

VAN POTJE NAAR IMPACT



B CORP SOCIAL VENTURE

Als gecertificeerde B Corp zet de Smaakspecialist haar business in als kracht om goed te doen, waarbij geldt ons middel is en geen doel.

Certified



Corporation

Wat draagt het potje bij aan bewustwording? 🖐️

♻️ Hoe is het verpakt?

🧊 Wat zit er niet in?

🌿 Wat zit er in?

Hoe is het gemaakt? ❤️

🌱 Bio Waarvan is het gemaakt?

Waarom is het gemaakt? 👁️

Welke producten zijn nieuw? ★

✓ Hoe is de kwaliteit getoetst?

Welk merk is het? 🌐

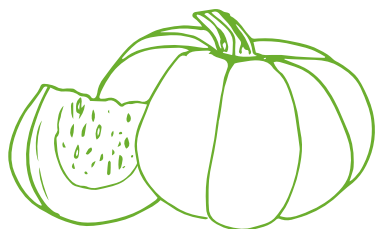
🔄 Hoe komt het in de winkel?

Waar kun je het kopen? 🛒

🍴 Wat kun je ermee maken? ✍️

Hoe smaakt het? 🍴

Wat weet je erover?



“USING BUSINESS AS A FORCE FOR GOOD”



ORGANISATIE

Missiegedreven
B Corporation
Sustainable Development Goals
B2B in de spotlight

PRODUCTEN

Assortiment
Nieuwe innovaties
Vegan
Vrij van geraffineerde suikers
Duurzame verpakking
Organic Food Helmond
Certificaten en partners
In de (super)markt
Reststroom

MERKEN

Smaakt
BioToday
RAW Organic Food

IMPACT

KidsProef
Bio Proeflokaal
Organic Kitchen

Voeding en hoe wij daar in alle opzichten mee omgaan speelt een belangrijke rol voor een **LEEFBARE WERELD**. Thema's als **BIOLOGISCH**, plant-based, verspilling en hoe wij hier met elkaar invulling aan geven, kunnen enorm bijdragen aan een duurzame toekomst. Bewustwording is hierbij vaak een startpunt. Bewust kiezen. Wat eet ik wel en wat eet ik niet, en waarom.

De route die wij bewandelen om met voeding onderdeel van de oplossing te zijn, gaat over goede voeding toegankelijk maken en bewustwording creëren. De kapstok hierbij zijn de **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**. Een houvast voor ons om de Smaakspecialist steeds weer een stap verder te brengen.

De toegang richt zich bij de Smaakspecialist met name op het **RETAILKANAAL IN EUROPA**. Een plek waar wij de massa bereiken. Dit doen wij met een tone of voice die positief is. Wij zijn niet tegen, maar voor. Dit overigens los van het feit dat ook activisme en grenzen opzoeken, een belangrijke rol spelen om alle relevante stakeholders in beweging te krijgen.

BEWUSTWORDING wordt mede concreet gemaakt in het lesprogramma voor basisscholen **KIDSPROEF**. Afgelopen jaar is dit impactprogram-

ma verder geprofessionaliseerd en omgevormd tot stichting. Een solide basis om jaarlijks voor duizenden kids in Nederland een gastles over voeding te kunnen verzorgen. De ambitie: educatie over voeding van overheidswege als vast onderdeel in het lesprogramma in Nederland. Logisch en noodzakelijk lijkt mij.

De dilemma's waar wij als **B CORP ORGANISATIE** dagelijks mee te dealen hebben zijn groot. Elke dag worden weer lessen geleerd en fouten gemaakt, maar alleen dan kom je verder. Dit alles hebben wij vertaald naar het **IMPACTREPORT 2019**.

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.

MAARTEN DE LENG
Directeur marketing en
sustainability
maarten@desmaakspecialist.nl





MISSIEGEDREVEN

TOEGANKELIJKHEID

Verantwoord eten voor iedereen toegankelijk maken. Dat is wat de Smaakspecialist doet, dag in dag uit. Hoe? Door het ontwikkelen, produceren en distribueren van lekker en **BIOLOGISCH** eten, geproduceerd met liefde en aandacht voor mens, dier en milieu. De Smaakspecialist gelooft oprecht in de kracht van biologische voeding en haar positieve invloed op de gezondheid van de mens en de wereld!

Ons assortiment van ruim **500 PRODUCTEN** is te vinden in de supermarkt, grotendeels onder onze **EIGEN MERKEN** zoals Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Goodbugs. Van houdbaar tot dagvers, voor elk moment van de dag, en van glutenvrij tot koolhydraatarm. Maar we gaan verder! Zo is ons assortiment vrij van geraffineerde suikers, grotendeels BioBased verpakt én voor meer dan 90% vegan.

SOCIAL VENTURE

“Als gecertificeerde B Corp zet de Smaakspecialist haar business in als kracht om goed te doen, waarbij geld ons middel is en geen doel.”

EEN LEEFBARE WERELD

Het moment om een bijdrage te leveren aan een leefbare wereld is nu. De Smaakspecialist pakt dat moment, iedere dag, met een grote of een kleine stap; we make **ORGANIC FOODPRINTS**. Biologische voeding zit in ons DNA en dat is waarmee we een positieve voedselafdruk in de aarde willen achterlaten. Een afdruk die de aarde respecteert in plaats van uitput.

