

de Smaakspecialist
FAIR DEALS

IMPACT REPORT

2023



SUMMARY

HIGHLIGHTS 2023

10

RECEPTEN
IN SAMENWERKING MET
SANDRA YSBRANDY

2650+

WINKELS
WAAR ONZE PRODUCTEN
TE VINDEN ZIJN IN HET
SCHAP



59,5%

GROEI OP
NIEUWSBRIEF
INSCHRIJVINGEN
BIOTODAY

2.881

KINDEREN
KIDSPROEF LES
GEGEVEN

43 NPD
INTRODUCTIES
SUCCESVOLLE NIEUWE
PRODUCTEN VAN
DIVERSE MERKEN



80
EVENEMENTEN
OP LANDGOED
LUCHTENBURG



5

BEURZEN
IN BINNEN- EN
BUITENLAND

300K
IMPRESSIES
AFTERMOVIE VAN MUD
MASTERS

INHOUD **IMPACT REPORT 2023**

VOORWOORD
PIETER DIRVEN

PAGINA 4



B CORPORATION
HOOGSTE STANDAARDEN
SOCIALE & DUURZAME
IMPACT

PAGINA 6

SMAAKT
GOED VOOR JEZELF, JOUW
OMGEVING EN ONZE
TOEKOMST

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 SEAWEED, 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

Wij geloven in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld en alleen samen kunnen wij dit bereiken. Wij laten zien welke stappen er gezet moeten worden en welke stappen wij gaan zetten om ons voedselsysteem te veranderen en de toekomst van de mensheid, natuur en dier te waarborgen.

BIOLOGISCH IS DÉ PIJLER VAN DUURZAME LANDBOUW

Biologische landbouw biedt een totaalplaatje aan oplossingen voor voedselvoorziening, biodiversiteit en schoon drinkwater. Het vormt een integraal antwoord op de uitdagingen van de hedendaagse wereld.

IEDEREEN KAN BIJDRAGEN

Iedereen kan bijdragen aan het vergroten van de trekkracht van biologisch. Op ons Landgoed Luchtenburg hebben wij afgelopen jaar grote stappen gezet om te verduurzamen: zo legden we bijvoorbeeld poelen aan om het grondwater beter te beheersen en plantten we vegetatie om de biodiversiteit te vergroten. Practice what you preach!

“Het moet en kan anders. Echt waar. Wij zijn overtuigd, we zien het om ons heen. Mensen willen, maar ze moeten uiteraard wel de middelen hebben, de toegang en het bewustzijn. Als je kunt, heb je een verantwoordelijkheid en die moet je nemen.” – Pieter Dirven

PLANTAARDIGER VOEDSEL-SYSTEEM

Onze eigen Mariëlle verzorgt voor alle Smaakspecialisten dagelijks een gezonde, duurzame lunch. Zij haalt inspiratie uit de heerlijke gerechten van o.a. Sandra Ysbrandy en Veggilaine, die zich in samenwerking met onze biologische merken Smaakt en BioToday ook inzetten voor de voedseltransitie. Het sterkt onze missie dat zoveel anderen zich ook inzetten voor een betere wereld. Samen staan we sterk.

“Het is duidelijk: we moeten ons voedselsysteem veranderen willen we de toekomst van de mensheid waarborgen. Meer biologisch én meer plantaardig. Dat vertellen we al sinds de oprichting van ons bedrijf en dat zullen we blijven doen. Dus ook in 2024 gaan wij vol gas door

met inspiratie en educatie, van zowel consumenten als onze klanten. Want wij geloven in die groene toekomst en samen kunnen we dit bereiken.” – Pieter Dirven

Het betekent niet dat we geen vlees of vis meer mogen eten. Het betekent dat we onze eiwitten meer uit plantaardige bronnen moeten halen. Dat we dus minder vlees en vis gaan eten, gevarieerder, flexitarisch. Vaak zijn gerechten met groente in de hoofdrol een stuk creatiever en verrassender. Ingewikkeld? Misschien. Maar stap voor stap is het meer dan haalbaar. Niemand zei dat verandering makkelijk is. Wel noodzakelijk. En lekker. En leuk. En “we got you”.

DUURZAAM MET ZEEWIER

Grote stappen kunnen we maken met nieuwe voeding. Wist je dat zeewier beschouwd wordt als het meest duurzame voedsel op aarde? Het vereist geen land, geen pesticiden. Enkel zonneschijn. Dát is pas duurzaam. Met het merk Seamore in ons portfolio zijn wij klaar voor de toekomst. Zeewier is “the next big thing”, alle trendrapporten tipten dit geweldige plantje.

“Er liggen mooie plannen en producten in het verschiet, waarmee we een ieder kunnen overtuigen. Want je moet de juiste voedingsstoffen binnenkrijgen, maar ook genieten. En ja, dat kan biologisch, gezond en plantaardiger.” – Pieter Dirven

EERLIJKE PRIJZEN VOOR BOER EN CONSUMENT

Uiteraard zijn wij erop gebrand om de kosten zo laag mogelijk gehouden. Biologische producten hebben het imago dat de een stuk duurder zijn dan regulier. Maar als je je bedenkt dat regulier eigenlijk te goedkoop is, dan snap je meteen de uitdaging waar we voor staan. Voeding is één van de belangrijkste dingen in het leven, zonder voeding houdt het op. Het is belangrijk dat we met z’n allen de waarde van voeding weer gaan inzien. Daarnaast zetten wij ons in voor optimalisatie van de supply chain, om gezonde verantwoorde producten tegen de juiste prijs beschikbaar te maken.

