



B CORP 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.





“WIJ GELOVEN IN DE KRACHT EN NOODZAAK VAN GOEDE VOEDING VOOR EEN LEEFBARE WERELD”

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
Consenza

IMPACT

KidsProef
Organic Kitchen

Met een breed assortiment **BIOLOGISCHE, GEZONDE VOEDINGSMIDDELEN** heeft de Smaakspecialist de afgelopen jaren een eigen plaats veroverd in de supermarkt. Een initiatief dat ooit gestart is door zes supermarktondernemers.

Wij geloven in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een **LEEFBARE WERELD**. Dat gaat over het toegankelijk maken van goede voeding, door het ontwikkelen, produceren en distribueren van goede voeding met respect en liefde voor **MENS, DIER EN NATUUR** en over het mensen bewustmaken van de kracht van goede voeding door het delen van kennis en inspiratie.

De Smaakspecialist vindt het belangrijk om een bijdrage te leveren om onze aarde leefbaar te houden voor **ONZE KINDEREN**. Als we op deze manier doorgaan putten we de aarde uit in plaats van hem te bewaren. Met het beschermen van de biodiversiteit en het telen van producten op biologische wijze kunnen we de **AARDE BEHOUDEN** voor volgende generaties.

Een van de uitgangspunten bij de ontwikkeling van onze producten is dat de producten ervoor zorgen dat mensen door te eten **HET VERSCHIL** kunnen maken. Elk nieuw product moet de wereld beter maken en zorgen voor het behoud van de wereld.

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

BEWUSTWORDING wordt mede concreet gemaakt in het lesprogramma voor basisscholen **KIDSPROEF**. 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.

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 2020**.

PIETER DIRVEN
Eigenaar en oprichter
pieter@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 CORPORATION

SOCIAL VENTURE

Duurzaamheid is een mindset, niet zomaar een paragraaf in een missiestatement. Eind 2018 heeft de Smaakspecialist haar duurzaamheids-certificering **B CORP** behaald. Daarmee voldoet de Smaakspecialist aan strenge eisen op het gebied van sociale- en milieuprestaties, transparantie en aansprakelijkheid. Als gecertificeerd bedrijf werkt de Smaakspecialist met een lange-termijnvisie, voortdurend bezig met de verbetering in de waardeketen, het optimaliseren van de bedrijfsimpact en het creëren van goede werkvoorzieningen. Als B Corp bedrijf laten we zien dat **IMPACT** leidt tot schaalbaarheid, winstgevendheid en positieve verandering.

WERELDWIJDE COMMUNITY

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.

500 gecertificeerde B Corps committeren zich om de broeikasgassen vóór 2030 tot 0 te reduceren.



NET ZERO 2030

Let's get to zero! Meer dan 500 gecertificeerde B Corps, waaronder de Smaakspecialist, hebben in december 2020 aangekondigd zich te committeren om de broeikasgassen vóór 2030 tot nul te reduceren. Dit is 20 jaar eerder dan de doelstellingen voor 2050 vastgelegd in het klimaatakkoord van Parijs. Dit is de grootste gezamenlijke **KLIMAATACTIE** ooit door een wereldwijde groep bedrijven, waar we trots onderdeel van zijn!



**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.



B2B IN THE SPOTLIGHT

ONLINE DEELNAME BEURZEN

In 2020 heeft de Smaakspecialist deelgenomen aan meerdere online beurzen aangezien de fysieke beurzen niet door konden gaan. Een van deze beurzen is de SPAR beurs, waar de Smaakspecialist met onder andere een online stand en de company video te vinden was.



COMPANY VIDEO

Voor onder andere B2B communicatie is er in 2020 een company video ontworpen waarin de essentie van de Smaakspecialist in enkele minuten duidelijk wordt. Zo komt in deze video de missie, visie, de vier verschillende merken en de drie impact programma's van de Smaakspecialist naar voren. Deze video is onder andere ook op de SPAR beurs gebruikt!



NOMINATIE KONING WILLEM 1 PRIJS

De Smaakspecialist werd in 2020 genomineerd voor de Koning Willem I prijs in de categorie mkb. Met deze nominatie plaatst de Smaakspecialist zichzelf in de top 3 van meest vooraanstaande MKB bedrijven in de regio Zuid Nederland.



VERKIEZING LEVENSMIDDELENKRANT

De levensmiddelenkrant organiseert jaarlijks de verkiezing 'Beste Introductie'. Bij deze verkiezing worden de aangemelde producten beoordeeld op de criteria omloopsnelheid, mate van ondersteuning en innovativiteit. Alle producten met een eindcijfer hoger dan 7 mogen zich Beste Introductie noemen. In 2020 vond de aanlevering plaats en kregen wij te horen dat een aantal van onze producten genomineerd waren, namelijk onze BioToday vegan bars en RAW Organic Food Lijnzaad mixen!

En in 2021 werd duidelijk dat onze vegan bars en lijnzaadmixen gewonnen hebben!





ASSORTIMENT



RUIM 700 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 Consenza 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 **HOG 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.



