fairtrade ORIGINAL

FOR PEOPLE. NOT FOR PROFIT

JAARVERSLAG 2017

Inhoud

- Voorwoord 3
- We zien er anders uit! 4
- Development in 2017 7
- Vijf jaar Original Chain in Thailand 10
- Next steps in Azië 14
- Een kijkje in de keuken van onze kokosmelk 16
- Nieuwe Original Chain 18
- Over op composteerbare koffiecapsules 20
- De grens over 22
- Nog meer Fairtrade Original's 23
- Producten in de spotlights 25
- Onze cijfers over 2017 26
- Een kijkje in de keuken van 2018 28

Voorwoord

Je kent ons jaarverslag als de Update! Een uitgebreid verslag met veel details. Dit jaar doen wij dat net even iets anders. Het jaarverslag van dit jaar is beknopt, maar vol met de belangrijkste agendapunten van 2017, zodat jij in een oogopslag weer op de hoogte bent. Als je dit leest is ons nieuwe logo, en zijn onze nieuwe verpakkingen waar we in 2017 de voorbereidingen voor hebben getroffen volop zichtbaar in de (super) markt. Met ons nieuwe merkbeeld willen we een grotere groep consumenten aanspreken. Meer verkopen betekent immers meer impact voor onze partners terug in de keten !

René Bakker
Algemeen Directeur

WE ZIEN ER ANDERS UIT!

Wist je dat wij in 1973 de allereerste fairtrade koffie ter wereld kochten van boeren in Guatemala en naar Nederland haalden? En dat wij in Thailand, Sri Lanka en Indonesië boeren én verwerkers bij elkaar brengen om nieuwe Fairtrade producten te ontwikkelen? Dat doen we met een missie, namelijk eerlijk eten en drinken beschikbaar maken voor iedereen door het ontwikkelen van lokale handelsketens. Om echt impact te maken op de makers van onze producten is groei nodig. Dat betekent dat we meer mensen willen enthousiasmeren over onze producten door nog beter ons Original verhaal te vertellen. Zo hebben we onszelf in april 2018 in een nieuw jasje gestoken en hebben we nog eens goed gekeken naar onze merkbelofte.

For people. Not for profit

Onze winst is een beter leven voor de mensen met wie wij samenwerken. Samen? Ja echt samen. We komen bij hen over de vloer en delen kennis. Wij kennen de smaak van Nederland, zij weten hoe je de beste ingrediënten verbouwd en hebben de recepten om er lekkere gerechten van te maken. Deze manier van samenwerken is uniek en betekent winst voor iedereen. De boeren en verwerkers krijgen een eerlijke prijs en vertrouwen in de toekomst. En iedereen die onze producten koopt, weet dat die producten altijd eerlijk zijn en stuk voor stuk van goede kwaliteit. Dat maakt ons ‘Original’.

Original sinds 1959

In 1959 begon Fairtrade Original oprichter Paul Meijs als pionier met eerlijk handel. Geen hulp maar handel was het credo. Toen wij begonnen had niemand van eerlijke handel gehoord. Het was een echte sprong in het diepe vanuit de overtuiging dat je mensen pas echt een toekomst geeft als ze zelf hun eigen geld kunnen verdienen. Die overtuiging geeft ons de kracht om te blijven vernieuwen en continue te werken aan het opzetten van eerlijke handelsketens.

Original Chain

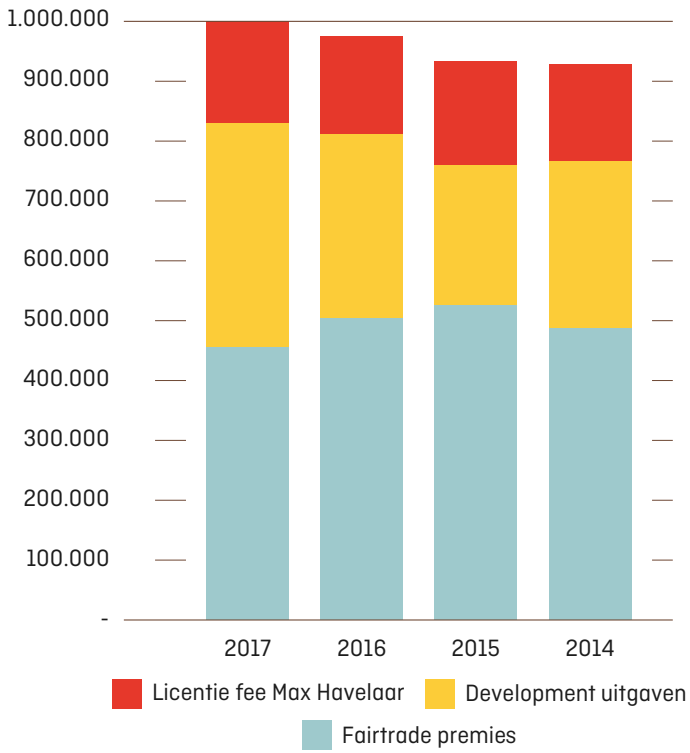
Faitrade Original gaat verder dan het Fairtrade keurmerk en onderscheidt zich door nieuwe lokale handelsketens in het zuiden op te zetten. Dit doen we door mensen bij elkaar te brengen en hen te helpen coöperaties te vormen, op te leiden en Fairtrade (en biologisch) gecertificeerd te worden. Hierbij schakelen we hulp in van lokale adviseurs die de taal en markt goed kennen. We zorgen er niet alleen voor dat de ingrediënten in het land van herkomst worden verbouwd, maar ook ter plekke worden bereid en verpakt om zoveel mogelijk toegevoegde waarde lokaal te realiseren. Hierbij nemen we recepten van boeren en verwerkers als uitgangspunt voor onze producten. Dat betekent winst voor iedereen: een eerlijke prijs voor de makers en voor jou een lekker product met de smaak van daar! Zo werkt onze 'Original Chain'.