Als antwoord op de uitdagingen die voor ons liggen zet de Smaakspecialist als gecertificeerde **B CORP** haar business in als kracht om goed te doen, waarbij geld ons middel is en geen doel. Het onlosmakelijk aan elkaar verbinden van impact en business is wat ons drijft en wat blijft. Sterker nog, het versterkt elkaar en brengt een leefbare wereld elke dag weer wat dichterbij.

BEWUSTWORDING

We maken pas echt het verschil als we samen met zo veel mogelijk mensen organic foodprints maken. Daarom delen we onze kennis en inspireren we dagelijks duizenden mensen via onze **IMPACTPROGRAMMA'S**, zoals lesprogramma Kidsproef, online food community Organic Kitchen en pop-up concept Bio Proeflokaal.

*We make organic foodprints:
een positieve voedselafdruk in
de aarde.*



B Corp staat voor Benefit Corporation. Gecertificeerde B Corps zijn bedrijven die doel en winst met elkaar in balans brengen. Een B Corp wordt omschreven als een onderneming die de impact (over)weegt die zijn beslissingen op medewerkers, klanten, leveranciers, community en milieu hebben. Het is community van leiders van ruim 2900 bedrijven in meer dan 60 landen met 1 gezamenlijk doel; zij zijn de drive achter een wereldwijde beweging van mensen die hun **BUSINESS INZETTEN ALS KRACHT** om goed te doen voor de wereld.

Certified
B
Corporation

Gartner

NET ZERO | 2030

2900 BEDRIJVEN
60 LANDEN
1 DOEL



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

BIOLOGISCH IS ONDERDEEL VAN DE OPLOSSING

Hoe wil jij dat de wereld eruitziet in 2030? Vanuit die gedachte is er door de Verenigde Naties een nieuwe mondiale agenda aangenomen, bestaande uit zeventien Sustainable Development Goals (SDGs) om de wereld tot een betere plek te maken. Zowel bedrijven als overheden, kennisinstellingen én burgers zullen zich moeten inzetten om de doelen in 2030 te behalen.

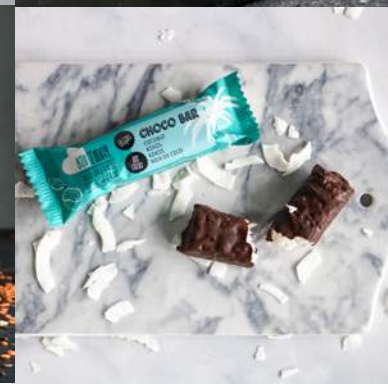
De **SDG'S** vormen een enorme inspiratiebron voor de Smaakspecialist. Vooral omdat eten, zowel de productie als de consumptie ervan, een enorme impact heeft op het bereiken van deze doelen. Uit onderzoek* blijkt dat biologische landbouw op vele manieren positief kan bijdragen aan een leefbare wereld en dus ook aan de duurzame doelen. We kunnen vaststellen dat we al aan **9 VAN DE 17** duurzame ontwikkelingsdoelen een bijdrage leveren, en we zullen onszelf continu blijven uitdagen om deze impact te vergroten.

*Bron: eosta.com. Onderzoeksproject opgezet in samenwerking met Universiteit Twente. Het resulterende rapport heet: Biologische landbouw en de Duurzame Ontwikkelingsdoelen – Onderdeel van de oplossing.

	VERLAGEN NEGATIEVE IMPACT	VERHOGEN POSITIEVE IMPACT
Intensieve landbouw put vruchtbare grond uit	 2 ZERO HUNGER	 2 ZERO HUNGER Biologische landbouw = slim voor het klimaat
Chemische pesticiden kunnen negatief effect op gezondheid hebben	 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING	 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING Biologische producten hebben hogere nutritionele waarden
Chemicaliën vervuilen kostbare watersystemen	 6 CLEAN WATER AND SANITATION	 6 CLEAN WATER AND SANITATION Superieur waterhoudend vermogen
Grootschalige industriële landbouw heeft negatief effect op onze biosfeer	 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION Gecertificeerd en herkenbaar voor consumenten
Productie van landbouw chemicaliën	 13 CLIMATE ACTION	 13 CLIMATE ACTION Koolstof vastlegging
Chemisch-synthetische middelen is een van de oorzaken van 'dead zones'	 14 LIFE BELOW WATER	
Chemicaliën beïnvloeden biodiversiteit negatief	 15 LIFE ON LAND	 15 LIFE ON LAND 30-50% meer biodiversiteit op biologische boerderijen
		 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS Samen met partners bereiken we meer dan alleen

Elke minuut verwoest de mensheid een equivalent van 30 voetbalvelden aan vruchtbare bodems, veelal door intensieve landbouwmethodes.