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.

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 meloen, 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.

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

Ook in 2020 waren de Smaakt vrachtwagens op de weg te vinden en werden onze potjes pindakaas in stijl naar de supermarkt gereden, met het herkenbare beeld van Smaakt.



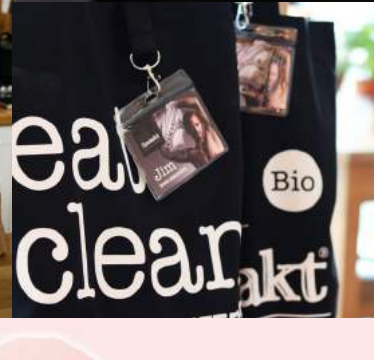
 **5.000+ UNIEKE AFLEVERADRESSEN**

 **FOOD RETAIL EUROPA**





Smaakt
EVERY BITE MATTERS



NOTENPASTA
Spread the love



BIO TODAY

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!**

#DEEGDELEN CAMPAGNE

Tijdens de eerste lockdown in het voorjaar sloeg heel Nederland aan het bakken. Om mensen ondanks de coronacrisis toch het gevoel van 'samen' te geven hebben we de #deegdelen campagne opgestart met de desembakker van Nederland: **EDWIN KLAASEN**.



Elke hap telt.

TOGETHER WE CARE CAMPAGNE

In oktober 2020 ging de Together We Care campagne live. Samen met **JIM BAKKUM** maakten we het **LITTLE FOODIES KOOKBOEK** met 30 kidsproof en foolproof recepten. Ook maakten we diverse kookvideo's met Jim Bakkum.



JIM BAKKUM:

"Los van het feit dat ze geweldige producten hebben, vind ik het mooi waar Smaakt voor staat, de boodschap die ze uitdragen."

SMAAKT TESTPANEL

In september 2020 zijn we gestart met het Smaakt Testpanel. Deze **15 PANELLEDEN** uit heel Nederland krijgen regelmatig producten thuisgestuurd om te testen zodat we met de feedback het assortiment en de producten kunnen verbeteren.

SMAAKT IN 2020

PRODUCTEN

- 23 nieuwe producten
- 295 totaalassortiment

BEREIK

- 11 miljoen+ online bereik
- 8 miljoen+ offline bereik
- 32.450+ Facebook volgers
- 5.000+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS

- Bioscoopevent met Jim Bakkum (SmaaktxJim Movie Night)
- Bioscoopreclame Eat Clean Campagne
- #DeegDelen campagne
- Start Smaakt Testpanel
- Smaakt Together We Care campagne 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.

RE-DESIGN HUISSTIJL

Om de leesbaarheid van onze etiketten te verbeteren heeft er in 2020 een redesign plaatsgevonden. Dit **STRAKKERE DESIGN** heeft een kleiner logo, meer kleur en meer ruimte voor marketing. Ook is er een **QR-CODE** toegevoegd die leidt naar de website van BioToday.



PICKNICK CAMPAGNE

De Picknick campagne van BioToday is in de zomer gelanceerd. Deze campagne heeft door middel van een **GRATIS VEGAN PICKNICK KOOKBOEK** met hierin recepten, de leukste picknickplekken, wana haves en de perfecte playlist, verschillende producten van BioToday op een vrolijke manier onder de aandacht gebracht.



SPREAD THE LOVE CAMPAGNE

De Spread the Love campagne van BioToday is in de winter gelanceerd. Door middel van een gratis E-book vol met heerlijke recepten zijn tijdens deze campagne de twaalf **NOTENPASTA'S** van BioToday in het middelpunt gezet. Vooral bij onze retailers en op onze socials was deze campagne niet te missen.



BIOTODAY IN 2020

PRODUCTEN

- 155 totaalassortiment

BEREIK

- 8 miljoen+ online bereik
- 5 miljoen+ offline bereik
- 15.100+ Facebook volgers
- 16.000+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS

- Social media onderzoek met meer dan 500 antwoorden per vraag
- 60+ nieuwe recepten op de website
- 20.000+ downloads op het vegan **picknick E-book**
- 100 goedgevulde **BioToday picknickmanden**



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**.

Be pure, eat RAW

ALTERNATIEVE SINGELLOOP

RAW Organic Food was vorig jaar als sponsor nauw betrokken bij hét hardloopevent in Breda: de Singelloop. Dit jaar zouden **100 RAW RUNNERS** meedoen aan ons RAWRunner event op Luchtenburg, maar wegens corona is dit event helaas geannuleerd. Toch hebben deze RAWRunners niet stilgezeten want zij konden vanaf hun eigen huis meelopen. Hiervoor ontvingen zij een RAW T-shirt, een RAW reep en natuurlijk een medaille. Ookal liep iedereen dit jaar alleen, we liepen op afstand samen en dit werd online flink gedeeld!



