

de Smaakspecialist

FAIR DEALS

“Wij geloven in de kracht
en noodzaak van goede voeding
voor een leefbare wereld”



IMPACT REPORT

2021

Certified



Corporation

SUMMARY

Highlights 2021

4 PRIJZEN
GEWONNEN

2x Beste introductie
1x Innova klassiek
1x Gouden partner

2400+
WINKELS

waar onze producten
te vinden zijn in het
schap

14%
DUNNER
onze BioBased folie
zak verpakkingen

"Succesvolle
kick-off
van Bio
Proeflokaal
@home"

12,5%
GROEI
op Instagram met
Raw Organic Food

10.106
PRODUCTEN
gered en
gedoneerd aan de
Voedselbank

53 NPD
INTRODUCTIES
succesvolle nieuwe
producten van
diverse merken

"Introductie
digitaal
lespakket van
KidsProef"

90 MLN
CONTACTEN
on- en offline met
BioToday Make
Love campagne



3 MLN
MENSEN
bereikt met 3
grote Smaakt
campagnes

25%
PRODUCTEN
van Consenza naast
glutenvrij nu ook
biologisch



VOORWOORD

Founder Pieter
Dirven

PAGINA 4



SMAAKT

Gloed voor jezelf,
jouw omgeving en
onze toekomst

PAGINA 18



BIOTODAY

Producten die een
lach op je gezicht
toveren

PAGINA 20

B CORPORATION

Hoogste standaarden
sociale & duurzame
impact

PAGINA 6

"B Corp:
using business
as a force
for good"

DUURZAAM- HEID

Biologisch als
onderdeel van de
oplossing

PAGINA 8



RAW ORGANIC FOOD

Be pure eat RAW

PAGINA 22

CONSENZA

Lekker én
glutenvrij eten

PAGINA 24

SDG'S

Sustainable
Development Goals

PAGINA 10

PRODUCTEN

Gloed voor mens,
dier en natuur

PAGINA 12



IMPACT PROGRAMMA'S

KidsProef, Bio
Proeflokaal
en Organic Kitchen

PAGINA 26



LOCATIES

Hoofdkantoor,
productie en
distributie

PAGINA 28



ASSORTIMENT

Van DKW tot vers,
en van vegan tot
glutenvrij

PAGINA 14

VERKOOP

Van retail tot online
in binnen- en
buitenland

PAGINA 16



PARTNERS

Certificaten en
samenwerkingen

PAGINA 30

"Samen met
onze klanten
en partners
maken we
impact"

VOORWOORD

FOUNDER PIETER DIRVEN

2021 is wederom een bewogen jaar geweest. Het Coronavirus, beperkende maatregelen, wisselend consumentenvertrouwen en slingerende inflatie. Echter lijkt de consument zich er wel steeds meer van bewust dat het anders moet. Er moet iets gebeuren om het tij te keren en de planeet in goede conditie te houden voor toekomstige generaties.

URGENTIE

Meer dan ooit voelen wij als de Smaakspecialist het belang van ons bestaan. **Door biologische voeding beschikbaar te maken, dragen wij significant bij aan het behoud van een leefbare wereld.** Jijzelf kunt al het verschil maken door simpelweg te kiezen voor biologische producten. Iedereen heeft het recht op lekker en gezond eten én iedereen heeft het recht op een leefbare wereld. Wij zijn er trots op dat de Smaakspecialist dit beide mogelijk kan maken.

DISTRIBUTIE

In 2021 hebben we veel stappen kunnen zetten in onze distributie: van biowinkels tot flitsbe-

zorgers en van lokale speciaalzaken tot grote internationale spelers. Steeds meer klanten hebben onze producten op de planken staan. Natuurlijk is er ook een groeiend aanbod aan concurrentie. Retailers vergroten hun aanbod in bio huismerk, start-ups in duurzame producten krijgen meer ruimte in het schap en grote corporate bedrijven lanceren duurzamere varianten van hun grote merken. Wij juichen dit enorm toe. Biologisch en duurzaam moet de nieuwe standaard worden!

"Er moet iets gebeuren om het tij te keren en de planeet in goede conditie te houden voor toekomstige generaties."

AMBITIE

Als pionier in biologische producten in de reguliere supermarkt blijven wij onze relevantie tonen door te innoveren en ons assortiment te optimaliseren. **Met de overname van de glu-**

tenvrije distributiemerken van BestPartner gaat onze wens in vervulling om een nog grotere rol te gaan spelen binnen de glutenvrije markt en bundelen we onze krachten. Met ons complete merkportfolio in bio, gezond én glutenvrij kunnen we het gehele assortiment voor de gezondheidscategorie voor klanten faciliteren en we hebben de ambitie om hierin een grote Europese speler te worden.

MARKETING

Op Smaakt is grootschalig campagne gevoerd om de naamsbekendheid te vergroten met een nieuwe campagne, "jij Smaakt het verschil". Met een sterk simpel beeld en een pakkende tekst **hebben we de consument duidelijk gemaakt dat je zelf daadwerkelijk het verschil kunt maken door te kiezen voor de juiste producten.** Ook met onze andere merken hebben we duizenden consumenten geïnspireerd en we kijken terug op fantastische samenwerkingen met verschillende bloggers, foodies en retailers.

IMPACT

Belangrijker nog vinden wij het creëren van bewustwording rondom goede voeding. **Middels stichting KidsProef, ons educatief lesprogramma over goede voeding, hebben wij inmiddels tienduizenden kinderen van groep 7 gratis les gegeven** over gezond eten. Met Bio Proeflokaal, ons pop-up concept, hebben wij consumenten tijdens de lockdown kunnen verrassen met **culinaire biologische thuismenu's**. In 2022 gaan we dit concept landelijk uitrollen om nóg meer consumenten te kunnen bereiken.

Bovendien gaan we Bio Proeflokaal weer als live event neerzetten op onze spectaculaire locatie in Ulvenhout: Landgoed Luchtenburg. **De bijbehorende Tiendschuur ondergaat momenteel een verbouwing om vanaf zomer 2022 dienst te doen als evenementenlocatie.** Het plan is om hier, naast het Bio Proeflokaal, onder andere biologische bruiloften te organiseren. Uiteindelijk moet het een complete experience worden waar we onze missie handen en voeten geven.

VOORUITBLIK

Ook dit jaar zullen we gedreven blijven bouwen aan onze merken en kennis delen over het belang van biologische producten. De materie is complex: wat maakt biologisch nou beter voor het klimaat? **Maar je kunt er niet omheen: beter bodembebruik zorgt voor meer vruchtbare grond en producten met hoogwaardigere voedingsstoffen.** Het mijden van bestrijdingsmiddelen zorgt voor minder vervuiling van de aarde en minder inname van slechte stoffen via voeding. Behoud van biodiversiteit zorgt voor een betere ecologie en een gezonder klimaat. Gelukkig worden steeds meer mensen zich bewust van het belang van natuurlijke voeding en dit biedt kansen: zowel voor jezelf als voor jouw omgeving.

"Het mijden van bestrijdingsmiddelen zorgt voor minder vervuiling van de aarde."

Wij kijken er enorm naar uit om samen met jou stappen te zetten naar de volgende stip op de horizon! Zin om met ons mee te praten en ook te gaan voor een duurzame wereld? Wij nodigen je graag uit om met ons in gesprek te gaan.

Pieter Dirven



B CORPORATION

HOOGSTE STANDAARDEN SOCIALE & DUURZAME IMPACT



NET ZERO 2030

"1600+ bedrijven gaan voor 0 broeikasgassen in 2030"

Sinds 2018 is de Smaakspecialist in het trotse bezit van het B Corp certificaat. B Corp gecertificeerde bedrijven laten aantoonbaar zien dat naast winst, ook mens, milieu en maatschappij hoog in het vaandel staan. Zij worden daarvoor beoordeeld op de gehele bedrijfsvoering, op impactgebieden zoals medewerkers, (lokale) gemeenschap, duurzaamheid, klanten en transparantie.

De Smaakspecialist gelooft in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld.

reld. Door aan de strenge B Corp voorwaarden te voldoen, worden we erin bevestigd dat wij onze missie ook daadwerkelijk leven. Wij zien B Corp dan ook als waardevol en betrouwbaar label, waarmee we onze meerwaarde voor de wereld ook echt kunnen laten zien.

