunt presteren.

Alle producten van Raw Organic Food zijn biologisch, simpel en zonder onnatuurlijke toevoegingen. Daarnaast streven wij naar een zo laag mogelijke bewerkings temperatuur van onze producten, zodat zo veel mogelijk vitaminen en mineralen bewaard blijven. Precies zoals de natuur het bedoeld heeft.

## Cijfers



**Volgers social media**



**Winacties**



**RAW Recepten**

# Merken

Smaakt  
BioToday  
RAW Organic Food  
**Goodlife**  
Ooomega

# Spring over op Goodlife

In de wereld waarin wij nu leven zijn circa 1400 verschillende insecten die voor ons eetbaar zijn. Insecten bevatten dezelfde goede voedingsstoffen als vlees, ze zijn rijk aan eiwitten, vetten en bevatten weinig koolhydraten. Het is onze missie om van eetbare insecten de meest smakelijke, gezonde en duurzame voeding voor de toekomst te maken. Het assortiment van GoodLife bestaat onder andere uit meelwormen, buffalo-larven, sprinkhanen en krekels, maar ook uit samengestelde producten zoals ontbijtgranen en snackrepen.

## Ook voor het grote publiek

Goodlife maakt insecten toegankelijk door ze te vertalen naar mainstream producten zoals de Breakfast Bugs en de Bugbar



**BUGFACT #1:**  
JE EET ONGEVEER  
500 GR INSECTEN  
PER JAAR, ZONDER DAT  
JE HET WEEET!



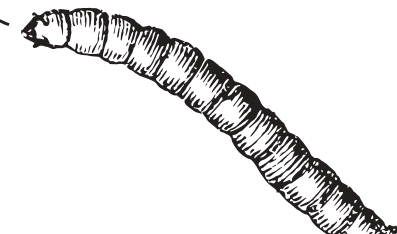
**BUGFACT #2:**  
EETBARE INSECTEN  
BESTAAN VOOR  
40 -70% UIT EIWIT!



**BUGFACT #3:**  
10 KG VOER LEVERT  
SLECHTS 1 KG RUND OP...  
OF 9 KG EETBARE  
INSECTEN!



Are you brave enough  
to eat me?





# Merken

Smaakt  
BioToday  
RAW Organic Food  
Goodlife  
Ooomega

## 100% plantaardige lijnzaad drink

De hoogwaardige lijnzaadolie bevat een zeer hoge concentratie Omega 3, en draagt bij aan een gezond cholesterol gehalte. Ooomega Lijnzaad Drink is de ideale gezonde optie voor iedereen, die een lactose-intolerantie heeft, veganistisch eet of gewoon graag een lekkere drank wil drinken. Het smaakvolle en verfrissende is wat het eerst opvalt aan de drink. Ooomega is vrij van de 14 meest voorkomende allergenen zoals bijvoorbeeld: melk, lactose, gluten, soja, noten en pinda's.



### Vrij van 14 allergenen

**Ooomega is in 2018 onderdeel van het portfolio van de Smaakspecialist geworden.**

Het 100% plantaardige assortiment van het groeiende merk Ooomega sluit naadloos aan bij de missie van de Smaakspecialist. "Een organisatie met een focus op productontwikkeling en listings bij veel (internationale) retailers is voor mij de perfecte partner om Ooomega verder mee (uit) te bouwen", aldus Guido Teekamp managing-director van Ooomega.

De toevoeging van Ooomega is een logische stap die past binnen de strategie van de Smaakspecialist. De organisatie is voor wat betreft productie, logistiek en kwaliteit zeer goed ingericht. Wat afgelopen week wederom bevestigd werd door het behalen van de IFS-certificering. Het eigen merkportfolio staat stevig, waarmee de organisatie nu open staat voor samenwerking met partners en merken die passen bij de missie van het bedrijf.



# Impact

KidsProef  
Organic Kitchen  
Bio Proeflokaal





# Impact

# Onze kids zijn de toekomst



KidsProef

Organic Kitchen  
Bio Proeflokaal

Smaakt is goed voor jezelf, jouw omgeving en onze toekomst. Daarom heeft Smaakt de ambitie om met het educatieve lesprogramma KidsProef alle kinderen in Nederland eerlijke informatie te geven over verantwoorde voeding. In een les KidsProef krijgen kinderen informatie over de thema's suiker, afval en biologisch. Met de KidsProeftours door Nederland hebben we tientallen scholen geënthousiasmeerd. Ambitie: in 2020 alle scholen in Nederland KidsProef.



2x KidsProef  
On Tour Dag



KidsProef  
spreekbeurt



Naar de Noordkaap  
voor KidsProef



Bio Pietentour

Cijfers



Volgers social media



Klassen KidsProef



Leerlingen KidsProef



Recepten



Euro opgehaald  
tijdens fundraising  
diner

# Impact

# Koken in co-creatie

KidsProef

Organic Kitchen

Bio Proeflokaal

Organic Kitchen is hét online co-creatie platform vol inspiratie, kennis en recepten over een verantwoorde en duurzame levensstijl. Hier delen we foodweetjes en de meest heerlijke recepten samen met tientallen bloggers en partners. Inmiddels hebben we een enorm bereik via onze verschillende kanalen en is de interactie met de community groot. Dit draagt bij aan de droom om samen met alle partners en bloggers dagelijks miljoenen mensen te inspireren.