ASSORTIMENT



RUIM 500 BIO PRODUCTEN

Met aandacht en liefde voor mens, dier en natuur maken wij de mooiste biologische producten voor in het supermarktschap. Onze merken Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Goodbugs passen binnen elke **VERANTWOORDE** levensstijl. De biologische producten zijn door hun puurheid hoog in voedingswaarde, waarmee ze helpen het lichaam gelukkig en gezond te houden. Van houdbaar tot dagvers, en **VOOR ELK MOMENT VAN DE DAG!**

HOOGWAARDIGE KWALITEIT

- Biologisch
- Skal gecertificeerd
- Vrij van kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen
- Vrij van aroma's
- Vrij van kunstmatige conserveermiddelen
- 97,5% vrij van geraffineerde suikers
- >90% vegan
- Per product unieke eigenschappen als glutenvrij, eiwitrijk, vezelrijk, RAW of koolhydraatarm
- Duurzaam verpakt

BIOLOGISCH

Biologische voeding kan volgens ons van grote invloed zijn op de gezondheid van de aarde. Het wordt onder zo **NATUURLIJK** mogelijke omstandigheden geproduceerd, waarbij een zo gezond mogelijk ecosysteem wordt gecreëerd. In de landbouw betekent het dat er wordt gewerkt met compost en natuurlijke mest, zonder chemisch-synthetische hulpmiddelen en GMO vrij. De Smaakspecialist werkt samen met biologisch **GECERTIFICEERDE LEVERANCIERS** en bij het verwerken worden de producten zo puur en natuurlijk mogelijk gehouden, zonder kunstmatige toevoegingen en conserveermiddelen.

CODE OF CONDUCT

Naast goede producten, willen we natuurlijk ook dat deze producten onder goede werkomstandigheden worden geproduceerd. Daarom heeft de Smaakspecialist een Code of Conduct voor onze leveranciers ontwikkeld, die de werkstandaarden definieert voor goede en humane werkomstandigheden. Onze leveranciers onderschrijven deze Code of Conduct, waarin zij zich committeren aan **HOGHE ETHISCHE STANDAARDEN**. Enerzijds voor voedselveiligheid en kwaliteit, anderzijds in relatie tot mens, dier en natuur.

EEN BIOLOGISCHE BOER

- gebruikt in principe biologisch uitgangsmateriaal (GMO vrij).
- gebruikt geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen.
- gebruikt alleen toegestane meststoffen (met een maximum).
- past vruchtwisseling toe.
- kiest rassen die voor biologische landbouw geschikt zijn.
- zet natuurlijke vijanden in tegen parasieten.
- mag onkruid alleen mechanisch of d.m.v. verbranden bestrijden.
- mag alleen de bodem bedekken met materiaal dat afbreekbaar is.
- laat zijn gewassen in principe in de bodem groeien.



NIEUWE INNOVATIES



NPD: NEW PRODUCT DEVELOPMENT

Onze kracht ligt in het introduceren van nieuwe en unieke biologische innovaties in het (Nederlandse) retaillandschap. De 'Development Kitchen' van de Smaakspecialist is het kloppend hart van de organisatie waar productontwikkeling, **INNOVATIE**, data en research samenkomen. Op basis van consumentenbehoeften en **TRENDS** maken we de vertaalslag naar de markt met nieuwe producten. Denk daarbij aan trends zoals; gemak, vegan, vrij van toegevoegde geraffineerde suikers, koolhydraatarm, vezelrijk of eiwitrijk. Daarmee blijven we consumenten (en retailers) verrassen met mooie producten.

SUCCESVOLLE INTRODUCTIES

- No Bee Honee BioToday
- Koolhydraatarme lijn Smaakt
- Vegan spreads BioToday
- Vegan Kaasfondue BioToday
- Choco-kokosreep BioToday
- Dinner kits Smaakt
- Jackfruit Smaakt
- Koolhydraatarme crackers RAW Organic Food
- Vegan vers cheesecake BioToday

NO BEE HONEE

De bijvrije honing van BioToday is een mooi voorbeeld waarmee we inspelen op de plantaardige trend. Honing komt van bijen en is dus niet geschikt voor **VEGANISTEN**. Ondanks dat er genoeg vervangende zoetmiddelen zijn, mist men vaak toch de kenmerkende smaak en textuur van honing. Daarom hebben we een alternatief op de markt gebracht.



Deze no bee honee benadert de geur, smaak en textuur van honing, maar er is **GEEN BIJ** aan te pas gekomen. Met de ingrediënten tapioca, appelsap en citroen zijn we in staat geweest om een alternatief te maken dat in de buurt komt van bijenhoning.

125 NIEUWE INTRODUCTIES



KOOLHYDRAATARM

De nieuw geïntroduceerde 'less carb' lijn van Smaakt is, anders dan de standaard groen met zwarte Smaakt verpakkingen, te herkennen aan de oranje kleur. Deze producten bevatten 40 tot wel **80% MINDER** koolhydraten dan vergelijkbare producten en passen dus perfect binnen een koolhydraatarm dieet. Daarnaast zijn alle producten rijk aan of een bron van vezels en proteïne. Het 'less carb' assortiment van Smaakt bestaat uit 9 producten, voor elk moment van de dag, van muesli tot pasta.



VEGAN

MEER DAN 90% PLANTAARDIG

Naast biologisch is meer dan 90% van ons assortiment vegan. De Smaakspecialist heeft een **RUIME KEUZE** in vegan DKW. Daarbij gaat het zowel om producten die van nature plantaardig zijn, zoals havermost, als producten die normaal met dierlijke ingrediënten worden gemaakt. Denk daarbij aan onze No Bee Honee, eivrije mayonaise of aioli en vegan jus en fond.