SCORE IN 2018: 81,8

Gebaseerd op het B Impact Assessment in 2018 behaalde de Smaakspecialist een **totale score van 81,8 van de 200** te behalen punten. De mediaan score voor reguliere bedrijven is momenteel **50,9 punten**.

HERCERTIFICERING

Elke drie jaar is het tijd voor herziening; zo is de Smaakspecialist **eind 2021 het hercertificeringstraject met B Lab gestart**. Een mooie kans om ook voor onszelf opnieuw de balans op te maken; waar presteren we goed en waar liggen verbeterlagen? Als organisatie zijn wij continu in beweging en B Corp helpt ons om de (duurzame) weg die we bewandelen scherp te houden én aan te scherpen. De verworven inzichten hebben we meegenomen in onze plannen voor 2022 (en verder) en vormen een belangrijke inspiratiebron voor onze ambities.

"In 2018 behaalde de Smaakspecialist een totale score van **81,8**"

De Smaakspecialist

For Fiscal Year End Date:
December 31st, 2017

81.8



Governance

QUESTIONS ANSWERED 28/28 OVERALL SCORE 14.3

Workers

QUESTIONS ANSWERED 49/49 OVERALL SCORE 17.1

Community

QUESTIONS ANSWERED 56/56 OVERALL SCORE 23.6

Environment

QUESTIONS ANSWERED 66/66 OVERALL SCORE 26.6

Customers

QUESTIONS ANSWERED 1/1

NET ZERO 2030

Sinds eind 2019 neemt de Smaakspecialist deel aan Net Zero 2030, waarmee we ons committeren aan het bereiken van energieneutraliteit in 2030. Dit is van toepassing op scope 1, scope 2 en de meest relevante uitstoot in scope 3 (zie kader). Samen met zo'n 1600+ andere bedrijven - waaronder 1000+ B Corps - van over de hele wereld maken we inmiddels onderdeel uit van dit **initiatief van The B Corp Climate Collective**.

"Versneld broeikasgassen terugdringen voor 1,5 graad doelstelling"

Hiermee staan we als bedrijf publiekelijk op om de reductie van onze broeikasgassen versneld terug te brengen naar nul in 2030. 20 jaar eerder dan de doelstellingen uit het Parijsakkoord, om de opwarming van de aarde te beperken tot 1,5 graad. **Net Zero 2030 is daarmee onderdeel van de meest versnelde klimaatactie** door zo'n grote afvaardiging van bedrijven in de wereld.

BELOFTE

Met de belofte die we hebben gemaakt zijn uiteraard ook de nodige acties vereist. Als B Corp heeft de Smaakspecialist de focus het afgelopen jaar vooral gehad op haar core business: de groei van onze merken (bekendheid), de groei van verkooppunten, de groei van vegan (vers) producten, de groei van het aantal verkochte biologische producten. Kortom, de groei van het biologische aandeel in de wereld en het genereren van een noodzakelijke shift in het voedselsysteem.

Een positieve impact op het klimaat en de wereld? Zeker weten. Minder CO2-uitstoot? Niet in de directe zin van het woord, maar dat betekent niet dat we onze ogen sluiten voor de uitstoot van broeikasgassen. Het betekent dat we breder kijken naar meerdere facetten die samenhangen met duurzaamheid en onze kracht benutten. **In 2021 heeft de Smaakspecialist stappen gezet om een meer gefundeerde visie te ontwikkelen rondom duurzaamheid**, met daarin de te ondernemen korte-

en middellange termijn stappen en doelstellingen voor 2022 en verder. Hier zal CO2-uitstoot een onderdeel van uit gaan maken. Ook hebben we een Sustainability Expert aangenomen om het duurzaamheidstraject te coördineren.

SCOPES

SCOPE 1

Alle uitstoot die direct het gevolg is van eigen activiteiten, zoals de uitstoot van eigen fabrieken en vrachtauto's of eigen gasverbruik.

SCOPE 2

De indirecte emissies voor de energie die is ingekocht, bijvoorbeeld van een elektriciteitsbedrijf. De emissie vindt dan plaats bij het opwekken van de elektriciteit.

SCOPE 3

Alle overige emissies als gevolg van de activiteiten van het bedrijf, zoals de uitstoot van transport, productie die is uitbesteed of afvalverwerking.



DUURZAAMHEID

BIOLOGISCH ALS ONDERDEEL VAN DE OPLOSSING

Kan biologisch eten de groeiende wereldbevolking wel voeden? Is biologisch niet gewoon greenwashing? Is het bewezen dat biologisch gezonder is? Stoot biologische landbouw minder CO2 uit dan de gangbare landbouw? Waarom is biologisch eten duurder? De toegevoegde waarde van biologische voeding en landbouw op mens, dier en natuur staat nog niet altijd en bij iedereen scherp op het netvlies. Toch wordt de impact van ons voedselsysteem op de natuur en het klimaat gelukkig steeds inzichtelijker. En wij weten het al: biologisch is een onderdeel van de oplossing.

Duurzaamheid, CO2 en klimaat worden vaak in één adem genoemd. Maar er zijn **meer variabelen die de leefbaarheid van onze wereld beïnvloeden**. Wat denk je van **biodiversiteit**, waterkwaliteit, armoede, **bodemkwaliteit**, gezondheid, maatschappij en ook economie. Dat maakt het eigenlijk gelijk zo complex. Boek je aan de ene kant winst, lijdt je aan de andere kant misschien wel verlies. Waar

het uiteindelijk om gaat, is dat we onderaan de streep - over de gehele linie - positief uitkomen. En natuurlijk vormt de beruchte **1,5 graad** daarbij wel de rode draad; the-one-to-watch.

DE MONDIALE AGENDA

Farm to fork, Green Deals, klimaatakkoorden, COP26, **Sustainable Development Goals**, circulaire economie, kringlooplandbouw. Aan visies en beleid geen gebrek. In de wirwar van initiatieven is het soms lastig een concrete aanpak te ontdekken in het duurzaamheidslandschap. Toch zijn er in het kader van voedsel wel een aantal hoofdthema's te onderscheiden; **duurzame, natuurvriendelijke en schone voedselproductiesystemen**, gezonde voedselomgeving, kennis rondom duurzame voeding en consumptie, **plantaardig**, circulaire productie, voedselverspilling, biosfeer en **biodiversiteit**, uitstoot van broeikasgassen. Ook zien we, naast een heleboel sturende richtlijnen, een aantal concrete doelstellingen die zijn vastgelegd:

DOELSTELLINGEN

- **ENERGIENEUTRAAL IN 2050 / 1,5°C-DOELSTELLING**
Klimaatakkoord Parijs, ondertekend door 195 landen
- **GEBRUIK VAN CHEMISCHE PESTICIDEN -50% IN 2030**
Farm to Fork strategie, Europese Commissie
- **GEBRUIK VAN MESTSTOFFEN -20% IN 2030**
Farm to Fork strategie, Europese Commissie
- **METHAANUITSTOOT -30% IN 2030**
COP26, ondertekend door 100+ landen
- **TENMINSTE 25% BIOLOGISCHE LANDBOUW IN 2030**
Farm to Fork strategie, Europese Commissie
- **VOEDSELVERSPILLING PER HOOFD -50% IN 2030**
Farm to Fork strategie, Europese Commissie

Het is niet alleen aan onze wereldleiders om de duurzame agenda te bepalen, en ook niet om de gestelde doelstellingen te behalen. Het is aan ons allemaal, van gemeente tot bedrijf en consument.