Zo hebben we eerlijke ketens opgezet in Thailand voor Thaise Currypasta's, Sambal en Noedels en in Sri Lanka voor Kokosmelk. Nadat een keten gerealiseerd is, blijven we werken aan de ontwikkeling en versterking van de keten.

ORIGINAL CHAIN

DEVELOPMENT IN 2017

Jaarlijks investeren wij als organisatie ongeveer € 1 miljoen in de groei van onze Original Chains. Deze investering bestaat uit Fairtrade premies, licentiebijdragen en onze eigen development activiteiten. Onze development activiteiten zijn gericht op het ontwikkelen van nieuwe ketens of het versterken van bestaande ketens.



Original Chains

In 2017 zijn wij verder gegaan met de ontwikkeling van onze nieuwe keten in Indonesië. We gaven trainingen op het gebied van Fairtrade en biologisch werken en is de impact map vastgelegd. Je leest hier meer over op pagina 18.

Cijfers

Zoals je ziet daalt de Fairtrade premie van € 507.000 tot € 459.000, ondanks de gestegen omzet. Dit heeft te maken met het feit dat de afzet van koffie daalt en we hier relatief een hogere premie voor betalen. Daarnaast is de dollar goedkoper geworden. De totale uitgaven aan Fairtrade ontwikkelingen stijgen wel. Dit komt mede door de hogere uitgaven aan development zoals alle trainingsprogramma 's die producenten waar we mee werken ondersteunen.

	2017	2016	2015	2014
Fairtrade premies	459.057	507.459	531.000	490.000
Development uitgaven	374.318	309.872	234.627	281.720
Licentie fee Max Havelaar	178.908	165.538	174.768	163.910
Uitgaven Fairtrade ontwikkeling	1.012.283	982.869	940.395	935.630

Versterking van bestaande Original Chains

Uitbreiding kokosfamilie in Sri Lanka

Onze kokosmelk uit Sri Lanka is razend populair – onze Kokosmelk 400 ML is de nummer 1 kokosmelk van Nederland - en om aan de grote vraag te voldoen is de keten voor kokosmelk uitgebreid met een derde keten. Ook hebben wij in Sri Lanka de VCO geïntroduceerd: Biologische Virgin Coconut Oil die o.a. bij Plus Supermarkten verkrijgbaar is.

Truck van de citrusboeren in Ghana

In 2016 is in samenwerking met Jumbo Supermarkten een truck gedoneerd aan de citrusboeren in Ghana om de lokale ketenontwikkeling te bevorderen. Zo kunnen de geoogste sinaasappelen snel en veilig worden vervoerd van de boerderijen naar de fabriek.

In 2017 zijn trainingen gegeven over het onderhouden en managen van de truck en hebben we het draagvermogen van de truck versterkt. Daarnaast is er gezocht naar Ghanese bedrijven wiens producten getransporteerd kunnen worden met de Jumbo truck. Wanneer er geen sinaasappeloogst is kan de coöperatie zo ook inkomen met de truck verdienen door transport voor derden te regelen

Klimaatverandering

Start biologische teelt in Thailand
De teelt van biologische chilipepers in Thailand is gestart! De boerengroep in Sisaket heeft de premie geïnvesteerd in vier nieuwe kassen welke op schone en ongerepte grond zijn geplaatst. Van de boerengroep zijn inmiddels 3 boeren biologisch gecertificeerd en 11 in conversie.

Training kokosboeren in Sri Lanka
Om de bestaande keten van SAFENet boeren in Sri Lanka op het gebied van duurzaamheid te ondersteunen heeft development manager Martin Boon trainingen georganiseerd over de verbetering van de bodemstructuur en bodemvruchtbaarheid, erosiebestrijding en diversificatie van gewassen.

5 JAAR ORIGINAL CHAIN IN THAILAND

Vijf jaar geleden verschenen onze eerste zes woksauzen en kruidenpasta's uit Thailand stapsgewijs op het winkelschap. Heel voorzichtig, om te zien hoe het zou gaan lopen. Al snel hebben we dat aantal uitgebreid, want de producten bleken een enorm succes! In 2017 vierden wij het 1ste lustrum van onze succesvolle Thaise handelsketen.

