

IMPACT REPORT

2022



SUMMARY HIGHLIGHTS 2022

4 PRIJZEN
GEWONNEN

3X BESTE INTRODUCTIE
1X BEST NEW ORGANIC
FOOD PRODUCT

2650
WINKELS

WAAR ONZE PRODUCTEN
TE VINDEN ZIJN IN HET
SCHAP



22,8%
GROEI
OP SOCIALE MEDIA
MET CONSENZA

1
NIEUW MERK
SEAMORE IS NU
ONDERDEEL VAN DE
SMAAKSPECIALIST

40 NPD
INTRODUCTIES
SUCCESVOLLE NIEUWE
PRODUCTEN VAN
DIVERSE MERKEN



9 MLN
IMPRESSIES
ON- EN OFFLINE MET
BIOTODAY I FEEL GREAT
CAMPAGNE



5
BEURZEN
IN BINNEN- EN BUITEN-
LAND

6.989
NIEUWE
VOLGERS
OP ALLE SOCIALE
MEDIA

INHOUD **IMPACT REPORT 2022**

VOORWOORD
PIETER DIRVEN

PAGINA 4



**B
CORPORATION**
HOOGSTE STANDAARDEN
SOCIALE & DUURZAME
IMPACT

PAGINA 6

SMAAKT
GOED VOOR JEZELF, JOUW
OMGEVING EN ONZE TOE-
KOMST

PAGINA 20



BIOTODAY
PRODUCTEN DIE EEN
LACH OP JE GEZICHT
TOVEREN

PAGINA 22



**DUURZAAM-
HEID**
BIOLOGISCH ALS
ONDERDEEL VAN DE
OPLOSSING

PAGINA 8

SDG'S
SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

PAGINA 10



**RAW ORGANIC
FOOD**
BE PURE EAT RAW

PAGINA 24

CONSENZA
LEKKER ÉN
GLUTENVRIJ ETEN

PAGINA 26

PRODUCTEN
GOED VOOR MENS, DIER
EN NATUUR

PAGINA 12



ASSORTIMENT
VAN DKW TOT VERS,
EN VAN VEGAN TOT
ZEEWIER

PAGINA 14

SEAMORE
SOME SEAWEEED, WE
SEAMORE

PAGINA 28

**IMPACT
PROGRAMMA'S**
KIDSPROEF, BIO
PROEFLOKAAL
EN ORGANIC KITCHEN

PAGINA 30



**IN THE
SPOTLIGHT**
DE SMAAKSPECIALIST ZET
ZICH ON- EN OFFLINE OP
DE KAART

PAGINA 16

SALES
VAN RETAIL TOT ONLINE
IN BINNEN- EN
BUITENLAND

PAGINA 18

**LANDGOED
LUCHTENBURG**
EEN VERLENGSTUK VAN
ONZE MISSIE

PAGINA 32



PARTNERS
CERTIFICATEN EN
SAMENWERKINGEN

PAGINA 34

VOORWOORD

PIETER DIRVEN

2022: het jaar waarin Corona wegebde naar de achtergrond, en zich tegelijkertijd de oorlog in Oekraïne manifesteerde. Een ontwikkeling met desastreus gevolgen op allereerst humaan gebied. Daarnaast grepen de neveneffecten om zich heen op economisch vlak: grondstoftekorten, stijgende prijzen en een torenhoge inflatie. Een wederom onzeker en bewogen jaar, waarvan de gevolgen nog steeds verder uitvloeien, zonder duidelijke stroom waarheen. Dit heeft zeker ook in retail zijn weerslag (gehad), van enorme prijsverhogingen in de winkel tot een dalend consumentenvertrouwen. Desalniettemin bleven wij vol overtuiging en enthousiasme onze toegevoegde waarde verkondigen.

MOOISTE BOODSCHAP IS BIO

In tijden van crisis gaat de beweging vaak terug naar basis, naar wat écht belangrijk is, zo ook bij de Smaakspecialist. Het is onze missie om goede voeding voor een leefbare wereld toegankelijk te maken. We zijn daarom onophoudelijk en enthousiaster dan ooit doorgegaan om

onze producten verkrijgbaar te maken en onze biologische boodschap te verkondigen, juist nu. Biologische voeding draagt namelijk significant bij aan het behoud van onze aarde. Als co-financier van de Bionext promotiecampagne die we in 2022 mede hebben opgestart, roepen wij uit volle borst mee: de mooiste boodschap is bio! We zijn verheugd om te zien dat de prijsstijgingen ook de koper er niet van heeft weerhouden zijn boodschappen biologisch te (blijven) doen.

TOEGANKELIJKHEID

Biologisch eten verkrijgbaar maken in de supermarktschap is af en toe hard strijden met onze klanten. Maar omdat we weten waar we het voor doen, geeft die strijd veel voldoening. We gaan dan ook niet per se voor winstoptimalisatie, maar voor een gezondere wereld. Hiervoor is een verdienmodel nodig, maar we zijn in de eerste plaats een missie gedreven organisatie. Ondanks fikse uitdagingen zoals een onzekere grondstoffenmarkt en noodgedwongen prijsverhogingen, zijn we er ontzettend trots op dat we in 2022 hebben

kunnen blijven leveren waar we voor staan. Onze biologische producten staan in maar liefst 2650+ winkels op het schap in binnen- en buitenland én voor een fair deal. Ook online hebben we mooie stappen kunnen zetten, met uitbreidingen bij shops zoals Crisp.

VOOR EEN LEEFBARE WERELD

De Smaakspecialist is een bedrijf met ambitie. Als pionier in biologische producten in de reguliere supermarkt blijven wij onze relevantie tonen door te innoveren, ons assortiment te optimaliseren en door uit te breiden. Zo hebben we in 2022 het merk Seamore overgenomen, waarmee we een aantal mooie producten van duurzame oorsprong aan ons assortiment hebben toegevoegd. Seamore maakt producten op basis van zeewier, hét eten van de toekomst, en is daarom een perfecte aanvulling op ons bestaande merkportfolio.