Daarnaast bevat het assortiment volop producten die als vlees-, ei- en zuivel **VERVANGERS** kunnen dienen, zoals peulvruchten, seitan, tofu, tempeh, noten(pasta's) en (plantaardige) poeders die boordevol eiwitten, vitamines en mineralen zitten.

PLANTAARDIGE VOEDING IS EEN WAARBORG VOOR EEN DUURZAME TOEKOMST

“Voor het produceren van één kg vlees is tot 15 kg plantaardig voedsel nodig en 10.000 tot 20.000 liter water.”

Een vegan, veganistische of plantaardige eetstijl houdt in dat er geen dierlijke producten worden geconsumeerd, zoals vlees, vis, eieren, honing of zuivel.

VEGAN VERS

Om een (meer) plantaardige eetstijl nog toegankelijker te maken hebben we onze 'vegan vers' lijn geïntroduceerd. Deze bestaat o.a. uit versmaaltijden, cheesecakes en vegan vervangers voor kaas en vleeswaren.

VEGAN ASSORTIMENT: 511 DKW PRODUCTEN 24 VERS PRODUCTEN

WAAROM IS VEGAN DUURZAAM?

De voedselproductie is voor maar liefst 20 tot 35% verantwoordelijk voor de uitstoot van broeikasgassen, waarvan de helft van dierlijke producten afkomstig is. Kortom, de productie van vlees en zuivel zorgt voor meer uitstoot van broeikasgassen dan van plantaardig voedsel. Deze broeikasgassen zijn afkomstig van de spijsvertering van dieren en de energie die nodig is voor de akkers waarop veevoer wordt geteeld. Volgens onderzoek vanuit de University of Oxford zou de reguliere uitstoot met 70% omlaag kunnen bij een veganistisch dieet en 63% bij een vegetarisch dieet.



VRIJ VAN GERAFFINEERDE SUIKER

97,5% GERAFFINEERDE SUIKERVRIJ

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 is bepaald: suikers verwijderen, suikers vervan-

gen 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 suikervrij-proof!

Ongeraffineerde suikers zijn suikerbronnen hebben een veel korter raffinageproces doorstaan waardoor veel enzymen, mineralen, vitaminen en antioxidanten behouden blijven.



SUIKER EN GEZONDHEID

Suikers, geraffineerd of niet en van nature aanwezig of toegevoegd, zijn én blijven suikers. Te veel suiker is niet gezond. Onze lichamen hebben suiker nodig om te overleven, maar met mate natuurlijk. Wel kan het lichaam geholpen worden om suikers beter op te nemen en te verwerken door (een deel van) de geraffineerde suikers te vervangen door ongeraffineerde suikers of suikers die van nature aanwezig zijn in een product. Zo heeft je lichaam buiten de suiker in het product ook nog andere elementen (de vezels, eiwitten, enzymen) te verwerken waardoor de suiker langzamer wordt afgebroken en opgenomen. En zo kan je lichaam ook de juiste mineralen uit het product putten om de suiker te verwerken zonder dat deze mineralen uit je de reserves van je eigen lichaam geput moeten worden. Ons advies: suiker met mate!



DUURZAME VERPAKKING

FSC EN BIOBASED VERPAKKEN

De Smaakspecialist is continu onderweg om duurzame verbeterlagen te maken. Niet alleen met onze producten, maar ook met onze verpakkingen. Zo voeren we voor onze papierverpakkingen al jarenlang het **FSC** keurmerk. Daarnaast worden nu ook naast Smaakt, de producten van RAW Organic Food in een duurzame zak verpakt, gemaakt op basis van **BIOBASED FOLIE**. Dit zijn met name producten als (ontbijt)granen, muesli's, noten, zaden, pitten en gedroogde vruchten.

De ontwikkelingen en technieken rondom duurzaam verpakken volgen elkaar snel op. Daarom zal de Smaakspecialist zichzelf continu blijven uitdagen om de volgende stappen te nemen in het verduurzamen van verpakkingen.



-  **DUURZAAMHEID MATERIAAL**
-  **HOUDBAARHEID PRODUCT**
-  **BESCHERMING PRODUCT**

BIOBASED FOLIE: 50-60% HERNIEUWBARE GRONDSTOFFEN

Een duurzame verpakking verschilt per product(segment), waarbij rekening wordt gehouden met verschillende factoren; de duurzaamheid van het materiaal, de houdbaarheid van het product en de bescherming van het product. Het duurzame aan BioBased materiaal is dat het voor ruim 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. Het BioBased materiaal is dusdanig samengesteld dat we geen concessies hoeven te doen op het gebied van houdbaarheid en bescherming.

BioBased
PACKAGING



ORGANIC FOOD HELMOND

SOCIALE WERKPLAATS

De producten van de Smaakspecialist komen niet zomaar in de winkel terecht. Een van de schakels in het proces is het verpakken van onze producten. Gedeeltelijk gebeurt dat in samenwerking met het sociale werkbedrijf Senzer in Helmond. Senzer zet zich in om mensen met een **AFSTAND TOT DE ARBEIDSMARKT** naar werk te brengen. In 90% van de gevallen kunnen deze mensen bij externe werkgevers aan de slag. In sommige gevallen is dat wat lastiger, omdat de beperking het niet toelaat en iemand net dat beetje extra begeleiding nodig. Deze groep mensen gaat aan de slag bij het sociaal werkbedrijf om voedingsmiddelen te **VERPAKKEN**.