Hoe het begon

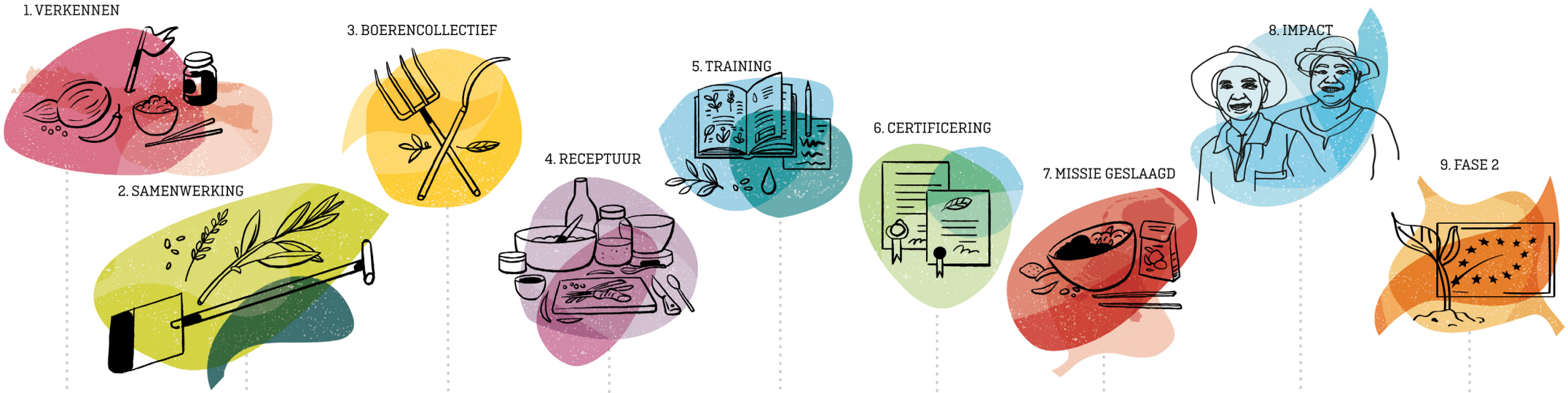
Het idee was er: een eerlijke Thaise handelsketen bouwen met fairtrade gecertificeerde producten. Maar... waar begin je? De eerste stap is het vinden van een betrouwbare adviseur. Iemand die rechtop gaat zitten als hij of zij hoort over fairtrade. In Thailand gebeurde dat al snel bij Manasnan Pongjayavanij, roepnaam Kookie. De eerste stap was gezet!

Samen met Kookie gingen wij opzoek naar boeren die sojabonen, chillies en suikerriet verbouwen. Boeren zoals Khun Orapin en Khun Orachan die nog nooit van eerlijke handel hadden gehoord, werden nu uitgenodigd om over te stappen op fairtrade en dat is geen makkelijk proces. Gelukkig heeft de boerengroep, Sisaket Fairtrade Farmer Group uit Noord Thailand, een flinke portie doorzettingsvermogen en hebben zij alle fairtrade standaarden zoals organisatievorming, administratie, milieu, en besteding van de ontwikkelingspremie zich eigen gemaakt.

De boerengroep levert nu vijf jaar de ingrediënten voor onze woksauzen en kruidenpasta's aan lokale verwerker KRS Spicy Food, die op hun beurt het eindproduct aan ons leveren. Ook zij zijn een belangrijk onderdeel van deze Original Chain.

ORIGINAL CHAIN THAILAND

Wij maken eerlijk eten en drinken beschikbaar voor iedereen door het ontwikkelen van lokale handelsketens.
Zo realiseerden we een keten in Thailand:



2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2017 | 2018

1. VERKENNEN
Curry's, noedels, sambal: de Thaise keuken is hot in 2007. Alleen is het aanbod van Thaise producten, laat staan fairtrade, beperkt in de Nederlandse supermarkt. Dat betekent maar 1 ding: werk aan de winkel voor een fairtrade Aziatisch assortiment.

2. SAMENWERKING
We starten onze zoektocht naar een samenwerking met een lokaal verwerkingsbedrijf. In 2008 leren we KRS Spicy Food kennen en samen verkennen we de mogelijkheden voor fairtrade productie.

3. BOERENCOLLECTIEF
Na verschillende samenwerkingen met boerengroepen die gestrand zijn, starten we in 2011 met de boerengroep Sisaket die de overstap willen maken naar fairtrade landbouw.

4. RECEPTUUR
Lokale recepten vormen de basis voor onze receptuur. Er vinden vele smaaktesten en kwaliteitscontroles plaats in Thailand; de producten moeten precies pittig genoeg zijn voor de Nederlandse markt!

5. TRAINING
De boeren leren de uitgangspunten en werkwijze van fairtrade teelt. Wij initiëren onderzoek en ronde tafel gesprekken over prijsafspraken tussen boeren en verwerkers; de Sisaket boerengroep volgt trainingen over management van de coöperatie en farm management (inclusief de milieuaspecten).

6. CERTIFICERING
De certificering van boerengroep vindt plaats in 2012, dan zijn de kruiden officieel fairtrade. Maar om de boeren die in het diepe zijn gesprongen met fairtrade landbouw wel te belonen, starten we in 2011 alvast met de productie en verkoop van o.a Sweet Chili Saus en Ketjap Manis. Een jaar later zijn deze producten wel volledig gecertificeerd.