COMMUNICATIE IS KEY

De huidige communicatie van de retail over verantwoorde voeding is nog te veel gericht op het creëren van meer omzet, dat vinden wij jammer. Het zichtbaar

maken van biologische producten en het communiceren over waarom biologisch zo goed en belangrijk is kan consumenten over de streep trekken. Vanuit onze merken zetten wij ons in om de biologische boodschap luid en duidelijk te verkondigen. In 2022 stond voor ons merk Smaakt een nauwe samenwerking met voedingsdeskundige Sandra Ysbrandy, alsmede de landelijke 'Jij Smaakt het verschil' campagne op het programma. RAW Organic Food werkte zich in de picture op sport events zoals Mud Masters en met de 'BioToday I feel great' awareness campagne waren we kleurrijk en grootschalig aanwezig in de grote steden.

IMPACT PROGRAMMA'S

Biologisch breed verspreiden is exact waar de Smaakspecialist zich hard voor maakt: een ruim aanbod creëren met onze eigen merken, gecombineerd met inspiratie en educatie. De Smaakspecialist heeft verschillende impactprogramma's opgezet en deze zijn in 2022 verder uitgebreid. In ons Bio Proeflokaal bijvoorbeeld laten wij maandelijks iedereen die interesse heeft in

goede, biologische voeding ervaren hoe lekker het is. Met het foodplatform Organic Kitchen delen we ideeën over verantwoorde voeding en bereiken we dagelijks duizenden volgers met recepten, tips en kennis. Met het educatieve lesprogramma van stichting Kidsproef maken we kinderen in groep zeven en acht bewust van het belang van gezonde voeding. Wij zijn er van overtuigd dat door verantwoorde voeding in de levensstijl van kinderen in te voeren, zij beter voor zichzelf en voor de wereld gaan zorgen.

BIOLOGISCH TOP-OF-MIND

Gezonde voeding moet meer onderdeel worden van het totale supermarktaanbod. Juist de supermarkt, het middelpunt van de buurt en dé plek om de consument te inspireren en informeren, heeft hierin een grote verantwoordelijkheid. In Denemarken hebben ze al bewezen dat het kan: biologisch top-of-mind krijgen bij de consument. Door een intensieve samenwerking tussen private sector, boeren, belangenorganisaties en overheid, wordt er nu op een groot deel van de land-

bouwgrond biologisch geboerd en zijn de supermarktschappen gevuld met biologische producten. 30-50% van de basisproducten is al biologisch en meer dan zestig procent van de keukens in de publieke sector. Dit kan ook in Nederland, Mits we biologisch met zijn allen anders gaan bekijken. Niet als niche product, maar als de norm. Biologische producten zijn puur, vrij van kunstmatige toevoegingen en ook nog eens heel lekker. Waarom zou je dat niet standaard op het boodschappenlijstje zetten? Want - zoals het artikel in De Top van Distrifood mij quotte - het kan toch niet zo zijn dat we de wereld kapot laten gaan?

PIETER DIRVEN



B CORPORATION

HOOGSTE STANDAARDEN SOCIALE EN DUURZAME IMPACT



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.

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**.

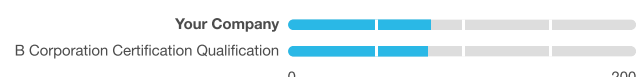
HERCERTIFICERING

Elke drie jaar is het tijd voor herziening; zo is de Smaakspecialist eind 2021 het **hercertificeringstraject** met B Lab gestart, welke heel 2022 nog verder door heeft gelopen. 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 nemen we continu mee in onze plannen voor en vormen een belangrijke inspiratiebron voor onze ambities.

De Smaakspecialist

For Fiscal Year End Date:
December 31st, 2017

81.8



NET ZERO 2030

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 uit 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**.

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 legt de Smaakspecialist met overtuiging de focus 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 én de communicatie hierover. Kortom, de groei van het biologische (en vegan) 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 altijd, maar het betekent dat we breder kijken naar de facetten die samenhangen met duurzaamheid en onze kracht benutten. In 2022 hebben we flink geïnvesteerd in het groter maken van onze merken met landelijke awareness campagnes. Daarmee hebben we nieuwe consumenten aange trokken en de boodschap over goede voeding voor een leefbare wereld groots onder de

aandacht gebracht. Naast bio is ook vegan een belangrijke pijler hierbij. Door heel Nederland te inspireren ook meer plantaardig te eten, dragen we enorm bij aan CO2 reductie. Dat is een belang op grote schaal. In 2023 en verder wordt CO2-uitstoot nog meer een onderdeel van de duurzaamheidsplannen.

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, een meer **plantaardig dieet**, circulaire productie, voedselverspilling, biosfeer en **biodiversiteit**, uitstoot van broeikasgassen. Ook zien we, naast een heleboel sturende richtlijnen, een aantal concrete doelstellingen die zijn vastgelegd:

- **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.

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**.

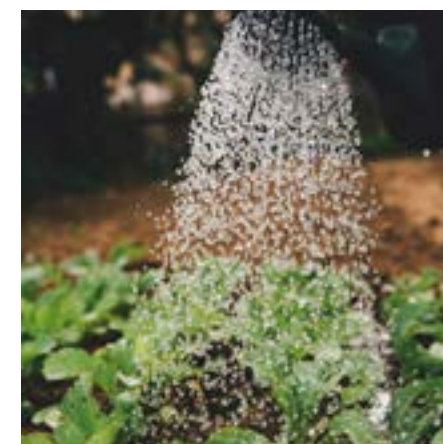


- Biologisch gebruikt **geen chemische pesticiden**.
- Biologisch gebruikt **50% minder bemesting en energie**.
- Biologische boeren gebruiken **geen kunstmest of pesticiden** en stoten daarvoor **minder broeikasgassen** uit.
- Biologische boeren gebruiken geen kunstmest. Dit scheelt energie, maar het **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 voedselvoorziening voor 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.

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

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

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 Recycling 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.

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.

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, Consenza en onze aanwinst uit 2022 Seamore. Daarnaast hebben we ook producten onder private- en fancy labels.

DUURZAME VERPAKKING

We zijn continu onderweg om duurzame verbeteringen te maken. 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 granen, muesli's, noten, zaden, pitten en gedroogde vruchten.

BioBased folie

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.

SAMEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Wist je dat 10% van voedselverspilling bij mensen thuis komt door verwarring rondom houdbaarheidsdata? Daarom creëerde Too Good To Go een duidelijk herkenbaar label, dat te zien zal zijn op de producten van heel veel merken, waaronder op de zakverpakkingen van Smaakt en RAW Organic Food! Producten krijgen zo'n label om je eraan te herinneren dat het product vaak nog goed is na het verstrijken van de datum: **kijk, ruik, proef**. Zijn de textuur, geur en smaak in orde maar is de THT verstreken? Dan is het helemaal veilig te eten. In 2022 ondertekenden we met trots de samenwerking om het logo op onze producten te dragen.

