



De Smaakspecialist: “Wij staan voor het gebruiken van de aarde in plaats van het verbruiken van de aarde”

WAT BEGON ALS EEN UIT-DE-HAND-GELOPEN HOBBY, GROEIDE AL SNEL UIT TOT EEN SERIEUZE BUSINESS. VERANTWOORD ETEN VOOR IEDEREEN TOEGANKELIJK MAKEN, MET LIEFDE EN AANDACHT VOOR MENS, NATUUR EN MILIEU. VOLGENS PIETER DIRVEN (55), OPRICHTER VAN DE SMAAKSPECIALIST, MOGEN ER MEER VERANTWOORDE EN BIOLOGISCHE PRODUCTEN IN DE SCHAPPEN VAN DE SUPERMARKT KOMEN TE LIGGEN. HET BEDRIJF GROEIT GESTAAG, LEVERT AAN VIJFENTWINTIG LANDEN EN HEEFT EIGEN MERKEN ALS SMAAKT, BIOTODAY, RAW ORGANIC FOOD, CONSENZA EN SEAMORE. OOK HEBBEN ZE NET EEN VERBOUWING ACHTER DE RUG. TIJD VOOR EEN BEZOEKJE AAN HET PRACHTIGE LANDGOED LUCHTENBURG.

TEKST: INGE DAL



'Als mensen hier voor
het eerst komen zijn
ze echt onder de indruk'



VERTEL EENS, WAAROM BEN JE DE SMAAKSPECIALIST BEGONNEN?

"Ik ben supermarktondernemer geweest en heb in die periode gezien dat supermarkten het lastig hadden om zich te positioneren in hun marktgebied. Toen ik in 2004 meer met biologische, gezonde en verantwoorde voeding in aanraking kwam, zag ik wat biologische voeding nou écht betekent voor onze wereld. Ik ben me daarop gaan focussen en zo werd in 2011 de Smaakspecialist geboren. Als supermarkten of speciaalzaken geïnteresseerd zijn om meer met biologische voeding te doen dan kunnen we dat geheel faciliteren en organiseren we de hele voor- en achterkant. Er is een enorme behoefte aan advies en ondersteuning op het gebied van gezonde en verantwoorde voeding in het supermarktkanaal. Wij kunnen retailers helpen om biologische producten meer te integreren om zo - samen met ons - het verschil te maken in een wereld waarin we de aarde gebruiken in plaats van verbruiken. Ondernemers zijn we vijftien jaar onderweg als adviseur van biologische, gezonde en verantwoorde voeding en we doen dat sinds vier jaar als een B Corporation. Vanuit Landgoed Luchtenburg laten we mensen zien dat gezond en verantwoord eten ook gewoon fijn en lekker kan zijn."

HOE BEN JE OP DIT PRACHTIGE LANDGOED TERECHTGEKOMEN?

"Ik ben in de regio Breda geboren en getogen. Wel even weggeweest, maar heel blij dat ik weer terug ben in de omgeving van Breda. We waren al lang op zoek naar een plek waar we onze missie en onze maatschappelijke projecten samen konden laten komen en dit was de perfecte plek daarvoor. Het landgoed

is maar liefst 65 hectare groot en daardoor kunnen we alle kanten uit. En gemakkelijk onze ambassadeurs en klanten ontvangen, maar ook consumenten. Hier kunnen we laten zien dat het anders moet en anders kan. Dat biologisch eten gewoon lekker en gezond is. Dat laten we zien in ons pop-up restaurant waar we onze gasten elke maand verwennen met een 4-gangen verrassingsmenu. Zonder dat je jezelf volpropt met vlees, friet, mayonaise en ketchup!"

HAD JE ALTIJD AL HET IDEE OM EEN ONDERNEMING ZO SUCCESVOL TE MAKEN OF BEN JE ER EEN BEETJE INGEROLD?

"De reden dat we succesvol zijn is geen doel op zich. Voor mij is geld geen doel, maar een middel om ons doel te behalen. Ik ben de afgelopen jaren veel meer voor onze missie gegaan dan puur voor het geld. We zijn natuurlijk wel commercieel, maar het geld dat we verdienen is het resultaat van ons harde werken. En we stoppen daar een groot deel van in onze impact projecten."

KUN JE WAT MEER VERTELLEN OVER DIE MOOIE IMPACT PROJECTEN? EN WAT WIL JE ERMEE BEREIKEN?

