



fairtrade
ORIGINAL

FOR PEOPLE. NOT FOR PROFIT

JAAERVERSLAG

fairtrade
ORIGINAL

FOR PEOPLE. NOT FOR PROFIT

THAISE RODE
CURRY

van Khun Orapin (peperboerin)

KRUIDENPASTA
UIT PATHUM THANI, THAILAND
GEURIG EN KRUIDIG MET DE PITTIGE
SMAAK VAN RODE PEPERTJES



PIKANT

ALLEEN PLANTAARDIGE INGREDIËNTEN
ZONDER KUNSTMATIGE TOEVOEGINGEN

2018



VOORWOORD

2018 was voor Fairtrade Original een zeer dynamisch jaar. In deze update over 2018 kunt u er alles over lezen. Zo is ons totale merkbeeld gemoderniseerd, waarbij onze naam (een beetje) is veranderd en ook alle producten in een nieuw jasje zijn gestoken. Hiermee presenteren we onszelf meer als foodmerk en creëren we meer onderscheid ten opzichte van het Fairtrade keurmerk. Dat we er met ons designbureau erin geslaagd zijn mooie verpakkingen te ontwikkelen blijkt wel uit de “runner-up” prijs die we uit 37 inzendingen ontvingen tijdens de “Packaging Awards” . De ontwikkeling van de nieuwe verpakkingen is meteen gevolgd door de ontwikkeling van een Duitstalige variant. Gedurende het jaar kwamen we bij steeds meer individuele franchise winkels in Duitsland op de plank. Sinds oktober zijn we te vinden 180 Real hypermarkten en sinds december ook met biologische rijst en koffie bij de biologische keten Alnatura. In Duitsland hebben we ook een webshop waar geïnteresseerde consumenten onze producten kunnen bestellen en thuis laten bezorgen.

Om de groei die we nastreven te kunnen faciliteren is er ook veel geïnvesteerd in het opschalen van onze original chains. Zo zijn er nieuwe boerengroepen aangesloten om toekomstig ingrediënten voor onze producten te gaan leveren. De conversie naar een biologische variant van bestaande producten is een traject dat veel tijd, geld en aandacht vraagt van zowel de boer als onze organisatie. Daarnaast waren we druk met het bouwen van nieuwe ketens en het ontwikkelen van nieuwe producten uit nieuwe gebieden. Deze zijn inmiddels, 2019, verkrijgbaar via de supermarkten in Nederland.

Door alle investeringen hebben we 2018 in financieel opzicht, conform begroting, met verlies afgesloten.

De gedane investeringen positioneren ons om te kunnen groeien. Immers alleen door te groeien kunnen we onze impact vergroten. We zien met vertrouwen uit naar de ontwikkelingen in 2019 !

René Bakker
Algemeen Directeur



INHOUD

MEER ORIGINAL	6
ORIGINAL CHAIN - DEVELOPMENT IN 2018	8
VERSTERKEN VAN BESTAANDE ORIGINAL CHAINS	11
EEN KIJKJE IN DE KEUKEN VAN ONZE THAISE CURRY	14
NIEUWE ORIGINAL CHAIN - MIDDLE EAST NORTH AFRICAN	17
DE GRENS OVER	20
NOG MEER ORIGINALS	21
ONZE CIJFERS VAN 2018	22
EEN KIJKJE IN DE KEUKEN VAN 2019	23



MEER ORIGINAL

Grote kans dat het je al was opgevallen, maar sinds april 2018 zien we er anders uit! Met een spiksplinternieuwe merkstijl, nieuw logo en andere verpakkingen willen we nog beter ons unieke en originele verhaal vertellen. Deze nieuwe richting vind je niet alleen terug op onze verpakkingen, maar ook in al onze (online) communicatie zoals de website en alle social kanalen. Een mijlpaal voor ons als team en organisatie!

PACKAGING AWARDS

Ook buiten onze kantoorwanden wordt het redesign gewaardeerd: samen met 4 anderen werden onze nieuwe verpakkingen genomineerd binnen de categorie Food Houdbaar (totaal 37 inzendingen) voor de Nederlandse Packaging Awards 2018. Tijdens de prijsuitreiking werd het designbureau PROUD Design – verantwoordelijk voor ons redesign - uitgeroepen tot Runner Up!



De 40 meest inspirerende organisaties van Nederland 2018

MEEST INSPIREERENDE ORGANISATIES VAN NL

Jaarlijks doet Adviesbureau Synergie onderzoek naar de 40 meest Inspirerende Organisaties van Nederland. En dit jaar kwam Fairtrade Original als hoogste nieuwkomer in de lijst op nummer 6 binnen! Daar hield het niet bij op, want daarnaast eindigen we zelfs op nummer 2 in de lijst met meest inspirerende organisaties voor Millennials met o.a. Tesla, Tony's Chocolonely, Efteling en Ben & Jerry's! Het rapport: 'Fairtrade Original innoveerde van keurmerk naar foodmerk. Met nieuw design werd deze nieuwe focus in de markt gezet. Het sluit naadloos aan bij de tijdsgesest'.