OP RUIM 83 SKU'S
STAAT INMIDDELS
HET LOGO =
450 MILJOEN
VERPAKKINGEN OP
JAARBASIS

KIJK, RUIK, PROEF SAMENWERKING MET TOO GOOD TO GO

Om voedselverspilling te verminderen, is het belangrijk om het verschil te weten tussen de twee houdbaarheidsdata. De 'te gebruiken tot' (TGT) datum gaat over de veiligheid van voedsel, de 'ten minste houdbaar tot' (THT) datum gaat over de kwaliteit van voedsel. Begin 1900 bestonden houdbaarheidsdata nog niet. Zonder labels vertrouwden mensen op hun zintuigen: kijken, ruiken & proeven. En het werkt!



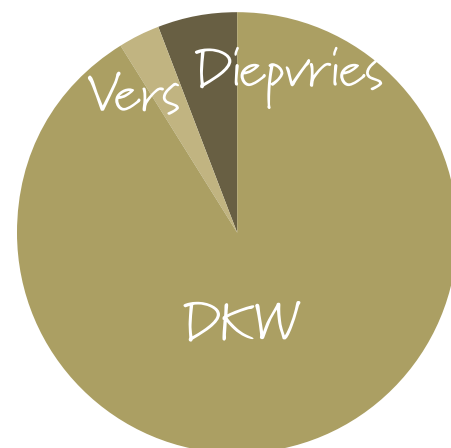
ASSORTIMENT

VAN DKW TOT VERS, EN VAN VEGAN TOT ZEEWIER

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

NIEUW MERK: SEAMORE
Zeewier is hét eten van de toekomst. De Smaakspecialist is er dan ook trots op het merk Seamore per juni 2022 te hebben overgenomen. Daarmee zijn een aantal prachtige producten van duurzame oorsprong aan ons assortiment toegevoegd!

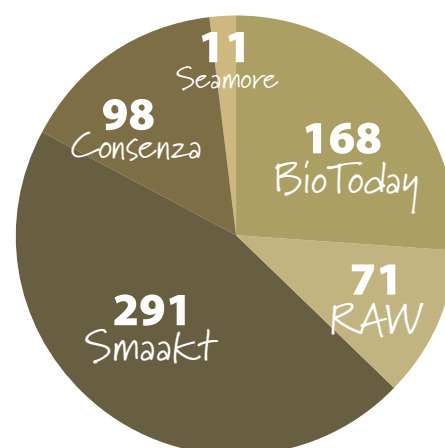
Assortimentsverdeling in 2022



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

SEAMORE IS IN 2022 DOOR DE SMAAKSPECIALIST OVERGENOMEN

Assortiment per merk eind 2022

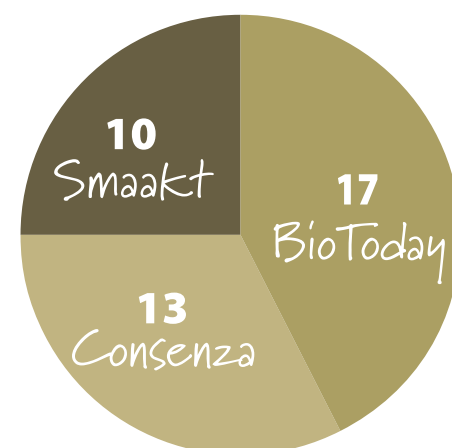


NPD: NEW PRODUCT DEVELOPMENT

Ons NPD-team is elk jaar druk bezig met het introduceren van mooie nieuwe producten die aansluiten bij de laatste trends en marktvraag. In 2022 zijn er weer 40 nieuwe producten aan het assortiment toegevoegd.

Uitbreiding BioToday Ging'r
In 2022 introduceerde BioToday 3 nieuwe biologische varianten van de populaire Ging'r premium drink. Naast original brachten we de smaken wortel, rode biet en cranberry op de markt. Ook verscheen er van elke smaak een 250ml variant (naast 500ml).

Aantal NPD's per merk in 2022



PRIJSWINNENDE PRODUCTEN

BIOTODAY CANDYBARS BEST NEW ORGANIC FOOD PRODUCT

Vorig jaar sleepten onze BioToday Candy Bars al een Nederlandse prijs in de wacht. In 2022 werden ze ook internationaal geprezen tijdens de NOPE fair in Londen met de Best New Organic Food Product award. De BioToday candybars bevatten de helft minder suiker dan vergelijkbare producten en uiteraard is deze suiker niet geraffineerd. Een innovatie om trots op te zijn!



BESTE INTRODUCTIES IN 2021

De Levensmiddelenkrant bekroonde maar liefst 2 van onze producten tot beste introductie van 2021: de Smaakt Less carb American pancakes en de Consenza Mini snackmix. Met trots mochten we de awards in ontvangst nemen. Daarnaast is uit alle 53 productintroducties uit 2021 onze populaire Ginger verkozen tot Beste introductie. Dit premium drankje op basis van 55% gember mag zich met recht een winnaar noemen!



BIOTODAY CRISPY CRACKERS WINT INNOVA KLASSIEK 2022

De Levensmiddelenkrant meet in de Innova Klassiek welke producten na vier jaar nog steeds succesvol zijn. BioToday Crispy crackers kwam als winnaar uit de bus! Kevin Maijenburg, Manager vers bij AH Jos van den Berg, over onze crackers: "Deze crackers zijn vrij van palmolie, bevatten geen toegevoegde suikers en zijn biologisch, dé perfecte vervanger voor de ouderwetse crackers, dus."



TROTS OP ONZE PRIJSWINNAARS 2022!