7. MISSIE GESLAAGD
Niet alleen lokaal verbouwd, maar ook bereid en verpakt: de Thaise fairtrade gecertificeerde producten zijn klaar voor verkoop in de Nederlandse supermarkt zoals bij Albert Heijn!

8. IMPACT
In 2017 vieren we het 1e lustrum van onze Thaise handelsketen. In 5 jaar tijd zijn er 4,2 miljoen Fairtrade Original producten verkocht door K.R.S. Spicy Food. Maar het mooiste doel is misschien wel dat de verkoop zich ook uitbereid naar andere landen, zoals Japan. De investeringen betalen zich terug, de premie van de boeren neemt toe, de boeren werken milieubewuster en hebben meer vertrouwen in de toekomst.

9. FASE 2
Op dit moment wordt er binnen de bestaande Thaise productlijn hard gewerkt aan een biologische certificering. De eerste biologische rode pepers zijn zelfs al geoogst bij 3 pionierende boeren uit de groep van 50; 12 boeren zijn nog in de overgangsfase. Wordt vervolgd!

Dat vraagt om een feestje

Om het vijfjarig bestaan van de keten te vieren kwamen Khun Orapin en Khun Orachan, kruidenboerinnen van de Sisaket Fairtrade Farmer Group uit Thailand, naar Nederland om de sterren van de hemel te koken tijdens de Original Food Fair in april 2017. Ook Khun Bo en Khun Yo van KRS Spicy food waren aanwezig tijdens de Food Fair.

De boerinnen deelden Thaise recepten, gaven kooktips en informatie over de producten die zij gebruiken tijdens het koken. Als kers op de taart konden de aanwezige fans, media, relaties en ambassadeurs de 'Original' curry's van de dames zelf proeven; dé curry's waarop onze Thaise kruidenpasta's zijn gebaseerd.

Naast het evenement brachten de boerinnen een bezoek aan het kantoor van Fairtrade Original zodat zij kennis konden maken met hun collega's in Nederland, gingen ze lunchen bij Albert Heijn en Jumbo waar de woksauzen en kruidenpasta's worden verkocht. Ook brachten zij een bezoek aan een biologische chili teler om te leren en inspiratie op te doen.

Wat Khun Orapin en Khun Orachan zelf van het bezoek aan Nederland vonden? "It was an unforgettable experience and will be an unforgettable memory for us."

Wat hebben we bereikt na vijf jaar?

In 5 jaar tijd mogen wij trots vertellen dat:

- De Sisaket Fairtrade Farmer Group is opgericht. Zij verbouwen in 2016 negen Fairtrade gecertificeerde ingrediënten.
- De Sisaket Fairtrade Farmer Group is gegroeid van 20 naar 50 fairtrade boeren.
- De boeren van de Sisaket Fairtrade Farmer Group milieubewuster werken en hun organisatie versterken.
- Er in vijf jaar tijd 4,3 miljoen Fairtrade Original producten van KRS Spicy Food zijn verkocht.
- KRS Spicy Food internationaal succes boekt en ook aan fairtrade afnemers in onder andere Zweden, Zwitserland, Hongkong en Japan producten verkoopt.

NEXT STEP AZIË

Over op biologische teelt in Thailand

Martin Boon zet zich al 25 jaar in voor eerlijke handel. De landbouwingenieur met onderwijsbevoegdheid vindt zijn werk als Development Manager bij Fairtrade Original nog steeds enorm uitdagend. In 2017 had hij een nieuw doel voor ogen voor de keten in Thailand: Over op biologische teelt met de boerengroep in Sisaket. Lees hier zijn verhaal:

'Begin 2017 waren Khun Orapin en Khun Orachan in Nederland. Samen met onze achterban hier vierden we het jubileum van vijf jaar Fair Food uit Azië. Om hen te bedanken voor hun enorme inzet en te stimuleren tot een volgende stap, gaven we Orapin en Orachan een cheque van € 5.000 mee voor hun boerengroep in Sisaket.

In de week dat de boerinnen in Nederland waren, bezocht ik met hen een biologische kweker van chilipepers en andere groenten en kruiden. Rob van Paassen vertelde hoe hij de boerderij van zijn vader had omgezet naar biologische teelt. Hij liet zien hoe hij bepaalde problemen had opgelost en beantwoordde de vele vragen van Orapin en Orachan over de bestrijding van insecten en over het enten van plantjes zodat ze sterker met hun wortels in de grond komen te staan. De groep boeren in Sisaket wil graag overstappen op biologische teelt, maar het idee was dat dat niet haalbaar zou zijn. Nu ze de kassen van Rob hadden bezocht, gingen Orapin en Orachan vol nieuwe ideeën naar huis. De cheque van Fairtrade Original was daarbij een mooie extra opsteker.

En nu ik hen bezoek, laten ze me zien dat ze er geen gras over hebben laten groeien. De groep boeren heeft vier kassen aangeschaft. De greenhouses worden op virgin land gebouwd, dus grond die nog ongerept en helemaal schoon is. Daar komen de eerste biologische chilipepers: ze worden de komende weken geplant en begin 2018 is er de oogst. En al is Orapin eigenlijk ziek, ze wil per se mee om de eerste zaailingen te planten. Wat een spirit: ik verlaat het dorp vol nieuwe energie.'