VERPAKT MET LIEFDE

Vanuit onze missie om verantwoorde voeding met aandacht voor mens, dier en milieu te produceren was het verpakken van onze producten bij Senzer een bewuste keuze. De Smaakspecialist is zelfs de grootste opdrachtgever. Eén afdeling is **SPECIAAL INGERICHT** voor het verpakken van producten van de Smaakspecialist, welke is omgedoopt tot **ORGANIC FOOD HELMOND**. Een groep van zo'n 50 collega's zet zich met nauwkeurigheid in om de verpakking er zo mooi mogelijk uit te laten zien. Zo gaan onder andere veel van de Smaakt melen, BioToday Haver to go en diverse RAW Organic Food poeders door de handen van deze trotse medewerkers. Want handwerk is het!



Organic Food Helmond is speciaal ingericht voor het verpakken van producten van de Smaakspecialist.



EEN KIJKJE IN EIGEN KEUKEN

In april heeft het team van de Smaakspecialist het hele proces zelf mogen ervaren. Tom Nuijten, verantwoordelijk voor de productie in Helmond: "Het is belangrijk dat collega's het proces van productie tot winkel doorgronden, daar komt bij dat Organic Food Helmond natuurlijk een bijzondere productielocatie is, de medewerkers vragen extra aandacht. Maar dat heeft tot gevolg dat de verbinding met de producten en merken groot is. Ze identificeren zich echt met het bedrijf. Dat geeft voor iedereen veel energie."

CERTIFICATEN EN PARTNERS



STRENGE KWALITEITSEISEN

Bij de Smaakspecialist speelt duurzaamheid en goed voor de wereld zorgen een belangrijke rol. We zijn dan ook trots op de verschillende toonaangevende **CERTIFICATEN** en keurmerken, waaronder B Corp, Skal en EKO, die we inmiddels als bedrijf hebben behaald. Het bevestigt dat wat we als team dag in dag uit doen, we ook daadwerkelijk goed doen. Simpelweg omdat het getoetst is aan strenge regels, criteria en voorschriften en vervolgens beloond met een **KEURMERK**. Daarmee waarborgen we niet alleen onze **KWALITEIT**, maar stimuleren we onszelf ook om continu te blijven verbeteren.

De certificaten van BRC en IFS richten zich op voedselveiligheid.

SKAL BIOCONTROLE

Skal Biocontrole, van het logo met het herkenbare groene blaadje, zet zich als onafhankelijk toezichthouder in voor aantoonbare betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland. Een landbouwproduct of voedingsmiddel mag alleen biologisch heten als het productieproces aan wettelijke voorschriften voldoet. Het Skal keurmerk betekent dat de Smaakspecialist alle Europese regels vanuit de overheid naleeft en hierop ook streng wordt gecontroleerd.



SAMEN STAAN WE STERKER

Onze missie is uiteraard niet alleen intern gericht, maar juist ook op het verbinden van onze kennis, producten en tijd aan partners. Vanuit dit perspectief werken we samen met een aantal inspirerende en duurzame partners, zoals MVO Nederland en Nudge. MVO Nederland is een groot en gevarieerd netwerk van MVO-ondernemers, ofwel ondernemers die Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Nudge is een consumentenplatform dat door co-creatie bijdraagt aan positieve veranderingen in de maatschappij. Zo kunnen we gezamenlijk stappen vooruit zetten.



IN DE (SUPER)MARKT

FOOD RETAIL EUROPA

De Smaakspecialist is uitgegroeid tot een succesvolle onderneming en de leidende merken Smaakt, BioToday en RAW Organic Food hebben een prominente plek in het **HEALTH FOOD** assortiment in de Nederlandse én buitenlandse supermarkt gekregen. Inmiddels zijn wij met ruim 500 producten en 5000+ unieke afleveradressen in **25 LANDEN** een blijvende toegevoegde waarde voor onze klanten en zijn onze merken herkenbaar voor vele consumenten.



ONZE PRODUCTEN ZIJN VERKRIJGBAAR BIJ:

- Alle supermarktformules
- Tankstations
- Groothandels
- CATERAARS
- Maaltijdboxen
- Recreatie
- Webshops



In de supermarkt zijn onze producten te vinden in de health food category, cross category en in het versschap.

VAN DEUR TOT DEUR

Sinds dit jaar is de Smaakspecialist twee Smaakt vrachtwagens rijker. Zo worden onze potjes pindakaas in stijl naar de supermarkt gereden, met het herkenbare beeld van Smaakt.



 **5.000+ UNIEKE AFLEVERADRESSEN**
 **FOOD RETAIL EUROPA**

JUMBO

Casino
supermarchés

SPAR

coop **franprix** ♥

DELHAIZE

COLRUYT
GROUP

Carrefour

on

RESTSTROOM

VOORKOMEN VAN VOEDSELVERSPILLING (ÉN ARMOEDE)

Eten is een van onze primaire levensbehoeftes, wat toegankelijk zou moeten zijn voor iedereen. Toch leven er in Nederland 1,1 miljoen mensen onder de armoede grens voor wie de toegang tot boodschappen niet vanzelfsprekend is. En dat terwijl er jaarlijks (in 2019) **34,4 KG** per persoon aan voedsel wordt weggegooid. Voedselbank Nederland pakt deze beide uitersten van tekort en overschot aan.