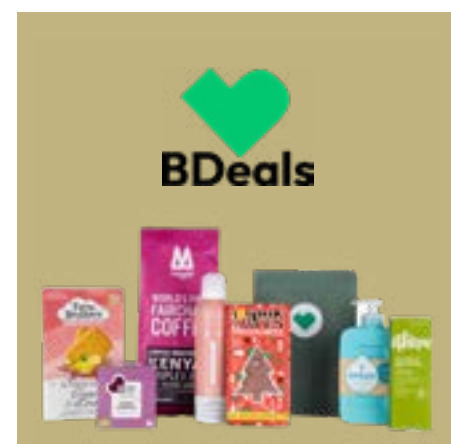
IN DE SPOTLIGHT

DE SMAAKSPECIALIST ZET ZICH ON- EN OFFLINE OP DE KAART

De Smaakspecialist wil impact maken en om dat te doen is het van belang dat we ons verhaal vertellen. Sterker nog, we willen nóg meer op de Bühne gaan staan, omdat het anders moet en omdat het anders kan. Van publicaties tot internationale beurzen, in 2022 heeft de Smaakspecialist zich via verschillende kanalen in de kijker weten te spelen.

SAMENWERKING BDEALS

BDeals (inmiddels: **BGifts** en zelf een B Corp) bundelt de krachten van B Corp bedrijven door relatiegeschenken van deze impactorganisaties aan te bieden. Van kerstbox tot happy planet box, ook **6 van onze producten** zijn in deze deals te vinden.



DELICIOUS SWITCH

Delicious Switch is een uitgave van stichting **Verspilling is verukkelijk**. In navolging van het succesvolle Delicious Waste, werd in 2022 dit inspiratieboek gelanceerd. Met Delicious Switch wil de stichting oplossingen aanstippen die **bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem**. De Smaakspecialist heeft als **impactpartner** een mooie bijdrage over biologische voeding aan het boek geleverd. We laten zien dat je met biologisch gemakkelijk de 'switch' kan maken naar de aarde gebruiken in plaats van verbruiken. Van het boek zijn **10.000 exemplaren gedrukt** en met het (lanceren van het) boek zijn **meer dan 1,2 miljoen mensen bereikt!**



DE TOP DISTRIFOOD

Jaarlijks brengt Distrifood De Top editie uit. In dit magazine komt aan het einde van het jaar **de top van het Nederlandse retaillandschap** een het woord, waarin zij terugblikken op het afgelopen jaar en hun **visie delen** op de toekomst. De Smaakspecialist is er ontzettend trots op met een **uitgebreid artikel** te zijn gepubliceerd in de editie van 2022. Founder Pieter Dirven, Sales Manager Anneloes Hoorneman en Marketing Manager Celine van Opstal-Gordijn mochten het verhaal van de Smaakspecialist delen. Met **22.000 contactmomenten** en **1552 unieke lezers** is het artikel goed in beeld geweest!



(INTER)NATIONALE BEURZEN

Jaarlijks neemt de Smaakspecialist deel aan diverse food beurzen in binnen- en buitenland om ons verhaal te vertellen, onze producten te laten zien, innovaties uit te lichten en (nieuwe) relaties te ontmoeten. Uiteraard laten we ook onszelf graag inspireren tijdens deze events. In 2022 waren we te vinden op de volgende beurzen:

- **NOPE** Natural & Organic Products
- **FREE FROM** Expo Barcelona
- **SIAL** Parijs
- **FREE FROM** Expo Amsterdam



AH BETER ETEN FESTIVAL

In april 2022 organiseerde Albert Heijn het eerste **Beter eten Festival bij Expo Haarlemmeer**. De Smaakspecialist was erbij met het merk Smaakt. Het festival was voor iedereen die nieuwsgierig is naar wat voeding voor jezelf en jouw omgeving kan betekenen. Een programma met inspirerende topsprekers, interactieve workshops en proeverijen. **Smaakt** was te vinden bij **'Beter eten is de wereld beter achterlaten'**. Alle 3 de dagen hebben we bezoekers weten te inspireren met het biologische verhaal rondom onze Smaakt koekjes. Met onze deelname heeft Smaakt zo'n **233K mensen** offline bereikt en **3,8 miljoen online impressies**.



SMAAKT ONE2WATCH

Jaarlijks publiceert **Synergie** de lijst met de **40 meest inspirerende organisaties** voor Nederlanders. We haalden die lijst **nét** niet vanwege onze nog bescheiden naamsbekendheid, maar met de individuele score konden we ons wel meten met de toppers. Vol trots mocht Smaakt zich in 2022 wél een **"One2Watch"** noemen, samen met andere impactorganisaties zoals Pieter Pot, YB by Yoghurt Barn, Patagonia en MUD Jeans.



SALES

VAN RETAIL TOT ONLINE IN BINNEN- EN BUITENLAND

2022 is wederom een bewogen jaar geweest, van een uitdagende grondstoffenmarkt tot stijgende energieprijzen. De Smaakspecialist heeft vooral hard gewerkt om de beschikbaarheid van producten op orde te houden en dit is ons goed gelukt. Hierbij lag de focus meer op het behoud en kunnen bedienen van onze klanten dan op New Business. Desondanks hebben we aantal mooie ontwikkelingen door-gemaakt in 2022.

RETAIL NEDERLAND

Onze merken zijn inmiddels al jarenlang bij de grote Nederlandse supermarkten te vinden,

zoals Albert Heijn, Jumbo, PLUS, Coop en Hoogvliet. Zo kan de consument onze producten bij zo'n 2650+ winkels kopen. De consument met specifieke voedingswensen kiest steeds meer voor online oplossingen. Het is ons goed gelukt om hier op in te spelen. Diverse nieuwe online spelers hebben we mogen verwelkomen als partner, alsmede de uitbreiding bij bestaande partijen. Denk aan **Crisp**, **Picnic**, **Bol.com** en **Notenshop**. Daarnaast blijft gemak en snelheid een wens van de consument. Flitsbezorgers gaven hier volop gehoor aan. Ook hier zijn we te vinden. We hebben een mooie lijn producten beschikbaar bij **Flink** en **Getir**.

EXPORT

In zo'n 23 landen bij totaal 65 verschillende klanten staan onze producten in de schappen. Ook over de grens hebben we onze zichtbaarheid mogen vergroten. Zo hebben we voet aan wal gezet in **IJsland**. BioToday is hier beschikbaar bij verschillende retailers. Ook hebben we stevig uitgebreid binnen de **Ahold Delhaize Holding**, naast Nederland ook in België en Tsjechië.

OUT-OF-HOME

Binnen Out of Home hebben we een concept voor verschillende **University stores** mogen ontwikkelen (zie kader). Ook zijn onze producten beschikbaar op verschillende grote evenementen locaties zoals de **RAI**.