Uitbreiding van het assortiment

Tom Kha en Tom Yum zijn echte klassiekers in de Thaise keuken. Tom Kha is een romige Thaise soep met een combinatie van zoet, zuur én pit. De heldere licht-zure Tom Yum maken ze in Thailand het liefst klaar met garnalen: Tom Yum Kung. Deze super soepen mochten natuurlijk niet ontbreken in ons Thais assortiment en daarom introduceerden we beide in 2017.

De kruidenpasta's zijn volledig gebaseerd op het Thaise receptuur, alleen dan iets minder pittig; een kleine aanpassing aan de Nederlandse smaak. De kruidenpasta's zijn plantaardig en bevatten geen kunstmatige toevoegingen.

Een kijkje in de keuken van onze kokosmelk

In 2017 hebben jullie genoten van 1.234.601 blikken kokosmelk! Je kunt wel zeggen dat deze romige smaakmaker een doorslaand succes is. Maar wat is het verhaal achter dit product en waar komt het vandaan? We geven je een kijkje in de keuken van onze kokosmelk.

Hoe het allemaal begon

Onze kokosmelk (400 ML) wordt gemaakt in Minuwangoda de 'coconut triangle' in Sri Lanka. Toen Mario de Alwis – oprichter en directeur van Ma's Tropical Foods – in 2007 de kans kreeg een leegstaande kokosmelkfabriek te kopen, greep hij deze met beide handen aan. Hij knapte de installaties op, legde contact met kokosnootboeren en leidde een eerste groep van 11 mensen op om de kokosnoten te verwerken tot kokosmelk-in-blik. Vervolgens vroeg Mario aan ons of wij belangstelling hadden voor zijn nieuwste product. Dat hadden we zeker, ook al moest er nog wel het een en ander gebeuren aan de Fairtrade kant. Voor ons een perfecte gelegenheid om een nieuwe eerlijke handelsketen op te zetten in Sri Lanka.

Kokosnootboeren

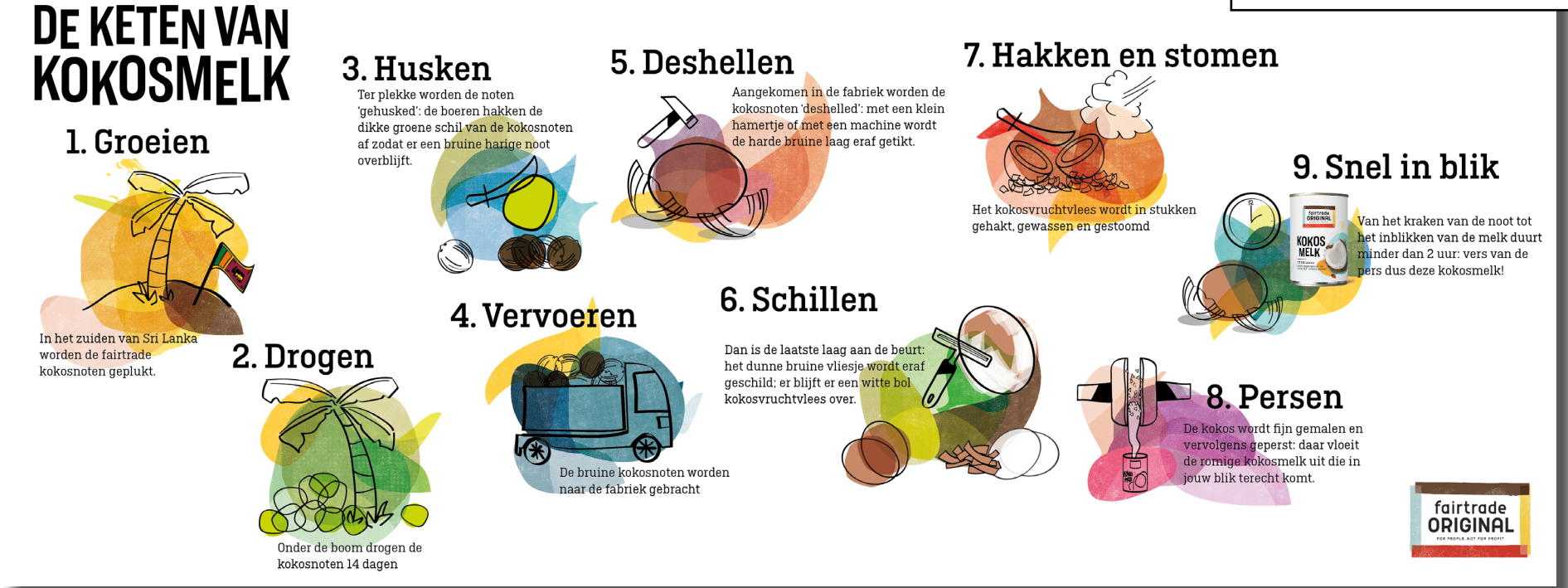
Een kleine groep Sri Lankaanse kokosnootboeren – verenigd onder de naam SAFENet – levert maandelijks zo'n 80.000 kokosnoten aan voor onze kokosmelk. Dankzij de verkoop van hun Fairtrade gecertificeerde kokosmelk, ontvangen de kokosnootboeren een ontwikkelingspremie die door de groeiende volumes flink oploopt.