“1,1 miljoen mensen in Nederland leven onder de armoedegrens. Maar liefst 140.000 mensen krijgen voedselhulp van Voedselbank Nederland. Dit zijn zo’n 33.000 huishoudens.”

VERSPILLING en zeker in combinatie met mensen die het extra nodig hebben, is een belangrijk item in onze afwegingen als B Corp onderneming. Ondanks een zorgvuldig ketenproces, zijn er gedurende het jaar producten die op basis van THT voor retail helaas niet meer ‘voldoen’. Voedselbank Breda vormt een waardevolle **SAMENWERKINGSPARTNER**, waarmee goede producten van de prullenbak worden gered die gelijktijdig als hulp dienen tegen armoede.



VOEDSELBANK BREDA

Locatie Breda, waar de Smaakspecialist mee samenwerkt, wordt gerund door **55** vrijwilligers. Er staan hier 526 gezinnen ingeschreven, wat neerkomt op zo’n 1.500 tot 1.600 personen. Per maand gaat er gemiddeld wel **40 TON** aan voedsel doorheen.

VOEDSELBANK: 25.000+ PRODUCTEN



DE SMAAKSPECIALIST

Met ons team pakten wij speciaal voor kerst **200 KERSTPAKKETTEN** in met Smaakspecialist lekkers, om te schenken aan de Voedselbank Breda. Zodat ook de mensen die niet zelf de middelen hebben, toch kunnen genieten van mooie producten tijdens de feestdagen. Maar ook op andere momenten, zoals bijvoorbeeld na de afloop van het RAW Organic Food event tijdens de Singelloop Breda, gaan er producten die niet meer bruikbaar zijn richting deze Voedselbank.



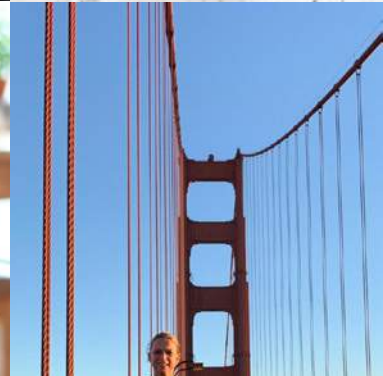


eat
clean
#EveryBiteMatters

Bio



Jim Bakker



SMAAKT Bio

OVER SMAAKT

Smaakt staat voor een revolutie in bewustwording. Wij geloven dat kennis- en inspiratiedeling over voeding een belangrijke bijdrage kan leveren aan het maken van een **BEWUSTE KEUZE** over wat je als mens eet. Een keuze met impact voor jezelf, voor jouw omgeving en onze toekomst. Het is belangrijk is dat iedereen deze keuze kan maken. Want **ELKE HAP TELT!**

NAAMBASSADEUR CAMPAGNE

In 2019 is Smaakt op zoek gegaan naar ware Naambassadeurs waarvoor elke hap telt. Iedereen met een smakelijke achternaam, zoals meneer of mevrouw Boon, Bloem, Panne(n)koek en Honing, maakten kans op 1 jaar lang gratis zijn of haar eigen (achter)naamproduct.

Elke hap telt.



EAT CLEAN CAMPAGNE X JIM BAKKUM

De 'Eat Clean' campagne van Smaakt promoot **'NAAKTE' VOEDING**. Oftewel: biologische voeding, vrij van kunstmest, diergeneesmiddelen, hormonen, chemische kleur-, geur- en smaakstoffen, GMO's en chemische bestrijdingsmiddelen zoals landbouwgif. De campagne is ludiek gelanceerd door merkambassadeur Jim Bakkum met een back-up van tientallen **FLASH-MOBBERS** op het stationsplein Utrecht, waarna het campagnebeeld on- en offline grootschalig onder de aandacht is gebracht.

JIM BAKKUM:

"Ik vind het echt enorm tof om samen te werken met een merk wat nog niet heel veel bekendheid heeft, maar waarvan stiekem bijna iedereen wel een product in zijn keukenkastje heeft staan."



SMAAKT IN 2019

PRODUCTEN

- 68 nieuwe producten
- 9 producten in 'Less carb' lijn
- 328 totaalassortiment

BEREIK

- 7,7 miljoen+ online bereik
- 4,2 miljoen+ commercial views
- 4,8 miljoen+ offline bereik
- 28.000+ Facebook volgers
- 3.000+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS

- Uitrol 'Elke hap telt' campagne
- Flashmob Eat Clean Campagne op Utrecht centraal met Jim Bakkum
- Eat Clean campagne commercials met Jim Bakkum



BIOTODAY

OVER BIOTODAY

Good mood food, dat is BioToday! Wij werken dag in dag uit aan lekkere en eerlijke producten waarmee we een **GLIMLACH** op het gezicht toveren en de wereld een beetje mooier willen maken. Onze passie voor voeding stopt nooit en we houden onze ogen altijd open voor de laatste **TRENDS**, zoals ready-to-use en on-the-go. BioToday producten zijn biologisch, vrij van geraffineerde suikers en zonder ingrediënten met vraagtekens.