"Biologisch als onderdeel van de oplossing"

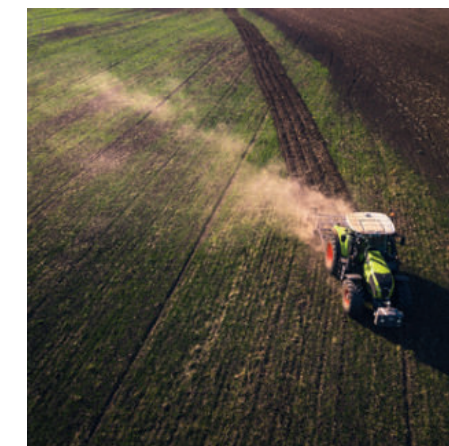
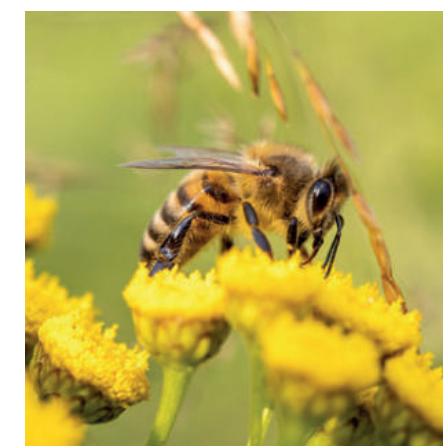
Er is niet één hapklare oplossing, hoewel we dat als voedselproducent natuurlijk graag zouden willen. Wij geloven in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld, en we vertellen je graag waarom **biologisch past binnen de gestelde doelstellingen**.



BIOLOGISCH EN DUURZAAMHEID

- Biologisch gebruikt **geen chemische pesticiden**.
- Biologisch gebruikt **50% minder bemesting en energie**.
- Biologische boeren gebruiken **geen kunstmest of pesticiden** en stoten daarvoor **minder broeikasgassen** uit.
- Biologische boeren gebruiken geen kunstmest. Dit scheelt energie, maar het **scheelt ook uitstoot van onder andere lachgas** die vrijkomt bij de productie van kunstmest.
- Door dieren meer te weiden zorgen biologische boeren voor **minder methaanuitstoot** uit hun mestopslag.
- Door landbouwgrond efficiënter te gebruiken (door minder vleesconsumptie) **past biologisch binnen de groeiende wereldbevolking**.
- Door koolstof vast te leggen in de bodem, **compenseren** biologische boeren een **gedeelte van hun uitstoot**.

Bron: Bionext greenpapers



SDG'S

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

De SDG's (Duurzame Ontwikkelingsdoelen) zijn 17 doelen (en 169 subdoelen) ontwikkeld vanuit de VN (Verenigde Naties) om van de wereld een betere plek te maken in 2030. Deze doelen zijn een mondiaal kompas voor uitdagingen als armoede, onderwijs en de klimaatcrisis. In 2015 verbonden regeringsleiders van 193 landen zich aan deze agenda voor duurzame ontwikkeling. Er is nadrukkelijk een beroep gedaan op bedrijven en andere organisaties om hieraan bij te dragen.

VERTAALSLAG

Voor de SDG's zijn, naast de internationaal vastgelegde indicatoren, door het CBS indicatoren gezocht die passen in de Nederlandse context. Een echte vertaling van de SDG's naar de Nederlandse context ontbreekt echter. Doordat er geen concrete kwantitatieve beleidsdoelen zijn vastgesteld kunnen de SDG's soms lastig worden gemeten.

WAAR STAAT NEDERLAND

In 2021 is een rapport gepubliceerd door het CBS waarin de balans is opgemaakt waar Nederland staat 5 jaar na de introductie van de SDG's. Door de tijd heen valt op dat SDG 6 (schoon water en sanitair), 7 (betaalbare en duurzame energie), 8 (eerlijk werk en economische groei) en 5 (gendergelijkheid) zich vanuit een SDG oogpunt in de gewenste richting ontwikkelen. Voor SDG's 15 (leven op het land), 3 (goede gezondheid en welzijn), 14 (leven in het water) en 10 (ongelijkheid verminderen) staan relatief weinig indicatoren in het groen. **Vergeleken met andere EU-landen blijkt Nederland voor SDG's 4 (kwaliteitsonderwijs) en 16 (vrede, justitie en sterke publieke banden) in de Europese voorhoede te staan.** Voor wat betreft SDG 7 (betaalbare en duurzame energie) en SDG 13 (klimaatactie) neemt Nederland posities onderaan de EU-ranglijst in.

NEXT STEPS DE SMAAKSPECIALIST

Het ontwikkelen, produceren en distribueren van biologische voeding is onze core business. **Hiermee dragen we aanzienlijk bij aan minstens 8 van de SDG's** (zie volgende pagina). Onze contributie is momenteel vooral gebaseerd op verschillende aantoonbare onderzoeken. **De Smaakspecialist is nog zoekende naar een concrete vertaalslag naar meetbare indicatoren.** Daarnaast vormen de SDG's niet het enige uitgangspunt waarop de Smaakspecialist haar (duurzaamheids)strategie baseert. Op onze weg naar steeds concretere kwantitatieve doelstellingen en indicatoren, inclusief het meten en rapporteren van onze resultaten, nemen we de SDG's mee in het totaalplaatje. Daarmee vormen **de SDG's een onderdeel van de totale duurzaamheidsvisie.**

"Biologische landbouw draagt bij aan minstens 8 SDG doelen"

Bron: Organic Agriculture and the Sustainable Development Goals, rapport Nature & More

2 Geen honger

Ook al is de opbrengst van bio landbouw over het algemeen 19-25% lager (dan regulier), **bio kan een sleutelrol spelen in voedselvoorziening op lange termijn**, omdat het beter zorgt voor bodemkwaliteit, wat resulteert in minder verlies van landbouwgrond. Daarnaast kan bio landbouw juist in ontwikkelingslanden leiden tot een betere oogst.

3 Gezondheid en welzijn

Hoewel het debat over of bio gezonder is dan niet-bio nog steeds gaande is, kunnen we concluderen dat **pesticiden schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de consument.**

6 Schoon water en sanitair

Landbouw heeft invloed op zowel waterverbruik als -kwaliteit. Omdat synthetische pesticiden vrijwel worden geëlimineerd in de bio landbouw, wordt **watervervuiling verminderd**. Anderzijds bevat bio landbouwgrond

over het algemeen meer organische stof, waardoor het **water beter wordt vastgehouden.**

8 Eerlijk werk en economische groei

Blootstelling aan pesticiden, vooral in ontwikkelingslanden, waar veel EU-import vandaan komt, is in verband gebracht met veel **grote gezondheidsrisico's** en duizenden jaarlijkse sterfgevallen. Aangezien het gebruik van chemische pesticiden bij bio landbouw verboden is, samen met vaak **gunstige economische omstandigheden**, kan bio bijdragen aan deze SDG.

12 Verantwoorde consumptie en productie

Beoordelend op de totale productie, presteert bio landbouw vaak beter in de meeste categorieën. Het kan worden gezien als een **meer holistische benadering van duurzame voedselproductie** op lange termijn.

13 Klimaatactie

Bio landbouw gebruikt niet alleen minder input, het heeft ook een **groter potentieel voor koolstofvastlegging**. Bovendien is bio landbouw beter bestand tegen extreme weersomstandigheden.

14 Leven onder water

Dode zones op zee vormen een steeds groter risico voor het leven en de biodiversiteit onder water. Een van de belangrijkste veroorzakers zijn meststoffen en pesticiden. Bio landbouw lijkt qua principes op Ecologische Recyclende Landbouw (ERA), een methode die wordt voorgesteld als **oplossing om de vervuiling door meststoffen in de wateren te verminderen.**

15 Leven op het land

Door het verminderde of ontbrekende gebruik van kunstmest en pesticiden, heeft biologisch bewerkt land de neiging om de **biodiversiteit te verbeteren** in vergelijking met conventioneel bewerkt land.



PRODUCTEN

GOED VOOR MENS, DIER EN NATUUR

Een goed product heb je niet zomaar. Daar wordt heel veel liefde en aandacht in gestopt, op elk moment in het productieproces. Bovendien moeten biologische producten ook nog eens aan strenge eisen voldoen om het welbekende groene blaadje van Skal als keurmerk te mogen dragen.

BIOLOGISCHE BOER

Het begint bij de boer. Vrijwel al onze producten zijn afkomstig uit de biologische landbouw. Bij de biologische boer worden producten 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 hulpstoffen en GMO-vrij.

GECERTIFICEERDE LEVERANCIERS

De Smaakspecialist werkt uiteraard samen met biologisch gecertificeerde leveranciers. Naast goede producten, willen we ook dat onze 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 hoge ethische standaarden. Enerzijds voor voedselveiligheid en kwaliteit, anderzijds in relatie tot mens, dier en natuur.