In ieder blikje kokosmelk van 400 ml zit ruim 1 kokosnoot verwerkt. Per kokosnoot ontvangt SAFENet een ontwikkelingspremie van 2 dollarcent. Alleen al via onze blikjes kokosmelk kan dit voor hen een extra bedrag van zo'n € 18.000 per jaar betekenen! De boeren besluiten zelf waar het geld aan uitgegeven wordt. Zoals verbetering van de productie en nieuwe aanplant.

Blik op de toekomst

Voor alle belangrijke producten in ons assortiment werken we met meer dan 1 leverancier. Gezien het succes van onze kokosmelk betekent dat voor dit product dat we sinds 2017 in Si Lanka met 3 ketens werken: met 3 fabrieken en ook met drie boerengroepen. Dit om de toelevering veilig te stellen.

Klik hier en bekijk het filmpje van onze kokosmelk keten



NIEUWE ORIGINAL CHAIN

Een tipje van de sluier

Dat de Aziatische keuken in Nederland populair is, is geen geheim. Nadat wij verschillende producten uit Thailand en Sri Lanka op de markt hebben gebracht kon Indonesië met haar heerlijke boemboe's natuurlijk niet lang achterblijven. De hoogste tijd om een nieuwe Original Chain op te zetten. Een lokale handelsketen waarbij de ingrediënten voor een product lokaal worden verbouwd, maar ook ter plekke bereid en verpakt tot het eindproduct voor in de Nederlandse supermarkt.

Achter de schermen

Eind 2015 zijn wij begonnen met het verkennen van Java om een nieuwe Original Chain op te zetten voor Fairtrade en biologische boemboes. Na een periode van veel netwerken en zoeken kwamen wij in contact met verwerker PT Bamboe Indonesia. Zij maken sinds 1968 kruidenmixen, want wat blijkt: ook Indonesiërs hebben niet altijd de tijd om uitgebreid te koken. Ze zijn enthousiast over ons plan voor biologische en Fairtrade boemboes. Onze belofte hen te helpen bij het opzetten van de keten en de garantie dat de boemboes verkocht worden trekt hen over de streep om een samenwerking aan te gaan.

Nu op zoek naar boeren die de groenten en specerijen op Fairtrade en biologische wijze willen verbouwen. Die boeren vinden wij in de door vulkanen gedomineerde streek ten zuiden van Surabaya. De grond daar is ontzettend vruchtbaar en de boeren zijn enthousiast over de overstap naar Fairtrade en biologisch. Zij richten op ons initiatief een nieuwe boerengroep op: Koperasi Agro Bumbu Qtha en gaan de groenten en specerijen verbouwen voor onze boemboes.

De overstap naar Fairtrade en biologisch is wel even wennen, want alleen natuurlijke mest en natuurlijke bestrijdingsmiddelen gebruiken is nieuw voor hen. Wij helpen ze met trainingen en verrijken hun kennis met de uitgangspunten en werkwijzen van biologische- en Fairtrade landbouw. Mét extra aandacht voor voedselveiligheid. We ondersteunen ze ook financieel zodat ze de vereiste certificaten kunnen behalen.

Volgende fase

De eerste stappen zijn gezet, tijd om de recepturen voor de boemboes te gaan ontwikkelen waarbij we lokale recepten als uitganspunt worden genomen. Wij kennen de smaak van Nederland en onze boeren en verwerkers hebben de lokale ingrediënten en recepten. Samen met verwerker PT Bamboe Indonesia verfijnen we de gerechten.

Als boerin Dwi bij haar thuis de borden volschept en we het eten proeven, weten we zeker dat het goed komt. Onze Indonesische kruidenpasta's vind je vanaf zomer 2018 in de supermarkt.

Over op composteerbare koffiecapsules

De koffie in onze koffiecapsules was al Fairtrade, biologisch en klimaatneutraal, maar dat vonden wij nog niet genoeg. De cupjes zijn sinds oktober 2017 ook nog eens 100% composteerbaar! Daarmee zijn de Espresso Lungo, Medium Roast en Dark Roast de meest duurzame capsules in de supermarkt en daar zijn we best trots op!

Winst voor de boeren

Al onze koffie is 100% Fairtrade, dus ook de koffie in onze capsules. Dat is winst voor de boeren, die werken aan een beter bestaan. De coöperatie Oro Verde in Peru bijvoorbeeld, besteedt de fairtrade opbrengst aan gezondheidsdagen. Zo hebben ook koffieboeren in afgelegen berggebieden toegang tot medisch advies en medicijnen.
Ook helpt Oro Verde haar leden om andere gewassen, zoals groenten en fruit te verbouwen. De boerengezinnen verbouwen zo hun eigen, gezonde eten. Oro Verde financiert deze programma's met het geld van de Fairtrade ontwikkelingspremie.