Kiwi Challenge



Meest favoriete  
recept



Meest favoriete  
foodiepediabloog



Meest favoriete  
winactie

## Cijfers



Volgers social media



Foodiepedia blogs



Recepten



Bloggers



Partners



# Impact

KidsProef  
Organic Kitchen  
Bio Proeflokaal

# Inspiratie pop-up concept

Voor ons is voeding passie. Het gaat over proeven, samenzijn, ontdekken, kennis delen en genieten! Met onze merken inspireren wij dagelijks al veel mensen om biologisch te eten. Maar met het Bio Proeflokaal gaan we nog een stap verder. Het is een pop-up concept waarmee we mensen letterlijk kennis laten maken met de wereld van biologische voeding. Dit concept kunnen we in welke vorm dan ook uitrollen, zoals een shop, restaurant, diner of event. Dit jaar vondt de editie plaats in 't Sas Breda.



't Sas Breda  
shop + restaurant



Fundraising diner  
KidsProef



Lezing: Food for  
thought



Wie gun jij een  
diner voor 2

## Cijfers



Editie



Bezoekers



Evenementen

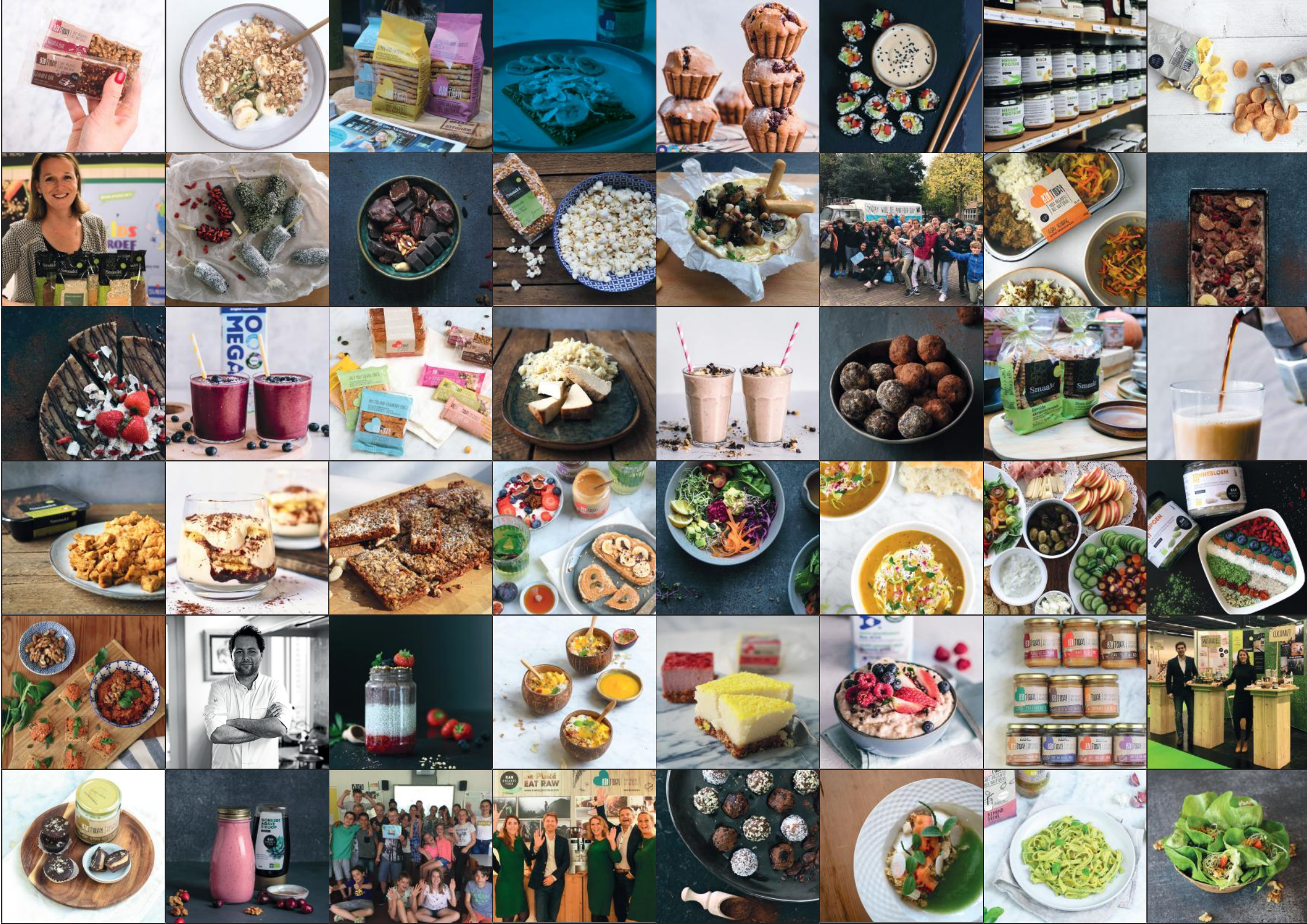


Couverts



Mediabereik







# Nagerecht

Met dit impactreport hebben wij inzichtelijk gemaakt waar de Smaakspecialist nu staat. Een eerste stap in een doorlopend proces dat nooit zal stoppen. Wij hopen hiermee te leren, te inspireren en bij te dragen aan een betere wereld voor iedereen.

## Team de Smaakspecialist