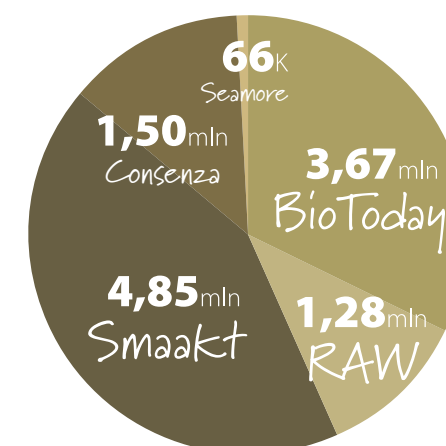
SAMENWERKING VIVIAN REIJS X FOODSHOP.BIO

Naast de reguliere verkooppunten, biedt de Smaakspecialist ook een eigen biologische webwinkel waar al onze producten verkrijgbaar zijn. Op www.foodshop.bio is het assortiment van Smaakt, BioToday, RAW Organic Food en Consenza te vinden met +450 producten. In 2022 hebben we de handen ineen geslagen met **hormoonexpert Vivian Reijs**. Met **Viv's Must Have box** laten we consumenten op een laagdrempelige manier kennis maken met een verantwoorde productenbox, samengesteld door Vivian. Vivian heeft een bereik van **80K mensen** en de box was het **2e best bekeken product** in de shop!

VERKOOP

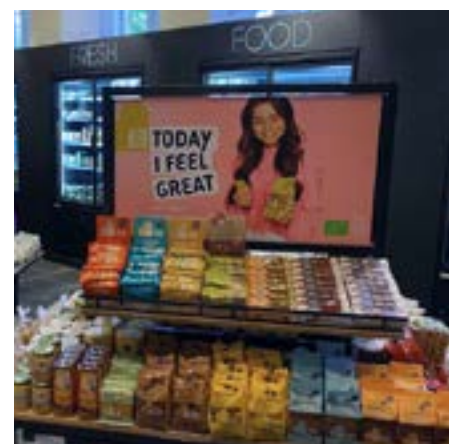
Hoe meer producten we verkopen, hoe meer dat uiteindelijk bijdraagt aan onze missie. Samen met onze klanten en partners dragen we bij aan een duurzamer voedselsysteem.

Aantal CE verkocht per merk in 2022



UITGELICHT SAMENWERKING CIRFOOD

CIRFOOD en de Smaakspecialist hebben samen hun kennis en kracht gebundeld in een unieke samenwerking. Sinds de start van het schooljaar 2022 worden op de Hogeschool van Amsterdam studenten verblijd met twee nieuwe retail locaties. CIRFOOD en de Hogeschool van Amsterdam hebben een retail 'Grab & Go' concept ontwikkeld voor de studenten en medewerkers. Het toevoegen van een retail concept aan het cateringlandschap van CIRFOOD is een belangrijke vernieuwing. In alle retail concepten van CIRFOOD vinden we een breed scala aan producten van de Smaakspecialist.



SMAAKT

GOED VOOR JEZELF, JOUW OMGEVING
EN DE 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.

Ook in 2022 hebben we weer mooie resultaten bereikt met Smaakt. Van online awareness campagnes tot langdurige samenwerkingen, met als doel om (de boodschap van) Smaakt onder de aandacht te brengen bij het grote publiek.

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 **digitale campagne** Less is more speelt Smaakt in op de populaire koolhydraatarme eetstijl en biedt consumenten een verantwoord alternatief.

- **ONLINE LESS CARB** inspiratie platform
- Nieuwe recepten door **HOME MADE CHEFS**
- Takeover door **LOW CARB EXPERT NOOR**
- **6.638** weergaven landingspagina
- **1,5 MLN** online bereik

CAMPAGNE JIJ SMAAKT HET VERSCHIL 2.0

In 2021 heeft Smaakt de '**Jij Smaakt het verschil**' campagne gelanceerd, deze is in 2022 online verder uitgerold. Het doel van deze campagne is het verhogen van **bewustwording** van het belang van duurzame en biologische producten en het verhogen we de naamsbekendheid. Met het sterke campagnebeeld

- Focus op **8 HERO PRODUCTEN** van Smaakt
- **ONLINE CAMPAGNE** met **1,8 MLN** consumenten bereikt
- **6,5MLN IMPRESSIES**

SAMENWERKING SANDRA YSBRANDY

Sinds 2022 maakt Sandra Ysbrandy maandelijks content voor Smaakt in de vorm van **receptontwikkeling**, reels en fotografie. Sandra Ysbrandy is **voedingsdeskundige, TV kok** en gek op koken en gezonde, natuurlijke voeding. Zij gelooft in de kracht van natuurlijke voeding en een duurzame leefstijl. Een **perfecte match** met Smaakt.

- Receptontwikkeling, reels en fotografie
- Totaal **10 RECEPTEN** het hele jaar door
- **54K** volgers
- **300K** views van reels

SAMENWERKING FOODIES

Foodies is het magazine voor je dagelijkse culinaire inspiratie en recepten. In 2022 verscheen Smaakt in maar liefst 6 edities van **Foodies Magazine**. Daarnaast vond bij drie uitgaven ook een online gedeelte plaats, waarbij het **recept online** onder de aandacht werd gebracht, het gebruikte product werd uitgelicht en een winactie plaatsvond.

- **6 EDITIES**
- **60.450** abonnees
- **3** online publicaties met winactie
- **3000** e-mailinschrijvingen
- **462K ONLINE** bereik
- **21K** unieke online views op artikelen

PR SAMENWERKING

In samenwerking met **Green Food Lab** hebben we PR activiteiten uitgerold om meer naamsbekendheid bij de bewuste duurzame consumenten te genereren. Enerzijds door het verspreiden van perspakketten op de dag van de workaholics; we verrasten redacties met een ready-to-eat overnight oats ontbijt, gemaakt met Smaakt producten Smaakt. Anderzijds door een receptenpitch van 5 mediawaardige recepten op de 'Eet-wat-je-wil-dag'.

- Perspakketten naar **30 INFLUENCERS** met **359K** online bereik
- **7** pitchpublicaties van recepten met **755K** online bereik

VOLGERS

Facebook: **36.320**
Groei: **+5,8%**

Instagram: **6.506**
Groei: **+5,5%**



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 2022 werd de 'BioToday I feel great' campagne gelanceerd om Nederland nog meer kennis te laten maken met het merk BioToday. Ook waren we online te spotten met onze '#1 pancake stack' verkiezing onder bekende influencers.