BIOTODAY LOVERS

BioToday heeft ruim 150 producten in het assortiment. Met ambassadeurs van BioToday, ofwel de BioToday Lovers, geven we een kijkje in de keuken met reviews en recepten met allerlei verschillende producten uit het assortiment. Zo helpen we consumenten op weg bij het kiezen en gebruiken van BioToday producten.



IK BEN LEKKER CAMPAGNE

De Ik ben lekker-campagne van BioToday is in het najaar gelanceerd. De campagne brengt de populaire **10-PACK KOEKJES** van BioToday met een fun-factor grootschalig onder de aandacht. Het kleurrijke campagnebeeld is zowel in het straatbeeld als online niet te missen. Rondom de campagne zijn er een 10-tal win-acties uitgezet online, zowel vanuit BioToday als vanuit een aantal bekende food influencers. Met de campagne legt BioToday de nadruk op **FEEL-GOOD**, waarmee de consument op een laagdrempelige manier naar een biologisch alternatief wordt getrokken.

COOKIE ROAD TRIP: 10.000 COOKIES 15 LOCATIES



BIOTODAY IN 2019

PRODUCTEN

- 51 nieuwe producten
- 157 totaalassortiment

BEREIK

- 4,5 miljoen+ online bereik
- 2 miljoen+ offline bereik
- 14.200+ Facebook volgers
- 14.000+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS

- Vegan BioToday High Tea voor 20 Nederlandse food influencers
- Healthy fest, Veggie world en My Jewellery sample sale met de Cookie Road Trip
- Lancering **IK BEN LEKKER** campagne
- **Partner** van Week zonder vlees



RAW ORGANIC FOOD

OVER RAW ORGANIC FOOD

Be pure, eat RAW. Moeder natuur schenkt ons de meest pure en **KLEURRIJKE INGREDIËNTEN** die wij als mens kunnen eten. Vanuit Raw Organic Food zorgen wij ervoor dat we van deze prachtige ingrediënten kunt genieten, om zowel mentaal als fysiek optimaal te kunnen presteren. Alle producten zijn naast biologisch op een zo laag mogelijke bewerkingsstemperatuur geproduceerd, zodat zo veel mogelijk vitaminen en mineralen bewaard blijven.

#RAW RUNNERS

RAW Organic Food verbindt zich graag aan sport, want verantwoorde voeding en sport gaan hand in hand. Met het RAW RUNNER **CONCEPT**, waarvan de Singelloop de primeur beleefde, 'loopt' RAW Organic Food trots mee als supporter; van voorbereiding tot ontlading. Zo wordt een RAW RUNNER o.a. ondersteund met producten, voedingtips, een RAW **T-SHIRT** en **BIOBASED BIDON**. Dit succesvolle concept wordt in 2020 herhaald in andere steden, zoals de Marathon van Rotterdam.

SINGELLOOP:
350 RAW RUNNERS
18.000 RAW BIDONS

RAW HOTSPOT SINGELLOOP BREDA

Dit jaar was RAW Organic Food als sponsor nauw betrokken bij hét hardloopevent in Breda: de Singelloop. Op zondag 6 oktober deden maar liefst **350 RAW RUNNERS** namens RAW mee. Gehuld in het herkenbare RAW shirt liepen zij de 5, 10 of 21 km rennen langs de Singel van Breda. De RAW Hotspot was met ruim **750 BEZOEKERS** een doorslaand succes en vormde een relaxte uitvalsbasis vlakbij de start van het parcours. Als beloning voor hun sportprestatie werden alle ruim **18.000 DEELNEMERS** van de Singelloop ook nog eens uitgerust met een RAW BioBased bidon.



RAW IN 2019

PRODUCTEN

- 4 nieuwe producten
- 50 totaalassortiment

BEREIK

- 1,5 miljoen+ online bereik
- 100.000+ offline bereik
- 21.500 Facebook volgers
- 3.000+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS RAW RUNNERS

- Hotspot met 750 bezoekers
- 350 RAW RUNNERS
- 18.000 BioBased Bidons
- Influencer **Anne Merel** en oud spelers van **NAC** als RAW RUNNER
- RAW Challenge **e-book**





KIDSPROEF

OVER KIDSPROEF

De Smaakspecialist is van mening dat wanneer kinderen zich **BEWUST** worden van verantwoordke voedselkeuzes, zij beter voor zichzelf en de rest van de wereld zullen gaan zorgen. Vandaar het initiatief Kidsproef! Kidsproef is een gratis lesprogramma over verantwoorde voeding voor kinderen uit **GROEP 7**. De les van 1,5 wordt verzorgd door ambassadeurs en gaat over onderwerpen als voeding, biologische voeding en suiker.



OFFICIËLE STICHTING

KidsProef gaat sinds Q4 van 2019 officieel verder als stichting, met in het bestuur Veronique Drixler, Inge de Bekker, Luuk en oprichter Pieter Dirven. Hiermee heeft KidsProef een mooie next step gemaakt. Het aantal lessen dat we geven blijft groeien met (nu al gepland) gemiddeld **4 SCHOLEN PER WEEK** in 2020, waar een uitvoerend team van vier personen zich fulltime voor inzetten.