"Jazeker, we willen mensen bewust maken van de kracht van goede voeding voor een leefbare wereld. Dat doen we via onze impact projecten. Eén daarvan is ons pop-up concept Bio Proeflokaal. Hier wordt je meegenomen in de wereld van verantwoorde en biologische voeding. Hier kun je een avond lang kennis maken met de wereld van biologisch eten. En zo ontdekken dat het héél lekker kan zijn. Als je hier komt eet je wat de pot schaft! Alleen maar gezonde en verantwoorde producten. We hebben al een aantal succesvolle edities gehad,

waaronder één in het oude postkantoor van Breda, maar ook in Rotterdam en Utrecht. Nu hebben we een vaste locatie op ons landgoed, en net gerenoveerd! Hier doen we één keer per maand een Bio Proeflokaal, maar het is ook een mooie locatie voor een bruiloft, verjaardag, condoleance, conferentie of een vergadering. We willen mensen laten zien dat het gewoon anders kan en ons verhaal wordt gelukkig goed ontvangen."

"Het tweede project is stichting KidsProef waarbij we kinderen in groep 7 en 8 onderwijzen op het gebied van verantwoorde voeding. Eigenlijk dagen we ze uit om met hun ouders de dialoog te voeren over voeding. We laten ze eerst kennismaken en inventariseren: wat eten we nou eigenlijk? Vervolgens vertellen we wat ze werkelijk eten en ronden we het af met een examen. In de hoop dat ze hier thuis ook over nadenken. Dat ze zich beseffen hoeveel suiker er in een fles cola zit of in ketchup bijvoorbeeld. En dat je met het eten van insecten ook verantwoord eet en je genoeg voedingswaarden binnen krijgt. Dat proberen wij uit te leggen in dat programma. Het derde project is Organic Kitchen. Dit is een online en offline foodplatform waar wij en duizenden volgers ideeën over verantwoorde voeding kunnen delen. Het is geen reclame voor ons, maar puur een plek waar we elkaar kunnen inspireren met bio kennis!"

HEB JE ALTIJD AL EEN LIEFDE GEHAD VOOR VERANTWOORD EN PUUR ETEN?

"Ik heb het gaandeweg ontwikkeld en je leert natuurlijk elke dag bij. Je realiseert je steeds vaker: wat eet ik nou eigenlijk? En dan ga je etiketten lezen. Er werd vroeger bij mij thuis

best wel traditioneel gekookt en het was vooral vlees georiënteerd. En nu denk ik: waarom moet je zo eten? In principe is het helemaal niet nodig. Je moet wel opletten dat je de juiste voedingsstoffen binnenkrijgt. Dat betekent wat mij betreft dat je vers en veelzijdig moet eten. Dus gevarieerd! Zorg dat je voldoende vitamine B12 binnenkrijgt en voldoet aan je proteïnebehoefte. Denk bijvoorbeeld aan noten, tofu of allerlei soorten bonen."

ONLANKS IS HET ASSORTIMENT UITGEBREID MET DE OVERNAME VAN CONSENSA EN SEAMORE. HEB JE NOG MEER OP HET OOG?

"Bedrijven die voldoen aan onze missie met als uitgangspunt biologisch eten, daar sta ik altijd voor open. We merken dat er heel veel behoefte is aan goed en eerlijk advies en we zijn onderweg om een Europese speler te worden. Daar hoort het verbreden van ons assortiment ook bij. En meer overnames. Ook proberen we om specialiteitenwinkels te gaan beleveren. Bij Seamore en Consenza gaan we in transitie om die merken helemaal biologisch te maken. We geloven in de zee en in insecten. Mensen vinden insecten ingewikkeld dus daar is het nog een beetje vroeg voor. Maar kijk naar de zee! Die is zo groot en ruim. Er is zoveel eetbaars beschikbaar in de zee. Bij Seamore maken we bijvoorbeeld producten die voor een heel groot deel uit zeewier bestaan. De voedingswaarde van zeewier is enorm groot! Dat is ook een van de redenen waarom we Seamore hebben overgenomen."

IN HET KADER VAN BEWUST LEVEN, KUN JE MET DEZE ONTWIKKELINGEN ZELF GOED DE RUST BEWAREN?

"Nee haha is dat nodig? Maar ik kan gelukkig prima de rust bewaren. We zijn als team wel in transitie waarin ik me meer bezig ga houden met de groei, marktontwikkeling en uitbreiding en minder met de dagelijkse bedrijfsprocessen. Met nieuwe professionals proberen we het team steeds meer te versterken om onze doelstellingen te behalen."

HOE KIJK JE TERUG OP HET AFGELOPEN JAAR?