BIOLOGISCHE EN PLANTAARDIGE SPORTVOEDING

In supermarkten popten afgelopen jaar op veel plekken meters

vol sportvoeding op. De inname van voldoende eiwitten wordt steeds meer mainstream. Wij geloven erin dat dit kan zonder concessies te doen op je eigen gezondheid én die van het milieu. Ons merk RAW Organic Food bevat al producten met hoge nutriënten en veel proteïne die uitermate geschikt zijn voor sporters. Het samenstellen van een hoogwaardig én biologisch eiwitpoeder stond dan ook hoog op ons wensenlijstje en het is ons eindelijk gelukt. Hou de schappen dus in de gaten voor de lancering van deze innovatie. Die wil je niet missen!

WAT KAN ER BETER?

Op dit moment staat het grootste assortiment biologisch binnen retail nog in een apart schap, bij dieetvoeding en glutenvrije producten. Op deze manier worden consumenten nog te weinig geconfronteerd en zal het nog lang duren voordat we het aandeel van 15% halen, zoals afgesproken in de Green Deal. Over 5 jaar moet er in elk schap in elke supermarkt minstens 15% van het assortiment biologisch zijn. En het liefst natuurlijk eerder. Daar gaan wij voor.

En we beginnen niet morgen, maar vandaag.

“Wij geloven erin dat er een grote rol is weggelegd voor de supermarkten. Daar wordt de aankoop gedaan, dus daar moet het juiste aanbod liggen. Samen kunnen we dit.” – Pieter Dirven

Wat kun jij doen? Kies vaker voor bio! Als retailer kun je meer biologisch in je assortiment opnemen. Als consument kun je vaker een biologisch product kopen. Met elke euro die jij uitgeeft aan voeding, geef je een stem. Stem dus voor bio. We beloven dat je er geen spijt van zult krijgen.

PIETER DIRVEN



KIDSPROEF

BIO PROEFLOKAAL

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 impactprogramma'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 zorgen. Daarom **KidsProef**: een educatief lesprogramma over verantwoorde voeding **voor kinderen uit groep 7 en 8.**

Gastlessen

De les gaat over verantwoorde (biologische) voeding voor mens, dier en milieu. Ambassadeurs van KidsProef komen de gastles gratis verzorgen. In 2023 waren wij blij om weer vol enthousiasme voor de klas te kunnen staan. Door heel Nederland hebben we weer kinderen KidsProef gemaakt!

- AANTAL LESSEN GEGEVEN: 119
- GROEI AANTAL LESSEN T.O.V. 2022: 213%
- AANTAL KINDEREN: 2.881
- IN 7 PROVINCIES

BIO PROEFLOKAAL

Bio Proeflokaal is één van onze impactprogramma's. De ultieme vorm van educatie, door consumenten zelf te laten ervaren hoe lekker en gezond duurzaam eten is. In 2022 zijn wij hiermee gestart, op ons Landgoed Luchtenburg en hebben in 2023 flink doorgepakt en hebben 20 (!! edities gehost. Met producten van de Smaakspecialist wordt er maandelijks een heerlijk biologisch meergangendiner bereid, om mensen kennis te laten maken met de biologische keuken.

EEN WARME KERST

De feestdagen zijn een tijd van delen, liefde en warmte. Om dit seizoen nog specialer te maken hebben de Smaakspecialist

en Landgoed Luchtenburg de handen ineengeslagen voor een hartverwarmend initiatief. Op 15 december werd voor iedereen de deur geopend op Landgoed Luchtenburg om kosteloos een gepersonaliseerd kerstpakket samen te stellen met biologische producten van onder andere Smaakt, BioToday en RAW Organic Food. De Smaakspecialist gelooft in verantwoorde voeding voor iedereen. Met dit initiatief willen we iets extra's doen voor mensen die het minder breed hebben en een stukje vreugde verspreiden. Een hartverwarmend gebaar voor een geliefde, naaste, buurman of vrouw die het extra verdient. Samen verspreiden we liefde en genegenheid tijdens de feestdagen!

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



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.

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

ONTWIKKELINGEN OP HET GEBIED VAN BIOLOGISCH

Biologisch groeit harder dan de markt. Meer huishoudens kopen vaker en besteden meer, resulterend in de groei van 36% ten opzichte van 2020. De welgestelde huishoudens met kinderen (23.3%), de welgestelde gepensioneerden (23.8%) en de kostwinners 2 personen (12.1%) zijn samen goed voor bijna 60% van de biologische omzet (bron: GfK). Toch is het omzetaandeel van biologisch bij de supermarkt nog maar 3%. Het overbrengen van het belang van biologisch lijkt de sleutel tot verdere groei. Van onbewust naar bewust.