AWARENESS CAMPAGNE BIOTODAY I FEEL GREAT

Voor deze landelijke BioToday campagne is gekozen voor een kleurrijk beeld met een grote fun factor, waar 'Good Mood Food' vanaf spat. De boodschap richting de consument is dat jij bepaalt hoe vandaag eruit ziet. Je voelt je geweldig, je eet nog beter. Niet morgen, maar vandaag! De campagne is breed ingezet, met zowel een landelijke OOH campagne als diverse online media met in de hoofdrol de vegan repen en koekjes. Met influencers Daphne Roovers en Earth to Miah als ambassadeurs laat het merk zien hoe eerlijk en heerlijk de biologische producten van BioToday zijn.

CAMPAGNERESULTATEN

- **OOH CAMPAGNE** in regio Amsterdam en Utrecht met **2,3 MLN** impressies en een bereik van **763K** consumenten
- **5,6 MLN** impressies en **1,6 MLN** consumenten bereikt via **SOCIAL MEDIA**
- Betrokkenheid van **5 INFLUENCERS** zoals **DAPHNE ROVERS** met een totaalbereik van **300K** volgers
- **1,3 MLN** consumenten bereikt via **INFLUENCERS**

#1 PANCAKE STACK

Maar liefst **16 influencers** gingen de strijd met elkaar aan voor "Nederlands #1 pancake stack". Hun bakcreaties waren werkelijk een lust voor het oog en een streling voor de tong. Onze bestseller **BioToday Ahornsiroop** stond centraal tijdens deze online verkiezing.

- **16** deelnemende **INFLUENCERS**
- Ruim **3000** stemmen
- Gratis e-book met **16 RECEPTEN**
- Winnaar **LENNA OMRANI** met **90K** volgers
- **1,1 MLN** weergaven op social media
- **2500** e-book downloads

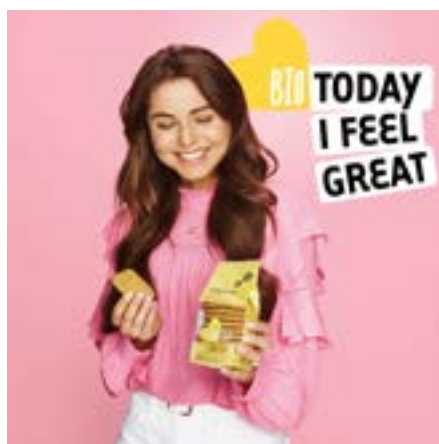
60 NIEUWE RECEPTEN

BioToday is een geliefd merk onder foodies. Daarom inspireren we graag met de mooiste en lekkerste recepten. Zo hebben we in 2022 maar liefst **60 nieuwe recepten** ontwikkeld met onze producten, naast bio vaak ook vegan en glutenvrij.

VOLGERS

Facebook: **16.396**
Groei: **+8,6%**

Instagram: **16.831**
Groei: **-0,7%**



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.

ONLINE CAMPAIGNES

In 2022 hebben we twee digitale campagnes uitgerold voor RAW Organic Food om de **merkbe-kendheid** te vergroten en om te inspireren. Met als achterliggende boodschap dat je met de producten van RAW Organic Food kunt genieten van de meest pure en prachtige ingrediënten die moeder natuur ons te bieden heeft. Met mooie **kleurrijke food visuals** hebben we een groot bereik kunnen bewerkstelligen.

- **2,3 MLN** consumenten bereikt
- **5.015** weergaven landings-pagina



SPONSORING MUD MASTERS

Regen, kou, modder en team-work; dat is Mud Masters! Op 24 september 2022 sponsorde RAW Organic Food het welbekende event met de eindeloze storm-baan in Biddinghuizen. De onbevreesde deelnemers, waaronder maar liefst **22 RAW RUNNERS**, gingen samen de uitdaging aan de finish te bereiken. Ook was RAW aanwezig met een **branded stand** op het hoofdterrein, om deelnemers kennis te laten maken met ons merk.

- **23.000** bezoekers
- **96.000** impressies
- **22 RAW RUNNERS** uit het hele land deden mee



SPONSORING SINGELLOOP BREDA

Met zo'n **15.000 deelnemers** is de Singelloop het grootste eendaagse event van Breda. Ook hier mocht RAW Organic Food een bijdrage leveren en sponsorde door middel van sampling na de finish, voor een RAW-branded stand. Deze functioneerde eveneens als verzamelpunt voor onze RAW RUNNERS en bleef bij de vele bezoekers niet onopgemerkt.

- **15.000** deelnemers van alle leeftijden
- **80.000** bezoekers



RAW ORGANIC FOOD IS HÉT MERK VOOR MENSEN MET EEN GEZONDE EN SPORTIEVE LIFESTYLE

VOLGERS
Facebook: **22.449**
Groei: **+1,7%**

Instagram: **3.897**
Groei: **+8%**

CONSENZA

LEKKER EN GLUTENVRIJ ETEN

Consenza gelooft dat een **gluten-intolerantie geen belemmering hoeft te zijn om lekker en verantwoord te eten. Met zo'n 100 producten focust Consenza op gemak, gezondheid, smaak en duurzaamheid. Het is met ontbijt, lunch, diner en tussendoor de totaalaanbieder voor de glutenvrije consument.**

**25% VAN HET
CONSENZA
ASSORTIMENT IS
AL BIOLOGISCH**

VOLGERS

Facebook: **4.835**
Groei: **+26,2%**

Instagram: **3.788**
Groei: **+18,6%**

PRODUCT CHALLENGE

Met de Consenza Product Challenge hebben we een oproep aan de glutenvrije community gedaan te stemmen op hét **glutenvrije product** dat zij graag in het schap zouden willen. Na het tellen van de stemmen kwam de glutenvrije variant van de 'bastognekoek' als winnaar uit de bus.

- **1.900+** stemmen
- 1 winnaar: **BROSSE KOEKJES**
- **4.000+** website bezoekers
- **88%** nieuwe websitebezoekers
- **150** nieuwe volgers



WEEKPLANNER 2.0

De Consenza weekplanner is een kant-en-klare weekplanner met daarin meerdere **dagmenu's**. In 2022 zijn er maar liefst **9 nieuwe glutenvrije recepten** aan de weekplanner toegevoegd. Dit keer met recepten van nieuwe deelnemers uit de glutenvrije community, zoals **@sistersby-food** en **@glutenvrijsmullen**.