"Onze leveranciers onderschrijven onze Code of Conduct"

PRODUCTIE

Ook bij de eventuele verdere verwerking worden biologische producten zo puur en natuurlijk mogelijk gehouden. Dat betekent zonder kunstmatige toevoegingen en conserveermiddelen. Sommige producten koopt de Smaakspecialist in bij leveranciers, andere producten maken en/of verpakken we zelf op onze productielocatie.

SKAL

BIOCONTROLE

Al onze biologische producten voldoen aan de strenge Skal Biocontrole eisen en zijn herkenbaar aan het logo met het groene blaadje. Skal Biocontrole zet zich als onafhankelijk toezichthouder in voor aantoonbare betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland.

"Skal bewaakt de naleving van de EU bio regels"

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.



MERKEN

De Smaakspecialist heeft een groot merkenportfolio. Onze producten vallen grotendeels onder onze eigen merken Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Consenza. Daarnaast hebben we ook producten onder private- en fancy labels.

DUURZAME VERPAKKING

Elk product heeft vervolgens een verpakking nodig. De Smaakspecialist is continu onderweg om duurzame verbeteringen te maken, zo ook met onze verpakkingen. Zo dragen al onze papierverpakkingen al jarenlang het FSC-keurmerk. Daarnaast worden de zakverpakkingen van Smaakt en RAW Organic Food gemaakt van BioBased folie. Dit zijn met name producten als (ontbijt)granen, muesli's, noten, zaden, pitten en gedroogde vruchten.

"Onze BioBased folie bestaat voor 50-60% uit hernieuwbare grondstoffen."

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.

"De folielaag is 14% dunner geworden in vergelijking met 2020"



BIOBASED

VERBETERSLAGEN 2021

Onze BioBased folie bestaat voor 50-60% uit hernieuwbare grondstoffen. Hiervoor is gebruik gemaakt van suikerbiet als bron, waardoor akkerland opnieuw ingezet kan worden. De verpakkingen zijn daarnaast volledig recyclebaar.

In 2021 hebben we een verbetering doorgevoerd, waardoor onze folielaag 14% dunner geproduceerd kan worden, en dus minder verpakkingsmateriaal nodig is. Het BioBased materiaal is dusdanig samengesteld dat we geen concessies hoeven te doen op het gebied van houdbaarheid en bescherming.

BioBased
VERPAKKING

ASSORTIMENT

VAN DKW TOT VERS,
EN VAN VEGAN TOT GLUTENVRIJ

"Puur eten zonder kunstmatige toevoegingen"

Onze producten zijn voornamelijk te vinden in het supermarktschap. Elk van onze merken - Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Consenza - heeft een eigen merkbeleving passend bij verschillende (bewuste) kopersgroepen.

UNIEKE EIGENSCHAPPEN
Binnen de merken vinden we een scala aan **productunieke eigenschappen** zoals **gluten-vrij, koolhydraatarm, vegan**, eiwitrijk en/of vezelrijk, waarmee we aansluiting vinden bij diverse (dieetspecifieke) eetstijlen. Bovendien is **>90% van ons assortiment vrij van toegevoegde geraffineerde suikers**.

450+ VEGAN
24 LESS CARB
116 GLUTENVRIJ

"In 2021 zijn er in totaal weer **53** nieuwe producten aan het assortiment toegevoegd."

NPD: NEW PRODUCT DEVELOPMENT
Ons NPD-team is elk jaar druk bezig met het introduceren van mooie nieuwe producten die aansluiten bij de laatste trends en marktvraag. In 2021 zijn er weer **53 nieuwe producten** aan het assortiment toegevoegd.

Smaakt Vleesvervangers
In 2021 introduceerde Smaakt 4 biologische **vegan vleesvervangers op basis van peulvruchten**; worstjes, ballen, burgers en gehakt. Met meer eiwitten en minder verzadigde vetten in vergelijking tot rundvlees. **BnDeStem** plaatste een mooi artikel over deze producten.

BIOTODAY CANDY BARS WINNAAR BESTE INTRODUCTIE 2020
De Levensmiddelenkrant organiseert jaarlijks de verkiezing 'Beste Introductie'. O.a. de **BioToday Candy Bars** sleepten een prijs in de wacht!

RAW LIJNZAADMIXEN WINNAAR BESTE INTRODUCTIE 2020
Naast de candy bars verdienden ook de **RAW Organic Food Lijnzaadmixen** de prijs voor Beste Introductie 2020

BIOTODAY LINZENCHIPS WINNAAR INNOVA KLASSIEK 2021
De Levensmiddelenkrant meet in de Innova Klassiek welke producten na vier jaar nog steeds succesvol zijn. **BioToday Linzenchips** kwam als gelukkige winnaar uit de bus!

JURY OVER BIODAY CANDY BARS:
"BioToday is een steeds bekend merk en speelt met dit product goed in op het groeiende segment."

Kevin Maijenburg, teamleider bij AH Jos van den Berg

JURY OVER RAW ORGANIC FOOD LIJNZAADMIXEN:
"Deze biologische mix is ideaal voor de bewuste consument die steeds vaker op zoek is naar de trend van superfoods."

Hidde van Dijk, assortimentsmanager bij Jumbo.

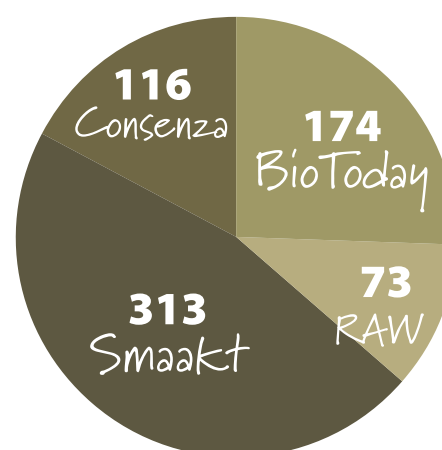
JURY OVER BIODAY LINZENCHIPS:
"De Smaakspecialist speelt met zijn innovaties altijd perfect in op de laatste trends en weet precies waar de consument behoefte aan heeft. Zo ook deze BioToday Linzenchips. Chapeau!"

Barry van Koutrik, Senior category manager Plus

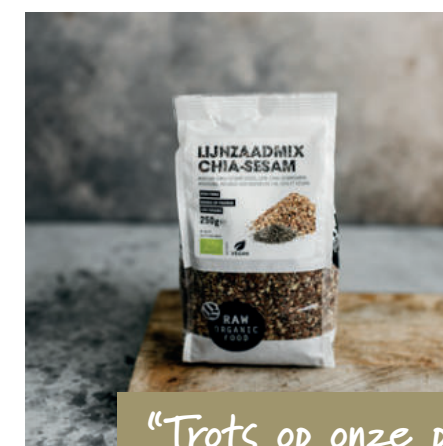
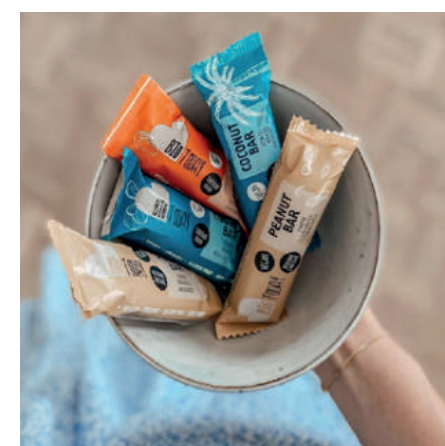
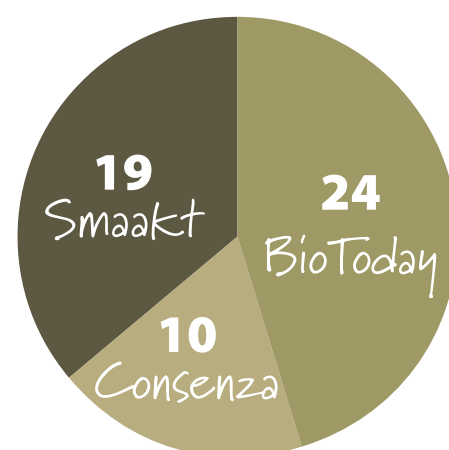
Assortimentsverdeling in Q4 2021



Assortiment per merk in Q4 2021



Aantal NPD's per merk in 2021



"Trots op onze prijswinnaars 2021!"