ACTIEPLAN

De Nederlandse biologische sector staat voor een uitdaging. Het ontbreekt aan een adequaat beleid en initiatieven om de sector te ondersteunen. Maar er is hoop. Een ambitieuze strategie roept op tot samenwerking tussen alle belangrijke spelers – producenten, verwerkers, retailers en consumenten – om de biologische markt te laten groeien. Deze strategie benadrukt drie essentiële aandachtsgebieden: samenwerking met retail- en foodservicebedrijven, een krachtig beleidskader en organisatorische ontwikkeling. Het doel? Een jaarlijkse groei van 15% en een toename van de verkoop met 200% tegen 2030. Door gerichte acties om



de bekendheid van biologische producten te vergroten, het aanbod uit te breiden en innovatie te stimuleren, kan Nederland een leidende rol spelen in de biologische sector.

DE MOOISTE BOODSCHAP IS BIO

De Smaakspecialist neemt deel aan de driejarige EU-campagne "De mooiste boodschap is bio", die gericht is op het stimuleren van de verkoop van biologische producten. Met de steun van andere co-financiers en EU-subsidies zetten wij ons in om consumenten een duwtje in de goede richting te geven en zo bij te dragen aan een gezondere en duurzamere samenleving.



KENNISEVENT "#HOWTO DUURZAAM VERPAKKEN"

Als impactorganisatie streven wij ernaar om op alle mogelijke manieren een bijdrage te leveren aan een duurzame wereld. Naast het verkopen van biologische producten en het organiseren van verschillende impactprogramma's zoals Kidsproef en BioProeflokaal, besteden wij ook aandacht aan duurzame verpakkingen voor onze producten. Daarom organiseerde wij in juli het event "#HOWTO Duurzaam Verpakken". Tijdens dit event hebben we vak experts en relaties bij elkaar gebracht om kennis te delen en elkaar te inspireren.

Bron: *Bionext greenpapers*



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 on-

der goede werkomstandigheden worden geproduceerd. Daarom heeft de Smaakspecialist een Code of Conduct ontwikkeld, die de werkstandaarden definieert voor goede en humane werkomstandigheden. Onze partners 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.

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.

CONSENZA VERDUURZAMEN

Wij zijn achter de schermen druk bezig met het verduurzamen van ons glutenvrije merk: Consenza. Sinds 1 april 2020 is Consenza onderdeel van de Smaakspecialist. We zijn bezig met een constante transitie naar biologisch, vermindering van suikers, allergenen en E-nummers. Hierdoor verkleinen we de impact die de producten hebben op de aarde. Met meer dan 120 producten focust Consenza op gemak, gezondheid, smaak en duurzaamheid.

In 2023 heeft Consenza met haar biologische artikelen een groei gehad van 20%.

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. Wist je dat 10% van voedselverspilling komt door verwarring rondom de houdbaarheidsdatum?

Veel consumenten weten namelijk niet dat producten met een "ten minste houdbaar tot" datum vaak nog lang na het verstrijken van deze datum te eten zijn. Dat stukje verantwoordelijkheid in de keten pakken wij met beide handen aan! Want, inderdaad, wat houdt ons tegen? Daarom vind je vanaf nu het 'kijk, ruik & proef' logo van Too Good To Go op onze Smaakt en RAW folieverpakkingen. Zo herinneren we de consument eraan dat je zintuigen de belangrijkste graatmeter zijn om te checken of een product nog eetbaar is en zorgen we samen voor minder verspilling.



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.

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**.

IN 2023 ZIJN ER IN TOTAAL 43 NIEUWE PRODUCTEN AAN HET ASSORTIMENT TOEGE- VOEGD

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 2023 zijn er bijna **43 nieuwe producten** aan het assortiment toegevoegd.

UITBREIDING LESS CARB LIJN SMAAKT

Ook bij onze Less Carb-lijn onder Smaakt blijven we continue ontwikkelen met innovatieve producten, zoals onze Konjac Tagliatelle die vrijwel geen koolhydraten bevatten. Naast de tagliatelle hebben we ook Konjac Noodles en Rijst. De Less Carb Konjac lijn is speciaal voor degenen die streven naar minder koolhydraten zonder concessies te doen aan de smaak. De producten worden gemaakt van het meel van de konjac plant. De konjac plant is een zetmeel-achtige knol die zeer hoog is in voedingsvezels en bevat geen vet, suiker en dus amper calorieën. En uiteraard hebben wij dit ondersteund met de nodige mediacampagnes om ook de consument te overtuigen.

PRIJSWINNENDE PRODUCTEN

FREE FROM FOOD & HEALTH

Onze Consenza Glutenvrij Ontbijt kit heeft de Product van het Jaar Award 2023 gewonnen op Free From Food & Health Ingredients in RAI Amsterdam! We hebben met dit product de meeste stemmen gekregen, een duidelijk signaal dat de vraag naar glutenvrije producten groter is dan ooit tevoren. Wij geloven we dat een glutentolerantie geen beperking hoeft te zijn voor het genieten van heerlijk en verantwoord eten.