KIDSPROEF IN 2019

CHARITY EVENTS

- **Singelloop Breda** Oud NAC selectie
- **Movie night** Ladies' Circle 64 De Baronessen

CIJFERS

- **208** klassen
- Gemiddeld **3** lessen per week
- **5.200** kinderen

HIGHLIGHTS

- Bio KidsProef Brunch in de Moestuin in Utrecht
- Bio Pieten tour
- KidsProef officiële stichting
- Receptvideo's
- Ambassadeursdag en open bedrijvendag Klokhuis



2019:
208 KLASSEN
5.200 KINDEREN



KIDSPROEF IN ONTWIKKELING

KidsProef heeft een verbeterslag gemaakt door het lesprogramma inhoudelijk opnieuw onder de loep te nemen en aan te passen. Ook zijn er leuke opdrachten aan toegevoegd voor vóór en tijdens de les. Met verschillende acties en **EVENEMENTEN** door het jaar heen breiden we het bereik van KidsProef steeds verder uit. Zo werden 50 gezinnen verwelkomd in de Moestuin in Utrecht voor een Bio KidsProef Brunch (mét bezoek van Bio Pieten) en maakten we diverse kerst kookvideo's ter inspiratie.



BIO PROEFLOKAAL | |

OVER BIO PROEFLOKAAL

Het Bio Proeflokaal is een pop-up concept dat volledig in het teken staat van bewustwording rondom verantwoorde en biologische voeding. Met het **CONCEPT** toveren we een locatie om tot een tijdelijke foodbeleving, waar mensen letterlijk kennis kunnen maken met de wereld van biologisch eten door te **PROEVEN**, ruiken, eten, zien, voelen, drinken en kopen. Denk aan een restaurant, evenement, fundraising, shop, diner of een combinatie daarvan. Soms voor een weekend, soms voor een aantal weken.

Bezoeker: "Wij vonden het een heel leuk evenement. De locatie was mooi en leuk, de bediening was prima en het eten was erg lekker!"



EDITIE 5: DE MOESTUIN IN UTRECHT

Van 15 t/m 17 november bezochten honderden enthousiaste (bio)fijnproevers de Moestuin in Utrecht, waar de **VIJFDE POP-UP EDITIE** van het Bio Proeflokaal werd gehouden. De vrijdag werd 's middags afgetrapt met een exclusieve vegan BioToday **HIGH TEA TASTING** voor een selectief gezelschap van Nederlandse food influencers. De bezoekers van het uitverkochte **FIJNPROEFDINER** konden zowel vrijdag- als zaterdagavond genieten van de kookkunsten van chef Bas Hellemons tijdens een uitgebreid vier-gangendiner met groenten uit eigen tuin. Als afsluiter bood de zondag een gezellig en leerzaam uitje voor het hele gezin, waar families aanschoven bij de **BIO KIDSPROEF BRUNCH** met leuke interactieve elementen uit het lesprogramma KidsProef.

OVER DE MOESTUIN IN UTRECHT

De Moestuin is een sociale onderneming die werkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. In en om de kas verbouwen ze hun eigen biologische groente en fruit die ze vervolgens op locatie verkopen of serveren.



EDITIE 2019

CIJFERS

- 3 dagen
- 20 food influencers met 350.000+ online bereik
- 1000+ gangen geserveerd
- 300.000+ online bereik via Bio Proeflokaal
- 100.000+ offline bereik



HIGHLIGHTS

- Uitverkochte 4-gangen diners
- Vegan BioToday High Tea voor een select gezelschap van **Nederlandse food influencers**.
- Bio **KidsProef** Brunch met buffet en interactieve elementen uit lesprogramma KidsProef.

ORGANIC KITCHEN



ORGANIC-KITCHEN

OVER ORGANIC KITCHEN

Koken doe je samen. Dit was voor de Smaakspecialist dé reden om het **FOODPLATFORM** Organic Kitchen op te richten. Het is onze passie om kennis en ideeën over verantwoorde voeding te delen en hierdoor elkaar te inspireren. Deze online keuken is een plek waar mensen worden **GEÏNSPIREERD** op het gebied van biologische en verantwoorde voeding in co-creatie met vele bloggers uit het hele land. Het online platform inspireert inmiddels dagelijks 50.000+ mensen met recepten, tips en kennis.

Online food platform in co-creatie met bloggers: met een recepten kookboek, kennis Foodiepedia & inspiratie Wall-of-food.



BLOGGERS

De recepten in het kookboek en de blogs op **FOODIEPEDIA** worden gemaakt in samenwerking met een tal van enthousiaste bloggers. Deze foodies delen op Organic Kitchen hun passie voor eten met de lekkerste creaties of leerzame artikelen, om zodoende anderen te informeren en inspireren over de mogelijkheden in de biologische keuken.



CIJFERS 2019

ORGANIC KITCHEN

- 86 nieuwe recepten
- 7 actieve food bloggers
- 53.000 unieke bezoekers website
- 30.300+ Facebook volgers
- 1.800+ Instagram volgers



**1 KANTOOR
2 PRODUCTIELOCATIES
1 DISTRIBUTIECENTRUM
25 KANTOORMEDEWERKERS
50 HANDEN**



SAMEN VOOR 1 MISSIE!