RAW IN 2020

PRODUCTEN

- 6 nieuwe producten
- 75 totaalassortiment

BEREIK

- 2 miljoen+ online bereik
- 1 miljoen+ offline bereik
- 21.500 Facebook volgers
- 3.200+ Instagram volgers

HIGHLIGHTS RAW RUNNERS

- Samenwerking met influencers FlorisFitFood en Nutritional Lou gericht op content creatie
- RAW Hotspot tijdens Marathon Rotterdam > geannuleerd
- Sponsoring Singelloop Breda



CONSENZA

OVER CONSENZA

Consenza gelooft dat gluten-intolerantie geen belemmering hoeft te zijn om smaakvol en gezond te eten. En wel door het ontwikkelen, produceren en distribueren van een breed en kwalitatief hoogwaardig assortiment verantwoorde, **GLUTENVRIJE PRODUCTEN** zoals brood, broodvervangers, cereals en meer.

TRANSITIE

Bij Consenza ligt de focus op constante transitie naar 'meest verantwoorde keuze in het gluten-vrije schap', onderweg naar **BIOLOGISCH** en de vermindering van **SUIKERS, HULPSTOFFEN, E-NUMMERS** en **ALLERGENEN**. Consenza is onderweg naar 100% biologisch en heeft een focus op een verantwoord assortiment.



2019



2020

HUISSTIJL UPDATE

In 2020 heeft er een update van de huisstijl van Consenza plaatsgevonden. Dit is met name in de **VERPAKKINGEN** en **ETIKETTEN** van Consenza terug te vinden. Zo is het logo vernieuwd en de leesbaarheid verbeterd. Hiernaast hebben alle verpakkingen hetzelfde design gekregen. Op de verpakkingen en etiketten is meer rust gecreeërd door het gebruiken van een standaard kleurenpalet en genoeg witruimte. Door al deze veranderingen hebben de verpakkingen van Consenza ook professionelere uitstraling.



Naast de verpakkingen hebben ook de **SOCIALS** van Consenza een grote verandering ondergaan. Ook hier is meer rust gecreeërd door het gebruiken van productfoto's zonder toegevoegde tekst.

CONSENZA IN 2020

PRODUCTEN

- 86 DKW assortiment
- 24 diepvries assortiment

BEREIK

- 1/2 miljoen+ online bereik
- 3.600 Facebook volgers
- 2.160+ Instagram volgers

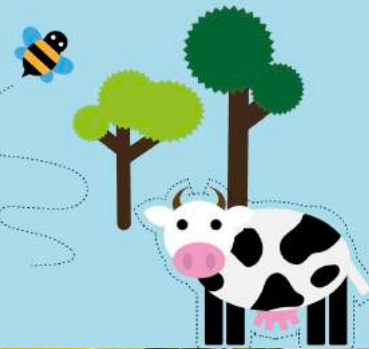
HIGHLIGHTS

- 10 nieuwe recepten waaronder video content
- Compleet nieuwe brandbook
- Nieuwe uitstraling op social media





KidsProef
boek



KIDSPROEF

OVER KIDSPROEF

De Smaakspecialist is van mening dat wanneer kinderen zich **BEWUST** worden van verantwoorde voedingskeuzes, 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.



**2020:
84 KLASSEN**

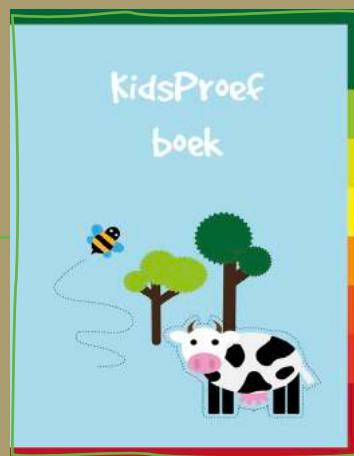
KIDSPROEF IN 2020

CIJFERS

- 84 klassen
- +/- 2.500 kinderen

HIGHLIGHTS

- Ontwikkeling van het KidsProef lesboek voor digitale lessen
- Online les video's



DIGITAAL LESPAKKET

KidsProef blijft zich ontwikkelen. Zo is het vanaf de maand november 2020 ook mogelijk om digitale KidsProef lessen aan te bieden aan groepen 7. De ambassadeurs van KidsProef zijn in 2020 hard bezig geweest met het ontwikkelen van een digitaal lespakket, waardoor zelfs in de maanden dat basisscholen moesten sluiten door corona, de lessen over verantwoorde voeding door konden gaan. Het digitale lespakket is een passende oplossing, dat bestaat uit **VIJF LEERZAME VIDEO'S** waarin onderwerpen zoals biologisch eten en suikers centraal staan. Ook ontvangen de kinderen **EEN OPDRACHTENBOEKJE**. Zo kunnen kinderen nu ook thuis aan de slag!



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 2020

ORGANIC KITCHEN

- 53.000 unieke bezoekers website
- 29.300+ Facebook volgers
- 1.600+ Instagram volgers



**1 KANTOOR
2 PRODUCTIELOCATIES
1 DISTRIBUTIECENTRUM
30 KANTOORMEDEWERKERS
60 HANDEN**



SAMEN VOOR 1 MISSIE!