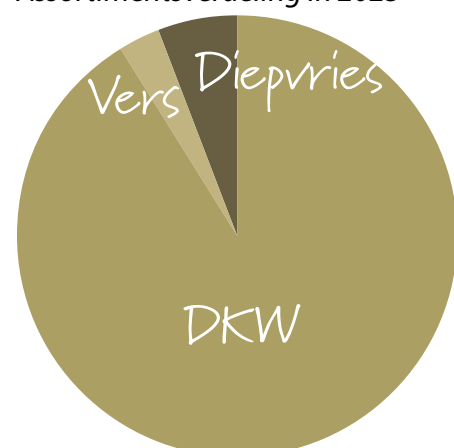
INNOVA KLASSIEK AWARD

De Levensmiddelenkrant meet in de Innova Klassiek welke producten na vier jaar nog steeds succesvol zijn op het schap. In 2023 vielen we met maar liefst 3 producten in de prijzen! Onze **BioToday Coconutbar, Smaakt Less Carb Proteïne brood en Smaakt Parelgerst**. We hopen op een mooie toekomst, waarin commercie en duurzaamheid hand in hand gaan, met mooie biologische producten in het schap voor iedereen.

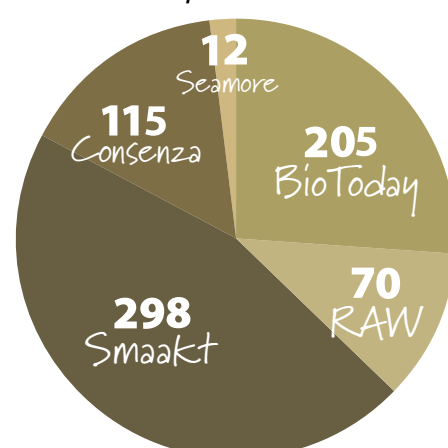
GOUDEN PARTNER IN 3 CATEGORIEN

Bewuste voeding is de corebusiness van ons. Binnen het schap met "bewuste voeding" zijn wij al jaar en dag een begrip en het is heel fijn om te horen dat onze adviserende rol daar nog steeds enorm gewaardeerd wordt. Maar waar we het meest trots op zijn, is dat we nu ook als Gouden Partner bestempeld worden in de categorieën Brood (vervangers) en ontbijtgranen.

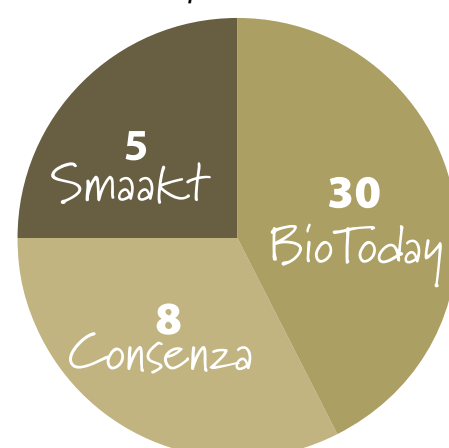
Assortimentsverdeling in 2023



Assortiment per merk eind 2023



Aantal NPD's per merk in 2023



TROTS OP ONZE PRIJSWINNAARS 2023!

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 2023 heeft de Smaakspecialist zich via verschillende kanalen in de kijker weten te spelen.

(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 2023 waren we te vinden op de volgende beurzen:

- **HORECAVA**
- **BIOBEURS** Hier zat de Smaakspecialist, in een paneldiscussie in samenwerking met Albert Heijn, Odin, Plus en GfK Food Cabinet. Het vraagstuk ter discussie: Hoe gaan we 15% biologisch bereiken in 2030?
- **BIOFACH** in Neurenberg, Duitsland. Hier presenteerden wij onze BioToday innovaties (chips, popcorn, granolabars, date bars, sparkling ginger, ginger en choco bites).
- **NOPE FAIR** in Londen, Engeland
- **FREE FROM FOOD EXPO** in RAI Amsterdam.



HAPPY COCO

In Juni namen wij deel aan Focusplaza Intervisie: een inspirerend event voor retail. Menno Snijders en Cas van Ineveld hebben ons uitgebreide BioToday snacking assortiment in het zonnetje gezet en Casper Stuivenberg heeft klanten kunnen inspireren met ons distributiemerk Happy Coco: plantaardige biologische zuivel. Ontzettend tof om zo veel enthousiaste reacties in ontvangst te nemen over ons assortiment!

Happy Coco is hét merk in plantaardige biologische zuivel op basis van – voornamelijk – kokos. Vegan, biologisch, eerlijke prijzen, duurzaam verpakt én CO2 neutraal. Daarnaast ook heel erg lekker en om blij van te worden.

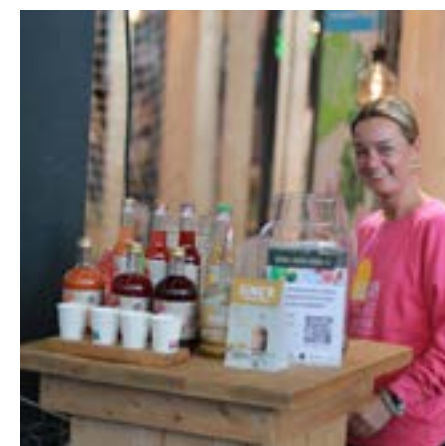


DEELNAME PLUS DUIN DE MOOISTE SUPERMARKT VAN NEDERLAND

Casper Stuivenberg en Jaap Brantjes stonden bij de Plus Duin in Almere bij het event “de mooiste supermarkt van Nederland”, georganiseerd door SUPERMARKT.TEAM en Media Group. Een mooie gelegenheid om onze biologische producten van Happy Coco! en BioToday onder de aandacht te brengen!