"Het afgelopen jaar was natuurlijk niet zo'n leuk jaar, waarbij kostenstijgingen grote impact hebben gehad op het rendement van onze onderneming. We hebben daarop moeten anticiperen door prijsverhogingen door te voeren. Maar moesten ook daar waar het kon onze bedrijfsprocessen aanpassen om het kostenefficiënter te maken. De vooruitzichten voor dit jaar zijn in ieder geval goed. Dit biedt ook weer ruimte voor onze mensen om zich verder te ontwikkelen en het team uit te breiden. Dat geeft de burger weer moed! Verder moeten we nog steeds hard blijven werken hoor. Zeker door de naweeën van covid en de impact van de oorlog in Oekraïne."

WAT ZIJN DE HOOGTEPUNTEN VAN HET AFGELOPEN JAAR?

"Het hoogtepunt van het afgelopen jaar

is eigenlijk wel de realisatie van het Bio Proeflokaal én de gerenoveerde Tiend, onze evenementenlocatie op Landgoed Luchtenburg."

IS DE VERBOUWING OOK OP EEN DUURZAME MANIER TOT STAND GEKOMEN?

"Jazeker! We maken gebruik van een warmtepompstelsel om het pand te verwarmen en we zijn van het gas af. Er komen ook zonnepanelen, zodat we nul impact hebben. Het landgoed is ontstaan in 1518. De kastanje die naast mijn woning staat is zelfs vierhonderd jaar oud, kun je nagaan! De Tiendschuur is een monumentaal pand uit 1524 dus we hebben met de verbouwing de oude elementen en de sfeer proberen te bewaren, met een moderne touch. Het is nu een prachtige evenementenlocatie geworden! Vroeger was het een oude graanschuur waar de oogst van de boeren die het land pachten van de landheer opgeslagen werd. De naam Tiend is ontstaan, omdat ze tien procent van de opbrengst als pacht moesten betalen. Het mooie aan de schuur is dat er aan de voorkant twee hoge deuren zitten en in het midden twee paden lopen van steen om echt te benadrukken dat daar die karren vroeger doorheen gingen. Dit zijn superleuke elementen van die schuur en we krijgen ontzettend veel mooie reacties. Als mensen hier voor het eerst komen zijn ze echt onder de indruk. Er hangt een heel fijne vibe en mensen voelen zich thuis."

NOG MEER INITIATIEVEN IN DE PIJPLIJN?

"Hé je even? Met KidsProef hebben we een tijdje stilgestaan, doordat we door covid niet zoveel konden. We steken daar nu weer extra energie in. Het is best ingewikkeld om scholen te enthousiasmeren, omdat ze bang zijn voor een commercieel verhaal. Daarom hebben we stichting KidsProef opgericht met externe bestuurders die controleren wat we aan het doen zijn. Dat maakt onze wereld

wat makkelijker. We willen aankomend schooljaar zelfs naar 500 lessen!" "Ook gaan we verder met het verduurzamen van onze verpakkingen. We werken nu al met biobased folie, gemaakt van suikerriet. Het mooie van deze verpakking is dat het gewoon in het normale recyclingproces kan worden meegenomen! Hier gaan we verder in investeren en het grootste deel van ons assortiment in verpakken. Verder willen we dit jaar het Bio Proeflokaal uitbreiden. En zijn we heel enthousiast over de introductie van onze eigen bio limonade op basis van puur sap zonder onnodige toevoegingen. Zo kun je op een verantwoorde manier genieten van een heerlijk non-alcoholisch drankje. We gaan ook verder met het verduurzamen van het assortiment Consenza, het uitbreiden van het assortiment Seamore én onze vegan vers lijn - met tapas, salades en vleesvervangers. Ik zou zeggen: eet allemaal een onsje of liever gezegd een kilo vlees minder per week, dan komt het allemaal goed."

HOE ZIE JE DE TOEKOMST TEGEMOET?

"Ik wil zoveel mogelijk mensen inspireren en bereiken, zodat ze gaan nadenken over hun voeding en over de impact die ze zelf op de aarde hebben. Dat ze beseffen dat ze door hun voeding kunnen bijdragen aan een betere wereld. Hoe meer mensen we kunnen bereiken hoe beter! Daarom wil ik de komende jaren nog meer investeren in onze impact projecten én in de verkoop van onze biologische voeding, want dan maken we daadwerkelijk het verschil. Onze ambitie is om de omzet in de komende drie jaar te verdubbelen en zo onze impact maximaal te vergroten in Nederland en de Benelux, maar ook in de rest van Europa. We staan ook open om te investeren in bedrijven buiten Nederland om onze impact te vergroten, maar het hoofdkantoor zal in Ulvenhout blijven."



**VOOR MEER
INFORMATIE OVER
DE IMPACT PROJECTEN:**

**DESMAKSPECIALIST.NL
BIOPROEFLOKAAL.NL
KIDSPROEF.BIO
ORGANICKITCHEN.BIO**