Biologisch en klimaatneutraal

De koffie in onze capsules is biologisch. Bij de teelt worden geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt, uitsluitend natuurlijke compost. Schaduwbomen beschermen de koffiestruiken, die zo in alle rust kunnen groeien. Daarnaast is al onze koffie klimaatneutraal. De CO_2 uitstoot die veroorzaakt wordt door de productie en het vervoer van onze koffie, compenseren we door Carbon Credits te kopen. Met de opbrengst worden in Oeganda kooktoestellen verstrekt, die veel minder brandstof (hout) verbruiken en zo aanzienlijk op CO_2-uitstoot besparen.

Tips voor je afval

Je afval scheiden heeft alleen voordelen wanneer het op de juiste manier gebeurt. Daarom geven we je graag wat tips voor onze koffiecapsules: de folie zak mag bij het plastic afval om te worden recycled. Het cupje zelf mag in z'n geheel in de GFT bak (BIO bak). Op de composthoop achter in je tuin kan niet: daar ontbreken de omstandigheden (luchtvochtigheid, hoge temperatuur) die nodig zijn om de capsules in korte tijd in compost te veranderen.

Ook fijn: De capsules zijn speciaal gemaakt en uitgebreid getest voor Nespresso® apparaten.

DE GRENS OVER

Sinds 1959 werken wij continue aan het opzetten van eerlijke handelsketens wereldwijd. We zetten al bijna 60 jaar mooie stappen hierin, maar om de impact voor de lokale boeren en verwerkers te vergroten is groei nodig. Zoals je al eerder las doen wij dit onder andere met ons nieuwe jasje, maar om dit proces te versnellen zijn wij sinds 2017 ook in Duitsland te vinden.

Sneller groeien = meer impact maken.

Onze kokosmelk, curry kruidenpasta's, rijstnoedels, woksauzen en sambal: de ingrediënten voor deze producten worden in Thailand en Sri Lanka verbouwd en vervolgens lokaal bereid en verpakt. Na het succes in de Nederlandse supermarkt gaan we ons oriënteren op de Duitse markt met ons Aziatische assortiment en koffie.

Biologisch

We werken steeds meer aan producten die naast het Fairtrade certificaat ook biologisch gecertificeerd zijn. En dat is vooral bij onze oosterburen een duidelijke pré. Voordat we biologisch kunnen produceren is in de eerste instantie de kwaliteit van de bodem belangrijk. Op plekken waar lange tijd geen chemische inputs zijn gebruikt kan er meteen biologisch worden geproduceerd. Op plekken waar dit wel het geval is gaat eerst een conversieperiode van start, die tot drie jaar kan duren. Er moeten investeringen worden gedaan en de boeren moeten wennen aan een nieuwe manier van verbouwen. Ons assortiment met biologische producten is met een kwart gestegen in de afgelopen vier jaar. Inmiddels is 31 procent van ons assortiment biologisch. Volgens Benjamin, onze Duitse country manager, is dit een positieve ontwikkeling ter voorbereiding op de Duitse markt.

NOG MEER FAIRTRADE ORIGINAL'S

Op dit moment zijn wij 24 'Originals' sterk. Ons team is in 2017 uitgebreid met drie nieuwe Originals, namelijk: Peter, Evelien en Benjamin. Wie zijn zij en wat doen zij dagelijks voor Fairtrade Original?

Evelien van de Glind | Content & Online Community Manager

Hoi! Ik ben Evelien, 30 jaar en woon in Utrecht. Toen ik zag dat er een vacature bij Fairtrade Original vrij kwam, ben ik direct gaan schrijven. Want werken bij de makers van de lekkerste Kokosmelk van Nederland: dat wilde ik! Sinds mei 2017 ben ik onderdeel van team Fairtrade Original. Als Content & Online Community Manager, ben ik verantwoordelijk voor onze (online) communicatie, social media en campagnes. Met mijn werk hier in Culemborg hoop ik jou te kunnen enthousiasmeren voor onze mooie producten, door ons verhaal nog iets beter te vertellen.

Leuk weetje: hiervoor werkte ik bij De Vegetarische Slager. Toen ik daar stopte vorig jaar, besloot ik om vegetariër te worden. Mijn verborgen missie is dan ook om zoveel mogelijk lekkere plantaardige producten te introduceren bij Fairtrade Original.

Peter Hummels | Key Accountmanager

Mijn naam is Peter Hummels, 37 jaar en ruim 10 jaar ervaring binnen FMCG. Ik ben Key Account Manager, verantwoordelijk voor Jumbo, inkooporganisatie Superunie en een aantal supermarktformules binnen Superunie zoals Plus, Hoogvliet en Coop. Daarnaast ben ik actief bezig met het werven van nieuwe klanten. Ik ben echt opgegroeid met fairtrade. Mijn ouders kochten, mits verkrijgbaar, altijd de fairtrade producten bij de wereldwinkel. Zelf ben ik (onder andere hierdoor) er van overtuigd dat een eerlijke

verdeling van winst in de keten de duurzaamste manier is om welvaart te brengen in ontwikkelingslanden. Daarom sta ik ook vierkant achter onze fairchain aanpak. Daarnaast ben ik erg blij met de transparantie van Fairtrade Original wat betreft de ingrediënten. Geen onnodige of ongezonde toevoegingen.