SMAAKT ÉN BIOTODAY ONES2WATCH

Onze merken Smaakt en BioToday zijn een One2Watch! Synergie lanceert elk jaar de Inspirerende 40: de lijst met de 40 meest inspirerende organisaties in Nederland. Niet de 40 grootste organisaties, maar de 40



veranderaars die groot aan het worden zijn. De organisaties die bewijzen dat het anders kan. De Ones2Watch scoren hoog op inspiratie, maar zijn nog niet alom bekend. En daar moet verandering in komen! Synergie geeft deze impactmakers het podium dat zij verdienen. En zo dus ook onze merken Smaakt en BioToday.

ARTIKEL IN BREDA BUSINESS & LIFESTYLE MAGAZINE

De Smaakspecialist sprak met Inge Dal voor een uitgebreid interview in Breda Business & Lifestyle. In het interview vertellen wij over de Smaakspecialist en Landgoed Luchtenburg.



“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.” – PIETER DIRVEN



COMMERCE

VAN RETAIL TOT ONLINE IN BINNEN- EN BUITENLAND

In 2023 hebben we, ondanks de uitdagende marktomstandigheden, met succes ons assortiment uitgebreid. Retailers vergroten schapruimte voor biologische producten en hier hebben we actief op ingespeeld. Niet alleen hebben we onze merken BioToday en Smaakt verder ontwikkeld, maar we hebben ook nieuwe kansen gecreëerd met private label producten. Door samen te werken met vooraanstaande Europese retailers, hebben we ons private label assortiment kunnen uitbreiden en extra zakelijke mogelijkheden weten te benutten.

We blijven ons inzetten om ons assortiment verder te verbeteren en om onze klanten hoogwaardige biologische opties te bieden, zowel onder onze eigen merken als via private label samenwerkingen.

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. In 2023 zijn we in dialoog met Albert Heijn over de uitbreiding van het biologische en glutenvrije assortiment. Daarnaast zijn we ook gestart met uitbreiding Plus Retail en gaan hier in 2024 op voortborduren.

FOODSERVICE NEDERLAND

We zijn mooie stappen aan het zetten in de foodservice. CIR-FOOD en de Smaakspecialist bundelen kennis en kracht, voor een revolutionair concept op de Hogeschool van Amsterdam. Een duurzame en innovatieve retailervaring sinds begin schooljaar 2022/2023. Deze nieuwe "Grab & Go" locaties bieden studenten en medewerkers een breed assortiment aan duurzame producten, gericht op voeding en gezondheid. De focus ligt hierbij om gemak, kwaliteit en duurzaamheid. Deze samenwerking

LEKKER ÉN VERANTWOORD(ER) SNACKEN

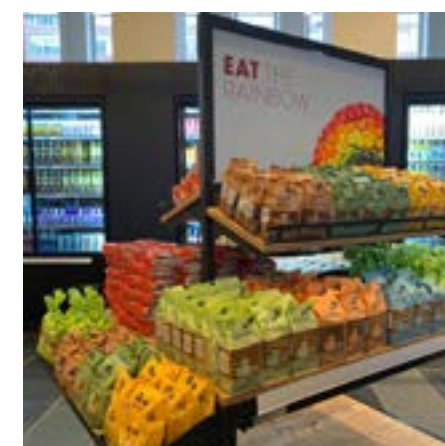
Wij hebben onder ons merk BioToday een mooie range aan producten op de markt gebracht die staan voor lekker én

verantwoord(er) snacks: repen, chips, koekjes, crostini's, granola & date bars, sparkling soda's, ginger en chocobites. Niet eerder was er zo'n uitgebreid aanbod aan biologische snacks. Met een digitale campagne hebben we consumenten op de hoogte gebracht van deze nieuwe producten en op de winkelvloer hebben we POS-materialen ingezet, zoals wobblers, schapbanieren, digitale advertenties en tastings.



GOUDEN PARTNER 2023 LEVENSMIDDELENKRANT

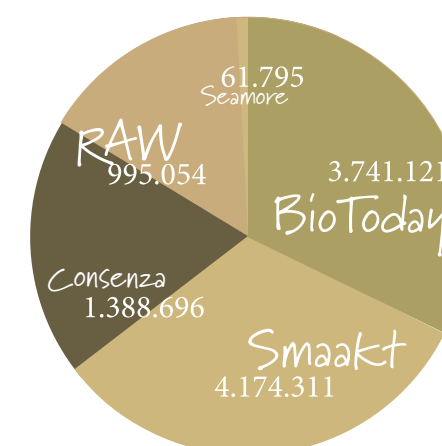
De Smaakspecialist is in de categorieën bewuste voeding, brood(vervangers) en ontbijtgranen verkozen tot winnaar van de Gouden Partner! Voor ons voelt het als een **erkenning van onze inspanningen**: wij zijn namelijk meer dan alleen een leverancier van een product, **we zorgen voor het totaal plaatje**. Samen kunnen wij de wereld een mooiere en gezondere plek maken!



PARTNERS



Aantal CE
per merk in 2022



EXPORT

Wij, de Smaakspecialist, sluiten ons aan bij Dundeis om de UK food markt te gaan veroveren met onze biologische producten van BioToday, Smaakt, Raw en onze glutenvrije producten van Consenza. Dundeis missies en waarden sluiten mooi aan bij die van ons. Zo supporten we beide de biologische voedsel handel en vinden we het belangrijk om goede, lekkere en verantwoorde voeding zo toegankelijk mogelijk te maken voor de consument. Ook vinden we het belangrijk om innovatief te zijn en verrassende en smakelijke producten te ontwikkelen.