INNOVA KLASSIEK VOOR SAMBAL

Tot slot nog hot nieuws voor onze sambal: ons kleinste potje won de Innova Klassiek 2018! Dit initiatief van de Levensmiddelenkrant is de enige brancheprijs die succes op lange termijn beloont. Ook is het één van de weinige prijzen die worden toegekend op basis van de waardering van categorie managers van Nederlandse supermarkten en supermarktondernemers. Voor deze Innova Klassiek beoordeelden zij alle producten die vanaf 2014 zijn geïntroduceerd en nog steeds in het schap staan.

ORIGINAL CHAIN

Development in 2018



KOFFIE RECHTSTREEKS UIT COLOMBIA

Voor onze nieuwe Community Coffee, die in 2019 exclusief bij Albert Heijn wordt gelanceerd, gingen Development Manager Lotje en inkoper Mark de boer op in Colombia. Hier bezochten zij drie coöperaties op zoek naar een nieuwe potentiële partner die ons van een single origin specialty koffie kan voorzien. Samen keken zij naar de kwaliteit en smaak van de koffie, de groeipotentie van de coöperatie en de impact die wij kunnen hebben op een duurzamere toekomst voor de boeren. Uit deze selectie zijn wij de samenwerking aangegaan met coöperatie La Red Ecolsierra in de Sierra Nevada in Colombia. Deze groep van 380 enthousiaste, kleinschalige koffieboeren verbouwen hun biologische en Fairtrade gecertificeerde koffie met veel zorg voor onze Community Coffee. Wij kopen hun groene bonen rechtstreeks in. Dat betekent onder andere dat wij met hen een prijsafspraken hebben gemaakt waarbij wij naast de Fairtrade en biologische premie ook een extra Fairtrade Original premie betalen die ten goede komt aan de boeren, hun families en hun communities. Eind 2018 leverden ze de eerste containers koffie, zodat begin 2019 deze bonen worden gebrand in Nederland en geïntroduceerd bij de Albert Heijn.

SMAKEN UIT MEXICO

Na de Aziatische en Arabische productlijn wordt het tijd om ook de échte Latijns-Amerikaanse keuken te lanceren in de Nederlandse supermarkt. Het uitgangspunt is dat we onze producten willen maken in het land van oorsprong. Voor de oorspronkelijke smaak én daar waar wij een zo groot mogelijke impact kunnen maken. Na een eerste studie zijn wij uitgekomen in Mexico en heeft er een eerste oriëntatieris plaatsgevonden voor het vinden van mogelijke ketenpartners in Mexico. Samen met lokale consultant Vincent is Lotje op bezoek geweest bij verschillende verwerkers en groepen boeren om de mogelijkheden voor samenwerking te bespreken. Na deze eerste oriëntatie worden in 2019 de definitieve ketenpartners geselecteerd, en het Original Chain ontwikkel traject in gang gezet.



PEULVRUCHTEN UIT INDIA

Development Manager Martin werkt in India aan de ontwikkeling van een nieuwe keten voor biologische en Fairtrade peulvruchten: linzen, kidneybonen en kikkererwten. Deze producten passen goed bij de rest van het assortiment, zoals de kruidenpasta's uit de Arabische keuken.

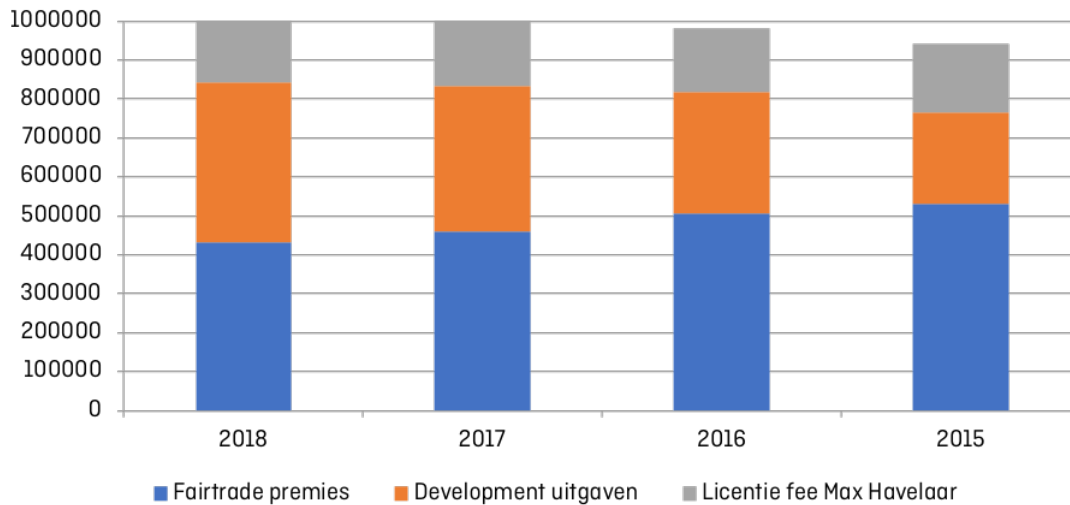
India is het grootste land dat peulvruchten produceert: 25% van de wereldproductie komt uit India.