VERKOOP

VAN RETAIL TOT ONLINE IN BINNEN- EN BUITENLAND

De retailmarkt is er een in beweging, zo ook in 2021. De Smaakspecialist heeft weer een aantal mooie stappen kunnen zetten, van speciaalzaken tot flitsbezorgers.

Met de groeiende bewustwording bij zowel consument als retailer dat het anders móet, verandert ook het aanbod. Steeds duurzamere producten verschijnen in de schappen, zo ook producten van concurrenten. We juichen deze voedseltransitie enorm toe, want volgens ons moet **gezond en duurzaam de nieuwe standaard** worden!

RETAIL NEDERLAND

Onze merken zijn inmiddels al jarenlang bij de **grote Nederlandse supermarkten** te vinden, zoals AH, Jumbo, PLUS, Coop en Hoogvliet. Zo kan de consument onze producten bij zo'n **2400+ winkels** kopen. Maar ook bij online aanbieders zoals **Picnic, Bol.com en Amazon** zijn onze producten verkrijgbaar.

In 2021 mochten we een aantal mooie nieuwe klanten aan het rijtje toevoegen:

- **FLINK** - flitsbezorger
- **GETIR** - flitsbezorger
- **CRISP** - online supermarkt
- **HOLLAND & BARRETT** - gezondheidswinkel

EXPORT EN OUT-OF-HOME

Naast Nederland is ons assortiment ook over de grens te vinden. In zo'n **23 landen** bij totaal **65 verschillende klanten** staan onze producten in de schappen.

In 2021 zijn er ook op export en Out-of-Home gebied weer klanten aan onze portefeuille toegevoegd:

- **ALBERT** - onderdeel van Ahold Delhaize in Tsjechië
- **NATHAN & OLSEN** - distributeur in IJsland
- **MAES** - Out-of-Home België
- **TOTAL ENERGIES** - Out-of-Home België



"Toegankelijk voor iedereen"

FOODSHOP.BIO

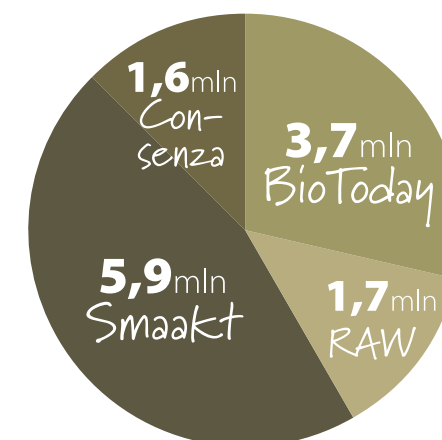
Naast de reguliere verkooppunten, biedt de Smaakspecialist de consument ook een **eigen online biologische supermarkt** waar alle producten van de Smaakspecialist verkrijgbaar zijn. Op www.foodshop.bio is het totaalassortiment van Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Consenza te vinden, ter aanvulling en ondersteuning van de Nederlandse retail. In 2021 is de online omgeving van onze foodshop **volledig vernieuwd**, met een frissere uitstraling en verbeterd gebruiksgemak.

- **450+ BIOLOGISCHE PRODUCTEN**
- **8 MERKEN**

SALES

Hoe meer producten we verkopen, hoe meer dat uiteindelijk bijdraagt aan onze missie. Samen met onze klanten en partners dragen we bij aan een **duurzamer voedselsysteem**.

Aantal CE verkocht per merk in 2021



WINNAAR

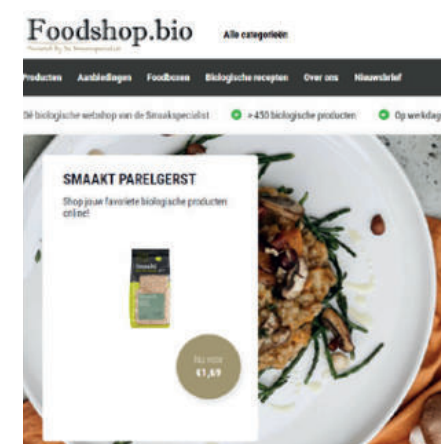
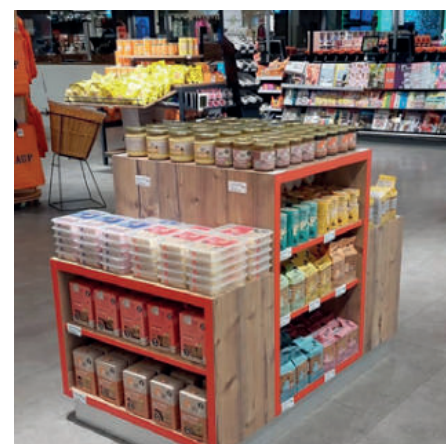
GOUDEN PARTNER 2021 LEVENS MIDDELENKRANT

De Smaakspecialist is in de categorie Bewuste voeding verkozen tot winnaar van de Gouden Partner! Voor ons voelt het als een **erkenning voor onze inspanningen**: wij zijn namelijk meer dan alleen een leverancier van een product, **we zorgen voor het totaalplaatje**.

Jelle van Ommen, category manager Ontbijtgranen, wholefoods & glutenvrij AH

"Mooi compliment voor een leverancier die zich de afgelopen jaren sterk ontwikkeld heeft. Onze communicatie is open, en we denken in kansen. We zijn samen in staat om snel in te spelen op trends en behoeftes in de markt. Dit is een leverancier die altijd een hoge innovatiegraad heeft binnen bewuste voeding. Ze zijn steeds beter in staat om niet alleen snel een product te lanceren, maar deze lancering ook te ondersteunen en een merk te bouwen."

"Onze producten zijn bij **2400+** Nederlandse winkels te vinden"



SMAAKT

GOED VOOR JEZELF, JOUW OMGEVING EN ONZE TOEKOMST

Jouw eten smaakt lekkerder als je weet dat het goed geproduceerd is. Op een eerlijke manier, voor mens en milieu. Dat proef je niet alleen, dat voel je. Je kiest ervoor iets terug te doen. Jij smaakt het verschil! Smaakt staat voor een revolutie in bewustwording.

In 2021 zijn er weer diverse grote bewustzijscampagnes uitgezet om (de boodschap van) Smaakt onder de aandacht te brengen bij het grote publiek.

"3 grote campagnes met een bereik van totaal 3 MILJOEN mensen"



Q1 CAMPAGNE LESS IS MORE
Verantwoord genieten van minder koolhydraten doe je met de biologische **Less Carb-lijn van Smaakt**. Alle producten bevatten 30 tot 80% minder koolhydraten dan vergelijkbare producten. Met de campagne Less is more speelt Smaakt in op de populaire koolhydraatarme eetstijl en biedt consumenten een verantwoord alternatief.

- **LESS CARB INSPIRATIE PLATFORM** met recepten en gratis dieetadvies van Evelyn Mertens
- Campagne met **50 INFLUENCERS**
- **186k** online bereik
- **250 WOBBLERS** in supermarkten



Q2 CAMPAGNE JUICY DETAILS
Met de Juicy Details campagne haakt Smaakt in op het door de VN uitgeroepen 'International Year of Fruit & Vegetables'. De campagne is enerzijds gericht op kennisdeling en anderzijds op inspiratie om de **Smaakt groentesappen** 'aantrekkelijker' te maken.

- **GREEN MOCKTAIL & COCKTAIL E-BOOK** boordevol lekkere recepten met in de hoofdrol Smaakt Groentesappen
- **INTIMATE BLOGGERS EVENT** met **11 FOODBLOGGERS** met 145k volgers



"Jij smaakt het verschil"



Q3 CAMPAGNE JIJ SMAAKT HET VERSCHIL

Met Jij Smaakt het verschil heeft Smaakt een **landelijke awareness campagne** uitgerold. Wij geloven dat kennis- en inspiratiedeling over voeding een belangrijke bijdrage levert aan het maken van een bewuste keuze over wat je als mens eet. Want elke hap telt!