- Gratis **ONLINE WEEKPLANNER**
- **282** downloads
- Gemaakt door 9 glutenvrije experts met **60K** volgers
- **39 RECEPTEN** (ontbijt, lunch, diner en tussendoor)
- Social campagne met **570.000+** weergaven



GLUTENVRIJ FEEST

Consenza trapte de nationale week van Coeliakie af met een **Glutenvrij Feest**, waarbij 14 glutenvrije influencers aanwezig waren. Met dit event op **Landgoed Luchtenburg** lieten we zien dat glutenvrij eten ook echt een feestje is. Cecile van @ciels-tabletales verzorgde de **lekkerste glutenvrije hapjes**, uiteraard met Consenza producten. Ook waren er glutenvrije **prijzen te winnen** in samenwerking met verschillende influencers.

- **14** glutenvrije bloggers met een bereik van **50K volgers**
- **Winactie week** met o.a. @glutenvrijevader en @glutenvrijsmullen
- **2500+** likes, **1860+** reacties



RECEPTINSPIRATIE

In samenwerking met influencer Judith van **Ik eet vrij** hebben we weer 6 mooie recepten ontwikkeld voor Consenza. Daarnaast hebben we 6 toffe **receptvideo's** ontwikkeld.

- **29,6K** volgers bereikt van influencer Judith van **IK EET VRIJ**
- **6 RECEPTEN** van Judith
- **6 RECEPTVIDEO'S**
- **6089** receptvideo weergaven



SEAMORE

SOME SEAWEED, WE SEAMORE

De oprichter van **Seamore** ontdekte een zeewier dat lijkt op pasta. Geïnspireerd begon hij aan een missie om ons dagelijks voedsel te upgraden met de smakelijke, gezonde en duurzame zeegroenten. Sindsdien is Seamore blijven duiken naar de beste zeewierproducten. In juni 2022 heeft de Smaakspecialist de activiteiten van Seamore overgenomen. Daarmee hebben we een aantal prachtige producten van duurzame oorsprong toegevoegd aan ons assortiment.

HÉT ETEN VAN DE TOEKOMST

Zeewier is hét eten van de toekomst. Het wordt namelijk beschouwd als het meest duurzame voedsel op aarde. Het vereist **geen zoet water, geen land, geen kunstmest of pesticiden**. Enkel zonneschijn. Zeewier draagt daarom volledig bij aan onze missie om op een innovatieve en duurzame manier bij te dragen aan de wereldvoedselvoorziening met **behoud van de planeet**.

‘ZEEWIERPASTA’ UIT IERLAND

Himanthalia. Het lijkt op tagliatelle, maar is 100% wild, biologisch, met de hand geplukt zeewier uit Connemara, Ierland. Even koken en de verse zee groenten zijn klaar om gebruikt te worden. Ze bevatten weinig calorieën, zijn rijk aan vezels en goede mineralen.

YOU JUST
FOUND THE
TASTIEST
WAY TO
SAVE THE
PLANET

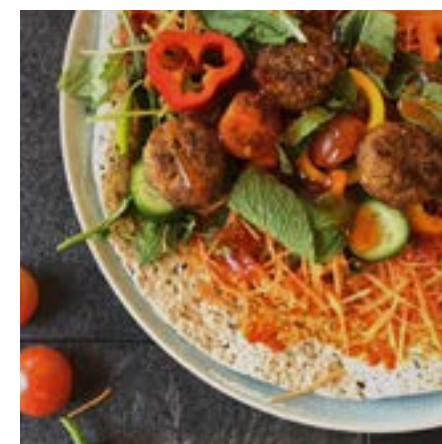
ASSORTIMENT

Het assortiment van Seamore bestaat uit onder andere **zeewierchips**, zeewier wraps en zeewier pasta. De producten worden gemaakt van duurzaam geoogst zeewier, rechtstreeks uit de Atlantische Oceaan en zijn daarmee een **milieuvriendelijk alternatief** voor reguliere chips, wraps en pasta.

- Zeewierchips in 3 verschillende smaken
- 100% biologische zeewierpasta van Himanthalia zeewier
- Zeewierwraps
- Zeewierbacon

SEAMORE ALS MERK VAN DE SMAAKSPECIALIST

In 2022 hebben we Seamore geïntegreerd in onze bedrijfsvoering. Zo hebben we bestaande partners en klanten van Seamore verwelkomd, maar uiteraard hebben we het assortiment van Seamore ook **geïntroduceerd** bij de huidige klanten van de Smaakspecialist. Het merk wordt ontzettend goed ontvangen. Ook op beurzen hebben we veel **enthousiaste reacties** en interesse ontvangen op het assortiment. Dit sterkt ons in onze missie om het merk de komende jaren met succes verder uit te rollen.



IMPACT PROGRAMMA'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 **KidsProef**: een educatief lesprogramma over verantwoorde voeding voor kinderen uit groep 7.

Gastlessen

De les gaat over verantwoorde (biologische) voeding voor mens, dier en milieu. Ambassadeurs van KidsProef komen de **gastlessen gratis verzorgen**. Na de (gedeeltelijke) Covid-beperkingen in 2021 waren we blij om in 2022 weer vol enthousiasme voor de klas te kunnen staan. Door heel Nederland hebben we weer kinderen KidsProef gemaakt!

- Aantal lessen gegeven: **38**
- Aantal kinderen: **775**
- In Noord-Brabant, Gelderland, Noord-Holland en Zuid-Holland

Pilot gemeente Rotterdam

In 2022 hebben we een pilotles mogen verzorgen voor het **programma Lekker Fit!** van de Gemeente Rotterdam. Een gezonde en fitte Rotterdamse jeugd, dat is waar Lekker Fit! voor staat. Met Lekker Fit! wil de Gemeente Rotterdam **kinderen leren wat gezond gedrag is** en bieden zij basisscholen ondersteuning op het gebied van gezonde leefstijl. Met KidsProef hebben we **60 kinderen** van basisschool de Catamaran KidsProef mogen maken. Hieruit is een mooie samenwerking met Lekker Fit! ontstaan, waarbij KidsProef wordt aangeboden aan Rotterdamse Lekker Fit!-scholen en de grondslag is gelegd om in 2023 volle bak aan de slag te gaan!