Het klimaat in Noord-India, aan de voet van het Himalaya gebergte, is uitermate geschikt voor de verbouw van peulvruchten. Peulvruchten dragen bij aan duurzame landbouw, omdat ze stikstof uit de lucht vastleggen in de bodem. In de plaats Baddhi is producent Regal Kitchen Foods bereid gevonden deel te nemen aan dit ontwikkeltraject. De boeren die de peulvruchten verbouwen bevinden zich in het gebied rondom Khajuraho en in Jammu. De eerste blikken worden eind 2019 of begin 2020 verwacht.



KROEPOEK UIT INDONESIË

De Aziatische keuken is niet compleet zonder kroepoek! Pogingen om in Thailand kroepoek te ontwikkelen zijn op niets uitgelopen, omdat de producent uiteindelijk niet voldeed aan de voedselveiligheidseisen die Fairtrade Original stelt. Direct is gezocht naar een keten in het land dat de bakermat is voor kroepoek: Indonesië. Development Manager Martin heeft inmiddels een ervaren producent gevonden, die samen met ons bouwt aan een Fairtrade keten van cassave boeren tot cassave chips die vervolgens tot knapperige kroepoek wordt gebakken. De eerste Fairtrade kroepoek wordt verwacht in 2020.



Uitgaven aan Fairtrade ontwikkeling

	2018	2017	2016	2015
Fairtrade premies	432.993	459.057	507.459	531.000
Development uitgaven	409.735	374.318	309.872	234.627
Licentie fee Max Havelaar	177.027	178.908	165.538	174.768
Uitgaven fairtrade ontwikkeling	1.019.755	1.012.283	982.869	940.395
In % van de omzet	6,7%	6,4%	6,8%	6,4%

VERSTERKEN VAN BESTAANDE ORIGINAL CHAINS

RIJST DIE MOET RUSTEN

De verkoop van onze rijstnoedels ontwikkelt zich goed in Nederland. Specifiek voor de Duitse markt zijn er ook biologische rijstnoedels ontwikkeld binnen de bestaande Thaise keten. Van de 561 boeren van NamOm verbouwen 80 de extra lange rijstkorrel 'Chainat'; de basis van onze rijstnoedels. De rijst moet na de oogst nog ruim 4 maanden rusten voordat het geschikt is voor de productie van de noedels. Dit vraagt om een tijdige planning vooruit en dat is niet eenvoudig bij een groeiproduct als de rijstnoedels. Om de toekomstige groei beter te kunnen plannen en fluctuerende opbrengsten van NamOm voor te zijn (bv door invloeden van klimaatverandering), wordt gezocht naar een tweede biologische & Fairtrade boerengroep.





PITTIGE TIJDEN IN INDONESIAË

Aan motivatie ontbreekt het niet in de nieuwe keten op Java, Indonesië. Zowel de boeren van de Koperasi Agro Bumbu Qtha als de producent in Surabaya, gaan 100% voor biologische en Fairtrade boemboes. Afgelopen jaar vond de eerste inspectie voor beide keurmerken met succes plaats. Echter werden de boemboes na de eerste productierun alsnog afgekeurd, omdat ze niet aan de kwaliteitseisen voldeden. Een enorme domper voor alle schakels in de keten. Nader onderzoek leidde tot een verbetertraject voor 2019 zoals het intensiveren van de begeleiding van het Internal Control System team middels onze lokale consultant Fauzi Kuswantoro.