- Focus op **8 HERO PRODUCTEN** van Smaakt
- **OOH CAMPAGNE** met 1,8mln impressies en 320k uniek bereik
- Social media campagne met **6,6MLN IMPRESSIES** en **1,8MLN UNIEKE CONSUMENTEN** bereikt



HELE JAAR: GO WITH THE GLOW

In samenwerking met influencers LouLou en Isabella van Go with the glow heeft Smaakt het hele jaar door **inspiratie gedeeld over plantaardige voeding**.

- Lente-zomer **PLANTAARDIG WEEKMENU** (e-book)
- Herfst-winter plantaardig weekmenu (e-book)
- **4300** e-boek downloads
- Totaal **39 RECEPTEN**
- Kerstmenu
- **GRATIS MASTERCLASS:** Lekker in je vel met plantaardige voeding
- **30K** volgers



"Met de Jij Smaakt het verschil campagne hebben we Smaakt groots op de kaart gezet."



CIJFERS 2021

VOLGERS

Facebook: **34.329**
Groei: **+5,6%**

Instagram: **6.167**
Groei: **+21,9%**

BIOTODAY

PRODUCTEN DIE EEN LACH OP JE GEZICHT TOVEREN

BioToday volgt de laatste trends en innovaties in health food op de voet, om deze door te vertalen naar toegankelijke producten voor ieder moment van de dag. In het assortiment van BioToday is bovendien extra veel aandacht besteed aan to-go, ready-to-use, vrij van toegevoegde geraffineerde suikers, glutenvrij en vegan.

In 2021 werd bij BioToday de liefde gevierd. De twee grote campagnes, waarbij verschillende producten werden uitgelicht, stonden volledig in het teken van L-O-V-E.

CAMPAGNE SPREAD THE LOVE

De helden van de Spread the love campagne zijn de BioToday noten- en pittenpasta's. De gezondheidsvoordelen en veelzijdigheid van deze producten is middels inspiratie en zichtbaarheid onder de aandacht gebracht.

- Introductie **NIEUWE VERPAKKINGSDESIGN**
- Gratis e-book met **25 RECEPTEN**
- **11 NOTENPASTA'S** in de hoofdrol
- 360 graden activatie bij **AH**
- **7,7MLN** bereik

"11 notenpasta's in the picture met **7,7 MILJOEN** bereik"



CIJFERS 2021

VOLGERS

Facebook: **15.101**

Groei: **-0,5%**

Instagram: **16.955**

Groei: **+5,3%**



CAMPAGNE MAKE LOVE

Bij de landelijke Make Love campagne gaat het om intens genieten. **Genieten** met een grote G; geluksmomentjes met **onze vegan repen en koekjes**. De ultieme guilty pleasures, maar dan natuurlijk wel in de vorm van verantwoorde BioToday snacks.

"De Make Love campagne heeft een landelijk bereik van ruim **90 MILJOEN** on- en offline contactmomenten"



RESULTATEN MAKE LOVE

- Focus op de **VERANTWOORDE ZOETE SNACKS** van BioToday
- Introductie nieuwe **3-PACK** Candy Bars
- **6 RECEPTEN**
- Betrokkenheid van **18 INFLUENCERS** zoals **RIANNE MEIJER**
- **3MLN** influencer bereik
- Landelijke OOH campagne met **79MLN CONTACTMOMENTEN**
- **8MLN** persbereik met goodiepakketten, o.a. opname in **DELICIOUS** en **MARGRIET**





RAW ORGANIC FOOD

BE PURE EAT RAW

Moeder natuur schenkt ons de meest pure en kleurrijke ingrediënten die wij als mens kunnen eten. 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 vitamines en mineralen bewaard blijven. Precies zoals de natuur het bedoeld heeft.

"RAW is 'a perfect fit' met een healthy sporty lifestyle"

THE HEALTHY SNACK(BAR)

Deze influencerscampagne met winactie had de focus op **health-ty (on the go) snacking**, met in de hoofdrol de bars en bites van RAW Organic Food.

- **25 INFLUENCER** deelnemers
- **168.800** bereikte accounts
- 6,2% engagement ratio
- **GROTE SAMPLING ACTIE** met bars en bites



RAW RUNNERS EVENT

Op zondag 3 oktober 2021 hebben 35 enthousiaste **RAW RUNNERS** deelgenomen aan dit exclusieve event op Landgoed Luchtenburg. De RUNNERS hebben rondes van 2,5km gelopen, waarbij iedereen zijn of haar afstand mocht bepalen. Het gemiddelde lag op 10km en de langste ronde was 12,5km. Het landgoed was compleet ondergedompeld in RAW vibes, met vlaggen, signing en sportshirts.

- **35** deelnemers van alle leeftijden
- Rondes van **2,5KM**
- **RAW RUNNERS** uit het hele land deden mee

WHAT'S YOUR SUPER POW(D)ER?

Deze campagne, met de focus op de **RAW poeders**, stond in het teken van kennisdeling. Hierbij werden de voordelen van de poeders en hoe deze gebruikt kunnen worden uitgelicht.

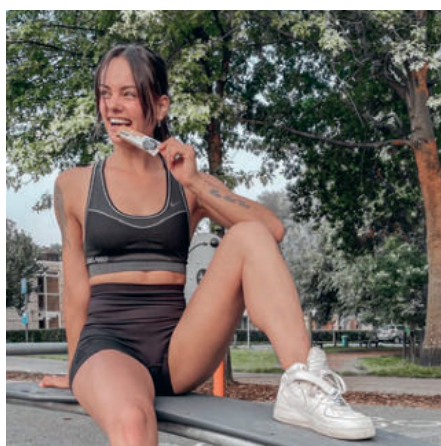
- **25 INFLUENCERS**
- E-book met **10 RECEPTEN**, waarin 9 power poeders centraal staan
- Receptontwikkeling door **LENNA OMRANI** met **38K** volgers
- Social media campagne
- **85K** bereikte personen
- **998 E-BOOK DOWNLOADS**

SPONSORING LOVELIFE RUN BREDA

Op 4 juli 2021 vond de eerste editie plaats van LoveLife run Breda. Een hardloopt event waarbij (ex-)kankerpatiënten, hun naasten en behandelaars **geld inzamelen voor Fight cancer** en kankeronderzoek. RAW Organic Food was trotse sponsor van dit event.

- **150** deelnemers
- Ruim **€105.500** ingezameld voor KWF
- **RAW SAMPLING** met bars tijdens event
- **EXPOSURE** met RAW auto en signing

"Bijna 1000 mensen downloadden het RAW Super pow(d)er e-book"



CIJFERS 2021

VOLGERS

Facebook: **22.083**
Groei: **+2,6%**

Instagram: **3.609**
Groei: **+12,5%**

CONSENZA

LEKKER ÉN GLUTENVRIJ ETEN

Consenza gelooft dat een **gluten-intolerantie geen belemmering hoeft te zijn om lekker en verantwoord te eten. Met meer dan 120 producten focust Consenza op gemak, gezondheid, smaak en duurzaamheid. Het is met ontbijt, lunch, diner en tussendoor de totaalaanbieder voor de glutenvrije consument.**

“Met zo’n 120 producten focust Consenza op gemak, gezondheid, smaak en duurzaamheid.”

PRODUCT CHALLENGE

Door middel van een Product Challenge heeft Consenza een oproep aan de glutenvrije community gedaan met de vraag **wat mist in het glutenvrije schap.**

Na ontzettend veel positieve inzendingen heeft de community 2 winnaars gekozen: **Poffertjes (DKW) en Donuts (diepvries).** De poffertjes liggen inmiddels in de schappen en aan de donuts wordt hard gewerkt.

- **1.500** productideeën
- Deskundig panel met hierin o.a. **EDGAR – GLUTEN-VRIJEVADER**
- **5** kanshebbers
- **2** winnaars in **2** categorieën

GLUTENVRIJE WEEKPLANNER

In de Consenza weekplanner delen **7 glutenvrije experts** hun **ideale dagmenu.** Allemaal hebben zij een eigen motivatie om glutenvrij te eten. De een vanwege een intolerantie en de ander omdat haar zoon coeliakie heeft. Hun ideale dagmenu's hebben allemaal hetzelfde doel: laten zien dat glutenvrij eten een feestje kan zijn.