BIO PROEFLOKAAL

Bio Proeflokaal is een **pop-up concept** waarmee we mensen inspireren met een biologische foodbeleving. Begin 2022 hebben we onze **@home editie** landelijk uitgerold. In de tweede helft van het jaar zijn we op ons **Landgoed Luchtenburg** gestart met een terugkerende live editie. Met producten van de Smaakspecialist wordt er maandelijks een heerlijk biologisch **meergangendiner** bereid, om mensen kennis te laten maken met de biologische keuken.

- **MEERGANGEN DINER**
- Door chef Bas Hellemons
- **2 @home** en **3 live** edities
- ruim **300** deelnemers

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: **28.513**
- Volgers Instagram: **1.953**

**MET ONZE
IMPACT
PROGRAMMA'S
DELEN WE
ONZE PASSIE
VOOR GOEDE
VOEDING MET
DE REST VAN DE
WERELD.**



LANDGOED LUCHTENBURG

EEN VERLENGSTUK VAN ONZE MISSIE

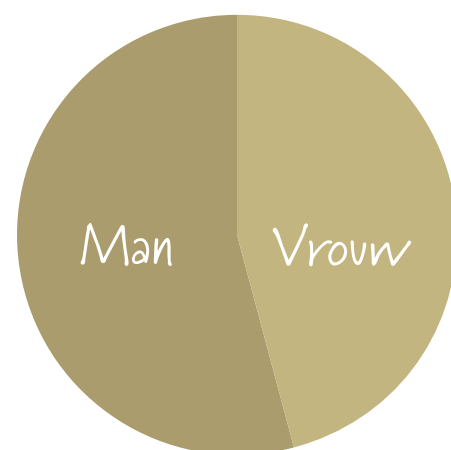
Een betere wereld begint op kantoor. Sinds maart 2020 heeft de Smaakspecialist haar intrek genomen in Landgoed Luchtenburg in Ulvenhout ten zuiden van Breda. Het landgoed is in 1518 ontstaan en vormt een prachtig stukje historie midden in het groen waar het DNA van de Smaakspecialist echt tot haar recht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

Landgoed 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.

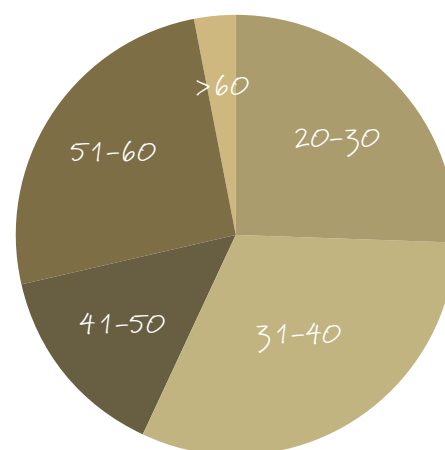
HOOFDKANTOOR

Op ons hoofdkantoor - in de voormalige stal - zijn zo'n **35 medewerkers** werkzaam. Dag in dag uit werken we samen aan onze missie op Landgoed Luchtenburg in de voormalige stal. Het landgoed vormt een **prettige omgeving** om in te kunnen werken. 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.

Medewerkers geslacht



Medewerkers leeftijd



ONTMOETEN IN HET GROEN

Landgoed Luchtenburg kijkt uit over de Ulvenhoutse bossen en is een inspirerende omgeving voor allerlei evenementen, altijd biologisch gecaterd.

EVENEMENTENLOCATIE

In de zomer van 2022 is de voormalige tiendschuur op het landgoed volledig gerenoveerd en omgetoverd tot evenementenlocatie '**Tiend**'. Duurzaam verbouwd met o.a. een nieuw geïsoleerd dak en een warmtepompinstallatie, maar wel met behoud van de karakteristieke elementen.

DUURZAME KEUZE

Sindsdien opent de Tiend haar deuren voor **allerlei evenementen**, van vergaderingen tot bruiloften, zakelijk of privé. Alle evenementen worden uiteraard **biologisch gecaterd**, waarbij we zoveel mogelijk werken met producten van de Smaakspecialist. Op Landgoed Luchtenburg laten we zien dat ook evenementen op een **duurzame en verantwoorde** manier gehouden kunnen worden. Omgeven door natuurschoon inspireren we onze gasten dat het anders kan, omdat het ook anders moet.

EVENEMENTEN

In 2022 hebben de eerste bruidsparen hun ja-woord gegeven op onze locatie en ook hebben we diverse bedrijven mogen ontvangen voor vergaderingen en evenementen. Zo heeft onder andere **BioNederland** een inspirerend event bij ons georganiseerd voor de biologische community.

Ook organiseren we onze eigen evenementen. Zo geven we letterlijk handen en voeten aan onze missie! Met de eerste **live Bio Proeflokaal edities** in 2022 hebben we al honderden gasten mogen **inspireren** met de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld.

Al deze activiteiten worden verder uitgerold in 2023, zodat we nog veel meer mensen bereiken en impact maken. Kom je ook een keer langs?

NIEUWSGIERIG GEWORDEN?

WWW.LANDGOEDLUCHTENBURG.NL

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.**

CERTIFICATEN

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 Broker

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.

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**.

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 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**.



VOEDSELBANK BREDA

Voedselverspilling 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 2022 zijn zo'n **3.500 goede producten van de prullenbak gered** door deze te doneren aan Voedselbank Breda.

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 VERDER **IN 2022**

**NOMINATIE BIO
PRODUCT VAN
HET JAAR**
BIOTODAY CANDY BARS

**E-BOOK HIPPE
VEGETARIËR
MET BBQ RECEPT VAN
BIOTODAY**



**SPONSORING
COELIAKI
KAMP
MET GLUTENVRIJE
PRODUCTEN CONSENZA**

**DONATIE
OEKRAÏNE
2 VRACHTWAGENS VOL
MET BIOLOGISCHE
PRODUCTEN**

**2 BIOTODAY
VRACHTWA-
GENS
BEDRUKT MET BIOTODAY
I FEEL GREAT CAMPAGNE**



**MEER DAN
3.500 VOLGERS
LINKEDIN
DE SMAAKSPECIALIST**



**SPONSORING
LOVE LIFE RUN
BREDAS
MET RAW ORGANIC FOOD**



COLOFON

Impact report 2022 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