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 2023 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.

VOLGERS

Facebook: **37.800**
Groei: **+4,1%**
Instagram: **6.945**
Groei: **+6,7%**
Nieuwsbrief: **14.016**
Groei: **+1,95**

SAMENWERKING SANDRA YSBRANDY

Ook in 2023 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
- **77,4K** volgers
- **322K** views van reels



KOOKWORKSHOP SANDRA YSBRANDY

Op vrijdag 15 september gaf Sandra Ysbrandy een kookworkshop, op Landgoed Luchtenburg, met de biologische producten van Smaakt. Tijdens een informatieve middag werden heerlijke gerechten gecreëerd door Sandra, vragen gesteld, veel verteld en gelachen. Een zeer geslaagde dag! Sandra liet deelnemers kennismaken met gezonde en natuurlijke voeding. Ook kregen deelnemers tijdens het koken handige tips en tricks mee over voedzame voeding. Na het koken was er een heerlijke lunch met de gerechten bereid door Sandra en de deelnemers.



LESS CARB KONJAC LIJN

Sinds 2023 liggen onze Smaakt Less Carb Konjac Noodles en Smaakt Less Carb Konjac Rijst in het schap bij de Jumbo! En de Smaakt Less Carb Konjac Tagliatelle ligt in het schap bij de Albert Heijn. We zijn er onwijs trots op dat we nu ook dit product aan de consument aan kunnen bieden in een fysieke winkel. Deze producten zijn gemaakt op basis van meel van de konjac plant. Deze plant is een zetmeel-achtige knol die hoog is in voedingsvezels en geen vet en geen suiker, bevat. Hierdoor zijn deze producten erg laag in calorieën! Fijne producten mocht je minder koolhydraten willen eten of een keer zin hebben in een lichtere maaltijd.



Daarnaast zijn deze producten uiteraard 100% biologisch en daarmee beter voor jezelf, jouw omgeving en de toekomst.

SAMENWERKING FOODIES

Foodies is het magazine voor je dagelijkse culinaire inspiratie en recepten. In 2023 verscheen Smaakt in maar liefst 3 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.

- **3 EDITIES**
- **60.450** abonnees
- **9** online publicaties met winactie



- **57.000** e-mailinschrijvingen
- **511K ONLINE** bereik
- **14K** unieke views op artikelen



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.

MEER BIOTODAY!

Wij zijn trots om aan te vertellen dat wij ons assortiment bij Albert Heijn in 2023 hebben uitgebreid met maar liefst 21 nieuwe BioToday producten! Dat vinden wij fantastisch, want duurzame voeding toegankelijk maken voor iedereen is waar de Smaak-

specialist (B Corp) voor staat. Van peulvruchtenchips tot premium gemberdranken, vanaf nu vind je het vernieuwde BioToday assortiment in meer dan 250 Albert Heijn winkels in het bio schap.

E-BOOK

In mei hebben we een BioToday e-book gelanceerd. In dit e-book hebben we al onze favoriete recepten van BioToday gebundeld om consumenten te inspireren met super lekker biologische recepten en te laten zien dat biologische voeding absoluut niet saai is. Het e-book bevat meer dan 40 recepten, van snelle ontbijtjes tot uitgebreidere maaltijden. Alle recepten zijn 100% biologisch en vegetarisch en te bereiden met producten die te

vinden zijn bij de buurtsuper.

SAMENWERKING VEGGILAINE!

In 2023 starten we een nieuwe samenwerking voor BioToday! Niemand minder dan Veggilaine! Ghislaine, is al heel haar leven vegetariër. In haar vrije tijd staat ze graag in de keuken en tijdens de pandemie begon ze met haar recepten delen op Instagram. Met haar recepten hoopt ze mensen in te laten zien dat vegetarisch koken niet alleen heel makkelijk maar ook vooral ontzettend lekker is. Tegenwoordig heeft ze 160K volgers en blijft ze groeien!

- Receptontwikkeling, reels en fotografie
- Totaal **4 RECEPTEN** het hele jaar door
- **4 REPOST** van content + mention BioToday op **TIKTOK**
- **8** Insta stories
- **160K** volgers
- **418K** views van reels

VOLGERS

Facebook: **17.756**

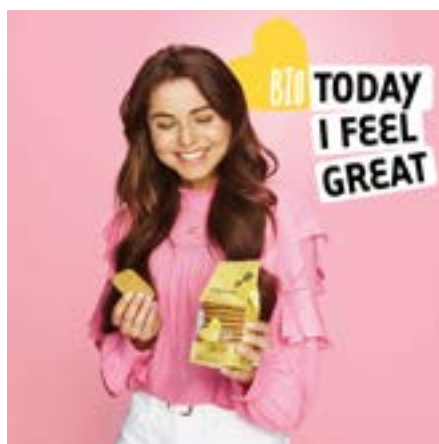
Groei: **+8,3%**

Instagram: **16.925**

Groei: **+0,6%**

Nieuwsbrief: **11.888**

Groei: **+59,5%**



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.