- Gratis **ONLINE WEEKPLANNER**
- **1100+ DOWNLOADS**
- 7 glutenvrije experts met **60K** volgers
- **30 RECEPTEN** (ontbijt, lunch, diner en tussendoor)
- Social campagne met **570.000+** weergaven

SAMENWERKINGEN

In samenwerking met influencers Judith van **Ik eet vrij** en **Lis loves cooking** hebben we mooie recepten en blogposts ontwikkeld voor Consenza.

- Influencer Judith van **IK EET VRIJ** met **19,4K** volgers
- Influencer **LIS LOVES COOKING** met 6.832 volgers
- **12 RECEPTEN**
- **SEIZOENSGEBONDEN** content
- Voor elk moment van de dag
- Inclusief **BLOGPOSTS**

CONSENZA 2.0

Consenza is in een **continue transitie** naar 100% biologisch en een vermindering van suikers, allergenen en e-nummers. Zo-doende willen we Consenza de meest verantwoorde glutenvrije keuze in het schap maken. In 2021 is **25% van de producten omgezet naar biologisch.** Daarnaast heeft ook reeds 45% van de producten een nieuw design gekregen.

- **25%** van de producten **BIOLOGISCH**
- **45% NIEUW DESIGN**

“Consenza is met ontbijt, lunch, diner en tussendoor de totaalaanbieder voor de glutenvrije consument”



CIJFERS 2021

VOLGERS

Facebook: **3.830**
Groei: **+7,2%**

Instagram: **3.194**
Groei: **+52,7%**

IMPACTPROGRAMMA'S

KIDSPROEF, BIO PROEFLOKAAL EN ORGANIC KITCHEN

Naast het toegankelijk maken van onze producten is het onze missie om mensen bewust te maken van de kracht van goede voeding voor een leefbare wereld. Dit doen we door het delen van kennis en inspiratie in onze impact-programma's KidsProef, Bio Proeflokaal en Organic Kitchen.

KIDSPROEF

Wanneer kinderen zich bewust worden van verantwoorde voedingskeuzes, zullen zij beter voor zichzelf en de rest van de wereld gaan zorgen. Daarom het initiatief KidsProef: een educatief lesprogramma over verantwoorde voeding bedoeld **voor kinderen uit groep 7**.

Gastlessen

De les gaat over verantwoorde (biologische) voeding voor mens, dier en milieu. Ambassadeurs van KidsProef komen de **gastless gratis verzorgen**. In 2021 waren de mogelijkheden voor het geven van reallife lessen helaas beperkt door alle Covid maatregelen, maar waar mogelijk hebben onze ambassadeurs weer vol enthousiasme voor de klas gestaan!

- Aantal lessen gegeven: **75**
- Aantal kinderen: **2.000**
- **SAMENWERKING MET DE PABO**, waarbij studenten als ambassadeur KidsProeflessen geven voor studiepunten

Digitaal lespakket

Met de intrede van het digitale onderwijs zagen we een mooie kans om ook met KidsProef een digitaal lespakket te ontwikkelen. Het digitale lespakket over gezonde voeding bestaat uit **5 korte video's** van circa 5 minuten en een KidsProef boek **met verwerkingsopdrachten** voor de kinderen. Ook ontvangen deelnemende scholen voor ieder kind een persoonlijk diploma én een verpakt, verantwoord tussendoortje!

"KidsProef: Gratis lessen over verantwoorde voeding"

BIO PROEFLOKAAL

Bio Proeflokaal is een pop-up concept waarbij we een bijzondere locatie omtoveren tot een tijdelijke foodbeleving. In 2021 hebben events op locatie helaas geen doorgang kunnen vinden. Wel zijn we ontzettend trots op de introductie van het **Bio Proeflokaal @home**: Biologisch proeven, maar dan lekker thuis. Met dit thuisdiner kunnen mensen hun eigen pop-up editie van het Bio Proeflokaal organiseren.

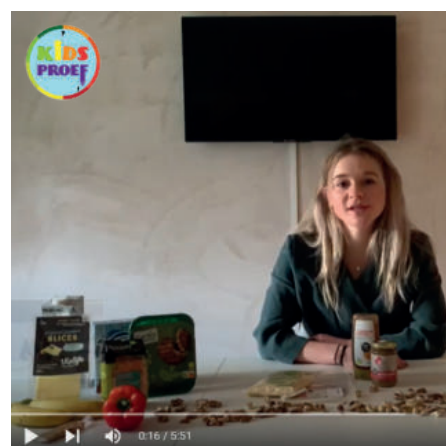
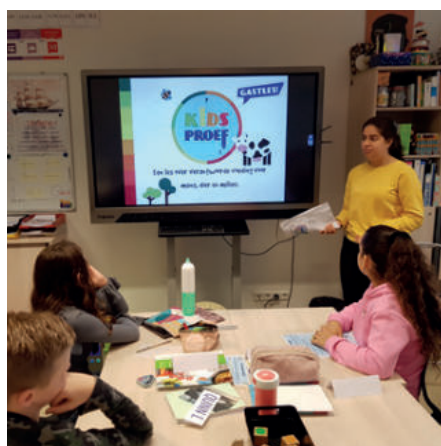
- Biologisch en vegan-friendly **3-GANGEN DINER**
- Door chef Bas Hellemons
- Verpakt en gekoeld met **DUURZAME VERPAKKINGEN**
- Kick-off met **50+ BOXEN**

ORGANIC KITCHEN

Organic Kitchen is een **online platform** ontwikkeld om recepten en ideeën over verantwoorde voeding te delen en hierdoor elkaar te inspireren! Organic Kitchen biedt een gezond en lekker overzicht van heerlijke recepten. Deze recepten zijn, zoals onze naam al aangeeft, volledig biologisch! Daarnaast is de Foodiepedia pagina een kennisbank gevuld met **tips en inspiratie rondom verantwoorde voeding**.

- Recepten: **450+**
- Foodiepedia artikelen: **100+**
- Volgers Facebook: **29.582**
- Volgers Instagram: **1.684**

"Met onze impact programma's delen we onze passie voor en kennis over goede voeding met de rest van de wereld. De impact die we hiermee maken, maakt ons dankbaar en trots!"



LOCATIES

HOOFDKANTOOR, PRODUCTIE EN DISTRIBUTIE

De Smaakspecialist heeft verschillende locaties, waar diverse activiteiten van het bedrijf plaatsvinden.

LANDGOED LUCHTENBURG
Sinds maart 2020 heeft de Smaakspecialist haar intrek genomen in Landgoed Luchtenburg in Ulvenhout ten zuiden van Breda. Het landgoed is in 1518 ontstaan en vormt een prachtig stukje historie midden in het groen **waar het DNA van de Smaakspecialist echt tot haar recht komt.**

Luchtenburg en de bijbehorende faciliteiten vormen een verlengstuk van de Smaakspecialist en haar missie om goede voeding voor een leefbare wereld en kennis hierover toegankelijk te maken.

Smaakt Juicy Details event en RAW RUNNERS event
In 2021 hebben, ondanks alle Coronabeperkingen, de **eerste evenementen** op Landgoed Luchtenburg plaats kunnen vinden. Zo hebben we tijdens een intimate bloggers event 11 foodbloggers - én hun volgers

- kunnen inspireren met onze Smaakt sappen. En in oktober was het terrein omgevormd tot een ware RAW RUNNER trail.

VOORUITBLIK TIENDSCHUUR

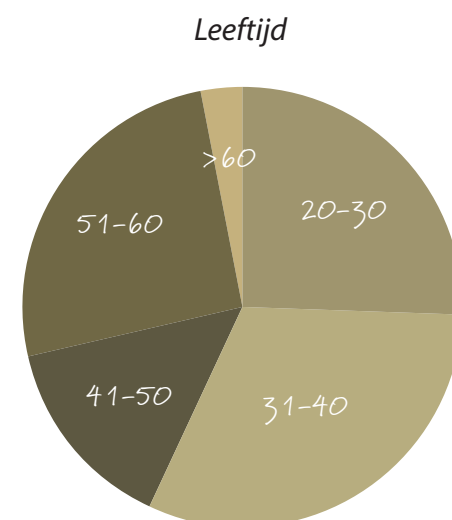
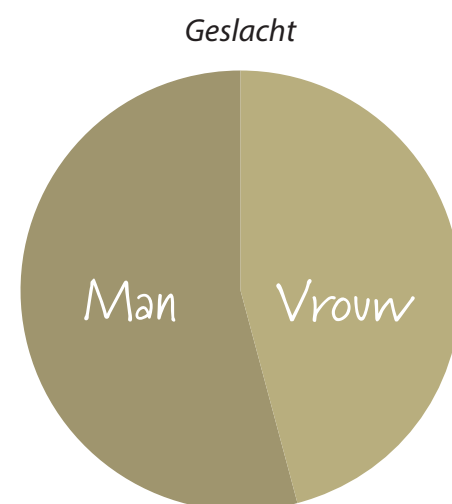
Één van de gebouwen op Landgoed Luchtenburg, de oude Tiendschuur, wordt in 2022 volledig en duurzaam gerenoveerd en zal in de zomer klaar zijn. De Tiendschuur zal dienst gaan doen als multifunctionele evenementenlocatie.