Fun fact: Tijdens vakanties kan ik uren in supermarkten doorbrengen, schap voor schap alle producten bekijken, op zoek naar nieuwigheden waar we wellicht in Nederland iets mee kunnen.

Benjamin Drosel | Country Manager Duitsland

My name is Benjamin Drösel, age 33, started my career in food retail, expanded my knowledge while working for a Fairtrade certification scheme before I started working for Fairtrade Original. In my role as country manager I am responsible to introduce the products into the German, Austrian and Swiss market.

In my childhood I learned to look for the quality of a product, not only for the price. Years later I got the chance to do a traineeship in food retail and I learned what is behind the good quality of a product and why this has to lead to higher consumer prices. At the same time I experienced in store what a single consumer can change when he decides to buy a specific product, only once a week.

Fun fact: within my time in food retail, one part of my job was to walk through various stores and help the employees to understand what is not in order and what needs to be done to have a clean and structured supermarket. A habit that is hard to get rid off and why i often spend much more time inside the stores as needed to buy my food.

PRODUCTEN IN DE SPOTLIGHTS

Thaise Groene Curry

Van alle kruidenpasta's is onze Thaise Groene Curry de meest gekochte kruidenpasta in de supermarkt! Exacte getallen? Deze heerlijke Thaise kruidenpasta gebaseerd op het originele recept van kruidenboerin Khun Orachan is alleen al in 2017 **504.937** keer over de toonbank gegaan!

Biologische Sojasaus

Onze Biologische Sojasaus kwam als 2de uit de consumententest dit jaar! In Chiang Rai, Noord Thailand laten de sojaboeren van Bam Umsang sojasaus maken. Ze zeggen dat je daarvoor naast sojabonen en bruine rijst vooral geduld nodig hebt. Minimaal 4 maanden op precies te zijn... Daar heeft deze smaakmaker haar volle smaak aan te danken!

ONZE CIJFERS OVER 2017

BALANS STICHTING FAIRTRADE ORIGINAL PER 31 DECEMBER 2017
(Na resultaatbestemming)

EUR	*Toelichting*	2017	2016
VASTE ACTIVA			
Immateriele vaste activa	*1*	285.067	-
Materiële vaste activa	*2*	89.345	50.582
Financiële vaste activa	*3*	67.447	5.689
		441.859	**56.271**
VLOTTENDE ACTIVA			
Voorraden	*4*	2.141.128	2.198.575
Vorderingen op handelsdebiteuren	*5*	3.395.516	2.555.312
Voorfinanciering handelspartners	*6*	129.628	152.804
Overige vorderingen en overlopende activa	*7*	253.105	191.740
Liquide middelen	*8*	59.767	441.525
		5.979.144	**5.539.956**
TOTAAL		**6.421.003**	**5.596.227**
EIGEN VERMOGEN			
Reserves	*9*	**2.779.283**	**2.769.854**
VOORZIENINGEN	*10*	**165.106**	**16.758**
LANGLOPENDE SCHULDEN			
Renteloze lening	*11*	**982.434**	**982.434**
KORTLOPENDE SCHULDEN			
Handelscrediteuren		1.162.092	540.137
Rekening courant Stichting Fair Trade Assistance		635.556	610.673
Belastingen en sociale lasten	*12*	130.926	184.893
Overige schulden en overlopende passiva	*13*	565.606	491.478
		2.494.180	**1.827.181**
TOTAAL		**6.421.003**	**5.596.227**

WINST EN VERLIESREKENING STICHTING FAIRTRADE ORIGINAL OVER 2017

EUR	*Toelichting*	2017	2016
BEDRIJFSOPBRENGSTEN			
Netto-omzet		15.747.297	14.480.713
Overige bedrijfsopbrengsten	*14*	121.167	62.001
		15.868.464	**14.542.714**
BEDRIJFSLASTEN			
Kosten van grond- en hulpstoffen		11.812.514	10.489.820
Personeelskosten	*15*	1.859.527	1.523.942
Afschrijvingen	*16*	34.441	36.194
Verkoopkosten	*17*	1.611.259	1.384.873
Huisvestingskosten	*18*	99.792	102.596
Algemene kosten	*19*	475.813	424.256
		15.893.346	**13.961.681**
RESULTAAT UIT GEWONE BEDRIJFSVOERING		**(24.882)**	**581.033**
Financiële baten en lasten	*20*	(27.359)	(22.830)
BEDRIJFSRESULTAAT VOOR BELASTING		**(52.241)**	**558.203**
Belastingen	*21*	61.670	-
RESULTAAT NA BELASTING		**9.429**	**558.203**

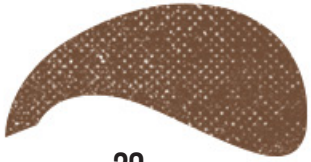
Een kijkje in de keuken van 2018

Verkenning Original Chain in Mexico

Nieuw: Kokosolie uit Sri Lanka

Wij breiden verder uit in Duitsland!

Verkenning Original Chain in het Midden-Oosten



fairtrade ORIGINAL

FOR PEOPLE. NOT FOR PROFIT

kijk ook op
www.fairtradeoriginal.nl