Bij de Smaakspecialist vinden we het prettig om actief bezig te zijn. Dit is goed voor de team-spirit en voor de gezondheid. Wij geloven in de kracht van gezonde voeding en biologische voeding. Voor ons merk RAW Organic Food komt daar nog bij dat deze producten zo min mogelijk verhit worden, waardoor de nutriënten zo goed mogelijk bewaard blijven. Ideale brandstof voor sportievelingen, dus!



SPONSORING MUD MASTERS

Regen, kou, modder en teamwork; dat is Mud Masters! Op 9, 10 en 11 juni 2023 sponsorde RAW Organic Food het welbekende event met de eindeloze stormbaan in Haarlemmermeer. De onbevreesde deelnemers, waaronder maar liefst **15 RAW RUNNERS**, gingen samen de uitdaging aan de finish te bereiken.

Bij Mud Masters zijn we met RAW hartje doelgroep. Met een bezoekersaantal van meer dan 20.000 deelnemers is dit één van de populairste sportevents van Nederland.

- **RAW RUNNERS** activatie
- **Obstakel branding**



- **RAW branded content:** sfeer fotografie en aftermovie
- **Deelname cateringassortiment**
- **20.000** bezoekers
- **300K** impressies aftermovie
- **2.5MLN** impressies sfeer fotografie
- **15 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. Ruim 100 RAW runners gingen over de finish tijdens de Singelloop. Het team bestond uit personeel van de Smaakspecialist en mensen die zichzelf hadden opgegeven om mee te lopen. Deze dag bestond uit doorzettingsvermogen, inspanning en plezier.

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

VOLGERS

Facebook: **22.265**
 Groei: **-0,8%**
 Instagram: **3.935**
 Groei: **+1,0%**
 Nieuwsbrief: **5.605**
 Groei: **-1,9%**

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 120 producten focust Consenza op gemak, gezondheid, smaak en duurzaamheid. Het is met ontbijt, lunch, diner en tussendoor de totaalaanbieder voor de glutenvrije consument.

IN 2023 GROEIDE CONSENZA'S BIO- LOGISCHE ASSORTI- MENT MET 20%

VOLGERS

Facebook: 6.196
Groei: +28,1%
Instagram: 4.084
Groei: +7,8%
Nieuwsbrief: 1.052
Groei: +17,1%

GLUTENVRIJE MARKT

Op zaterdag 15 april stonden we met ons merk Consenza op de glutenvrije markt in Vianen. Hier zaten we natuurlijk hartje doelgroep en hebben daar ook vele bezoekers mogen ontvangen en veel leuke gesprekken gevoerd. Daarnaast konden bezoekers onze producten proeven en natuurlijk ook kopen tegen een fijne prijs. Zowel de stroopwafels, zeezout karamel, kaneel koekjes en chocoteff vingers vlogen als warme broodjes over de toonbank.

DE DAG VAN DE COELIAKIE

16 mei 2023 was het de Internationale Dag van de Coeliakie. Deze hele week vraagt de NCV (Nederlandse Coeliakie Vereniging)

extra aandacht voor bewustwording over coeliakie. Ook wij als Consenza besteden aandacht aan de Dag van de Coeliakie. Wij laten met Consenza, ons glutenvrije merk, graag zien dat glutenvrij eten echt een feestje kan zijn! Daarom organiseerde wij in 2023 wederom "een glutenvrije winactie week".

GLUTENVRIJE INSPIRATIE- MARKT

In juli hadden wij op het prachtige Landgoed Luchtenburg een Glutenvrije inspiratiemarkt van Consenza. Hier werden bezoekers ondergedompeld in onze glutenvrije wereld. Landgoed Luchtenburg stond deze dag vol met kraampjes waar de bezoekers konden genieten van

van glutenvrije hapjes en konden proeven van de producten van Consenza. Het was een intiem event waar zo'n 200 mensen uit de glutenvrije community aanwezig waren, waaronder ook glutenvrije bloggers zoals Edgar (Glutenvrije Vader).

CONSENZA FOCUST OP GEMAK, GEZONDHEID, SMAAK EN DUURZAAMHEID.



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. En in 2023 gaan we door met duurzame innovaties.

VOLGERS

Facebook: 2.946
Groei: -2,6%
Instagram: 3.524
Groei: -5,1%
Nieuwsbrief: 4.217
Groei: +0,4%

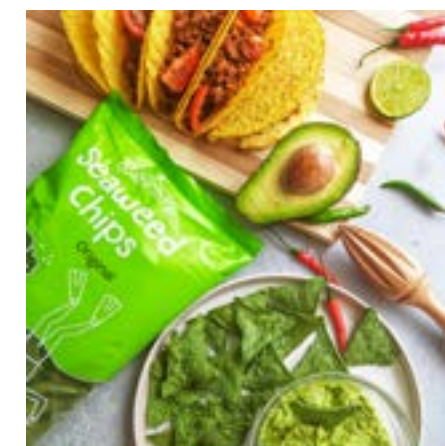


YOU JUST
FOUND THE
TASTIEST
WAY TO
SAVE THE
PLANET



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**.



ASSORTIMENT

Het assortiment van Seamore bestaat uit onder andere **zeewierchips**, zeewier wraps en zeewier pasta. En sinds 2023 zijn zeewier kruidmolens en zeewier bacon toegevoegd aan het assortiment. 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.