Het plan is om hier onder andere biologische bruiloften te kunnen organiseren en een podium te bieden aan ons Bio Proeflokaal waar mensen kunnen beleven hoe lekker biologische gerechten zijn.

Uiteindelijk moet het een complete experience worden waar we onze missie handen en voeten kunnen geven: de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld.

Medewerkers

Op ons hoofdkantoor zijn zo'n **35 medewerkers** werkzaam. Dag in dag uit werken we samen aan onze missie op Landgoed Luchtenburg (of vanuit huis).



Duurzame werkomgeving

Naast dat we ons elke dag vol passie inzetten vanachter ons bureau, zorgt de Smaakspecialist ook voor een **prettige omgeving om in te kunnen werken.**

"Elke dag een biologische lunch"

Zo wordt er elke werkdag een **verse biologische en vegetarische lunch** bereid en wordt wandelen in de pauze gestimuleerd in de **prachtige omringende bossen**. Ook wordt er regelmatig in groepsverband **gesport**, is er een on-the-job **coach** en doen we workshops zoals yoga.



ORGANIC FOOD EINDHOVEN

Organic Food Eindhoven is een **eigen productielocatie** waar een aantal van onze producten in eigen beheer worden geproduceerd. Het wordt ook wel **'de Soepkeuken'** genoemd, omdat hier - hoe kan het ook anders - al onze soepen vandaan komen. Naast de soepen, bouillons en fonds worden in Eindhoven sinds 2021 ook nog vele andere lekkere, duurzame, gezonde en biologische producten gemaakt, zoals **ghee, groente- en zuidvruchten spreads, boemboes** en verschillende sauzen. In onze fabriek wordt voornamelijk **handmatig en met veel persoonlijke aandacht geproduceerd** in een klein informeel team.



DISTRIBUTIECENTRUM

Bakker Tilburg is onze logistieke partner. Een distributiecentrum van waaruit onze producten naar onze klanten worden gedistribueerd in binnen- en buitenland. **Duurzaamheid vormt een belangrijke pijler.** Zo hebben zij recentelijk maatregelen genomen op het gebied van kortere rijafstanden/efficiëntere routes en investeringen in duurzaam transportmateriaal, zonnepanelen, verbeterde isolatie en LED-verlichting. Ook hebben zij **2 sterren in het Lean en Green programma.**

"MVO is verweven in het DNA van Bakker"



PARTNERS

CERTIFICATEN EN SAMENWERKINGEN

Bij de Smaakspecialist speelt duurzaamheid en kwaliteit een belangrijke rol. We zijn dan ook ontzettend trots op de verschillende toonaangevende certificaten en keurmerken 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.

BEDRIJF

BRC

BRC Global Standards is een verzameling voedselveiligheidsnormen gericht op organisaties in de toeleveringsketen naar supermarkten. Met ons internationaal BRC certificaat tonen we aan dat we voldoen aan de certificeringseis voor voedselveiligheid door retailers.

IFS

IFS Broker is een certificatiesysteem dat zorgt voor de veiligheid van producten die rechtstreeks worden doorgeleverd aan klanten. Met het IFS broker certificaat maakt de Smaakspecialist aantoonbaar een betrouwbare leverancier te zijn, waarbij eventuele risico's in de ingekochte materialen worden beheerd.

B Corp

Met de duurzaamheidscertificering B Corp voldoet de Smaakspecialist aan strenge eisen op het gebied van sociale- en milieuprestaties, transparantie en aansprakelijkheid. Als gecertificeerd bedrijf werkt de Smaakspecialist met een langetermijnvisie, voortdurend bezig met de verbetering in de waardeketen, het optimaliseren van de bedrijfsimpact en het creëren van goede werkvoorzieningen.

PRODUCT

Skal

Skal Biocontrole zet zich als onafhankelijk toezichthouder in voor aantoonbare betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland. Een 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.

Schouten Glutenvrij

Het Certificaat Glutenvrij maakt op een transparante wijze kenbaar dat gecertificeerde producten en bedrijven voldoen aan wetgeving en dus veilig zijn. De Smaakspecialist voldoet aan de wetgeving op het gebied van gluten en is hiermee een betrouwbare en veilige leverancier van glutenvrije levensmiddelen.

PARTNERS

BioNederland

Founder van de Smaakspecialist, Pieter Dirven, is bestuurslid van BioNederland: een vereniging van Biologische Producenten en Handel. BioNederland gelooft dat biologisch de norm moet zijn voor duurzame, transparante en eerlijke voedselketens voor een gezonde toekomst. Zij werken hieraan door het verbinden, ondersteunen, inspireren en stimuleren van de biologische verwerkers en handel en door samen te werken.

MVO Nederland

De Smaakspecialist is partner van MVO Nederland! MVO Nederland is een groot en gevari-

eerd netwerk van MVO-ondernemers, ofwel ondernemers die Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Een duurzame(re) wereld creëren we natuurlijk niet alleen, daarom brengt MVO Nederland partijen samen om deze verandering tot stand te brengen.

Vriend van Nudge

Nudge is een consumentenplatform dat door co-creatie bijdraagt aan positieve veranderingen in de maatschappij, samen met haar community en business partners, de 'Vrienden van Nudge'. De vrienden maken het mogelijk dat Nudge projecten en initiatieven ondersteunt en mensen en organisaties met elkaar verbindt.



"Kwaliteit staat hoog in het vaandel"

VOEDSELBANK

Eten is één van onze primaire levensbehoeftes, wat toegankelijk zou moeten zijn voor iedereen. Toch leven er in Nederland 1,1 miljoen mensen onder de armoedegrens. 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.

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'. In 2021 zijn maar liefst 10.106 goede producten van de prullenbak gered door deze te doneren aan Voedselbank Breda.



EN VERDER...

in 2021



DEELNAME FREE FROM FOOD EXPO

in de RAI
Amsterdam

BLACK GREEN FRIDAY DEALS

waarvan 15% van de
opbrengst voor
Stichting KidsProef

"Op naar nog
veel meer
impact maken
in de
toekomst"

DEELNAME ANUGA KEULEN

met o.a. glutenvrije
producten, soepen en
innovaties

GEBRUIK UITWISBARE NOTITIE BOEKJES

zonder papier te
verspillen

PRODUCTEN IN B DEALS BOXEN

duurzame relatiege-
schenken samen met
andere B Corps



ALTIJD 10% KORTING OP BIOLOGISCH

bij Att met Albert
Heijn Premium

INTRODUCTIE ONLINE ZOEKMACHINE ECOSIA

voor bescherming
van het regenwoud

SMAAKT LESS CARB LIJN INSPIRATIE

tijdens Holland &
Barrett Personeel
Conference



COLOFON

Impact report 2021 is een uitgave van de Smaakspecialist

CONCEPT EN VORMGEVING

Rince Bekman

FOTOGRAFIE

Divers

EINDREDACTIE

Rince Bekman

Celine van Opstal-Gordijn

CONTACT

info@desmaakspecialist.nl

www.desmaakspecialist.nl

076 565 6709

Volg de Smaakspecialist ook via Facebook, Instagram of LinkedIn

Het is niet toegestaan de inhoud van dit report te kopieëren en/of verspreiden zonder toestemming van de Smaakspecialist. Wil je materiaal gebruiken? Neem dan contact met ons op via info@desmaakspecialist.nl



de Smaakspecialist
FAIR DEALS

www.desmaakspecialist.nl