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**, hebben we een gezellig diner na een zeepkistsessie en worden successen gevierd.

- EVENEMENTEN: 80
- CLIENTÈLE: VERGADERARRANGEMENTEN EN UITVAARTEN
- CATERING: BIOLOGISCH EN DUURZAAM VIA VERSCHILLENDE CATERAARS

NATUURHERSTELPROJECT

Landgoedluchtenburg is een prachtig stukje historie in Ulvenhout, bestaande uit verschillende rijksmonumenten en omringd door zo'n 65 hectare grond. Sinds 2020 zijn we hier met ons hoofdkantoor neergestreken in de voormalige boerderij. Als bedrijf hebben we een leefbare wereld als uitgangspunt, daar hoort natuurlijk ook het bijbehorende landschap van onze werkplek bij. Het landgoed is samen met de provincie Noord-Brabant en Bosgroep Zuid Nederland onder de loep genomen om de natuur

ONTMOETEN IN HET GROEN

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

en biodiversiteit nog meer te kunnen laten floreren. Naar aanleiding hiervan worden de landerijen en bossen momenteel gerevitaliseerd en omgevormd middels verschillende maatregelen.

BIJENKASTEN

Eén van onze natuurherstel projecten zijn de bijenkasten. Samen met biodynamische Odin Imkerij hebben we drie bijenkasten geplaatst, op het landgoed, met in elk een honingbijenvolk van zo'n 30.000 bijen. Op het landgoed kunnen de bijen goed gedijen, omdat er geen bestrijdingsmiddelen worden gebruikt en er veel ruimte is voor bloemen..



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 we-

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

SCORE IN 2018: 81,8

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

HERCERTIFICERING

Momenteel zit de Smaakspecialist volop in het her-certificeringstraject. 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. B Corp is geen eindstation, maar pas het begin.

B FOR GOOD LEADER

Mei: Pieter Dirven bezoekt deze week de B for Good Leaders summit in de Beurs van Berlage in Amsterdam. Een inspirerend internationaal event waar meer dan 1000 leiders samen komen voor één doel, en wel actie ondernemen voor de uitdagingen waar we voor staan: klimaatverandering, ongelijkheid en voedselvoorziening. Om inspiratie op te doen, kennis te vergaren en connecten met mede B Corps.

B CORP MONTH

We hebben dit jaar ook weer meegedaan met B Corp maand. Hier worden B Corps, heel de maand maart, in het zonnetje gezet. Wij zijn trots dat we bij een groeiende groep BCorp bedrijven horen, inmiddels zijn er 375+ B Corps in de Benelux. Samen met SPA & BRU, Mustella, Edgar & Cooper en eFarmz hebben we een B Corp influencer kit ontwikkeld. De kit bevat van elke aanbieder een product en informatie over het merk. De influencer kit is verstuurd naar de ambassadors van de merken.



De Smaakspecialist

For Fiscal Year End Date:
December 31st, 2017

81.8



Governance

QUESTIONS ANSWERED 28/28 OVERALL SCORE 14.3

Workers

QUESTIONS ANSWERED 49/49 OVERALL SCORE 17.1

Community

QUESTIONS ANSWERED 56/56 OVERALL SCORE 23.6

Environment

QUESTIONS ANSWERED 66/66 OVERALL SCORE 26.6

Customers

QUESTIONS ANSWERED 1/1

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

Nederland toont een gemengd beeld wat betreft de SDG's, zoals blijkt uit verschillende voorgangsrapporten. Het CBS Monitor Brede Welvaart & SDG's 2023 onthult een positief beeld van welvaart en maatschappij op nationaal niveau, maar wijst op zorgen over de 'groene' doelen, met name op het gebied van natuurlijk kapitaal. Op sociaal gebied zijn er positieve trends, maar uitdagingen zoals gezonde levensverwachting en natuurbehoud blijven bestaan. Internationale rapporten, zoals het Sustainable Development Report 2022 en het Europe Sustainable Development Report 2022, laten zien dat Nederland hoog scoort op gebieden zoals gezondheid en onderwijs, maar achterblijft bij het behalen van klimaat- en biodiversiteitsdoelen. Ondanks enkele successen in duurzaamheid en inclusie, zijn er nog steeds uitdagingen op het gebied van inkomensongelijkheid, klimaatactie en het verminderen van de ecologische voetafdruk.

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.



EN VERDER **IN 2023**

**SAMENWER-
KING**
MET VITA BAKE A
PICTURE

**SAMENWER-
KING**
MET JUDITH IK EET VRIJ



NEW SEAMORE
PRODUCT MISO NOODLES
SOUP

**KERSTPAKKET-
TEN ACTIE**
VOOR HET GOEDE DOEL

**SAMENWER-
KING**
MET TO GOOD TO GO



**MEER DAN
5.000 VOLGERS
LINKEDIN**
DE SMAAKSPECIALIST



NOMINATIE
GEZONDE INNOVATIE
AWARDS



COLOFON

Impact report 2023 is een uitgave van de Smaakspecialist

CONCEPT EN VORMGEVING

Lara Zebregs

FOTOGRAFIE

Divers

EINDREDACTIE

Cindy de la Croix
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