JACKFRUIT

Door als merk bovenop de foodtrends te zitten, is in 2018 de ontwikkeling van een Fairtrade keten voor young green jackfruit opgestart. De jonge vrucht heeft de structuur en bite van vlees en is daarom geschikt als culinaire vleesvervanger. De helft van de 47 boeren van de Fairtrade Pineapple Farmer Group in Thailand verbouwen naast mango en ananas ook jackfruit. Via een snelle procedure hebben we jackfruit in het Fairtrade systeem laten opnemen, zodat de boeren en producenten dit product als Fairtrade gecertificeerd kunnen verkopen. Voor de boeren individueel betekent de verkoop van deze vrucht een extra inkomen, en voor de groep als geheel ook extra inkomsten van de Fairtrade premie. We zijn inmiddels bezig om jackfruit ook Fairtrade en biologisch gecertificeerd op de markt te brengen.

FOOD SAFETY FIRST!

Fairtrade Original heeft als beleid dat haar leveranciers van eindproducten over een voedselveiligheidssysteem beschikken dat onder de GFSI (Global Food Safety Initiative)

paraplu valt, met ander woorden: BRS, IFS of FSSC22000 gecertificeerd zijn. Een stevige eis, maar de producenten in Sri Lanka en India die hier nog aan werken worden door ons waar nodig ondersteund. In de loop van 2019 moeten dan alle GFSI stoplichten op groen staan.



VASTLEGGEN DIE HANDEL

Alle producenten van zowel eindproducten als de toeleverende boeren, worden waar nodig ondersteund in de naleving van de Fairtrade criteria. Zelfs bij ervaren groepen is dit een punt van aandacht, omdat het handhaven van de documentatie een must is. Door rechtstreeks contact te houden met alle schakels in de ketens, heeft Fairtrade Original goed zicht op de behoeftes.



EEN KIJKJE IN DE KEUKEN

Voordat er bij jou een geurige Thaise gele, groene of rode curry op tafel staat, gaan eerst onze Thaise boeren en partners druk aan de slag. Wist je dat de hele keten van onze Thaise curry – van het verbouwen van de ingrediënten, het bereiden van de kruidenpasta tot het verpakken – in Thailand plaatsvindt? De ingrediënten zoals laos en citroengras worden verbouwd in Sisaket in het Noordoosten van Thailand. We werken daar met vaste boerinnen zoals Khun Orapin en Khun Orachan. Zij weten als de beste hoe je de lekkerste pepers en laos moet verbouwen. Wanneer alle ingrediënten zijn geoogst, worden ze naar de productielocatie vlakbij Bangkok gebracht. Daar maakt onze Thaise samenwerkingspartner KRS Spicy Food van alle ingrediënten een kruidenpasta zodat jij thuis de lekkerste Thaise curry er mee kunt maken.

FAIRTRADE ÉN BIOLOGISCHE CURRY

In Nederland zijn de Thaise curry's hot! Het zijn de best verkochte curry's binnen het Thaise segment. Momenteel werken we aan de vergroting van ons afzetgebied in Europa. De internationale verkoop van Fairtrade producten maakt meer kans als ze ook biologisch gecertificeerd zijn. Zo is in Duitsland 75% van de Fairtrade producten ook biologisch volgens de EU standaard. Vandaar dat we binnen zowel onze bestaande als nieuwe ketens werken aan deze dubbele certificering.

Inmiddels werken we al jaren samen met leverancier KRS Spicy Food en de boeren van Sisaket Fairtrade Farmer Group, een groep van 38 boeren waarvan de eerste 3 in 2018 ook biologisch gecertificeerd zijn en 9 anderen zich aan het voorbereiden zijn op biologische certificering in 2019. Fairtrade Original faciliteert dit proces met behulp van ervaren lokale consultants zoals Kookie Manasman(klopt dat??), die de boeren hierop voorbereiden. Want het is niet niks om naast de Fairtrade standaarden, ook nog eens aan de strenge eisen van EU Biologisch te voldoen. Cruciaal hierbij is het Internal Control System (ICS) team, dat volgens hun protocol de boeren die biologisch produceren



SUPER HOT

In onze kruidenpasta's en sambals gebruiken we grote chilipepers: de Prik Jai. Deze chilipeper is milder dan de kleine chilies (Prik Lek) die ook wel 'super hot' worden genoemd. De gemiddelde Europese consument houdt van mild tot pittig, niet van super hot. Vandaar de keuze voor andere chilies dan de boeren gewend zijn te verbouwen.

VAN ONZE THAISE CURRY

monitoren en evalueren, alvorens ze worden blootgesteld aan externe inspectie.. De Boeren zijn erg gemotiveerd en hebben zelfs een biologisch trainingscentrum ingericht om hun kennis te delen met andere startende boeren. Een interessant ontwikkelingsproces wat goed past bij de Fairtrade Original methode om boeren verder op weg te brengen richting de markt.

MEER BOEREN NODIG

Omdat de verwachtingen rondom de dubbele certificering hoog gespannen zijn, is het volume dat de Sisaket Fairtrade Farmer Group kan aanbieden niet voldoende. Er wordt gewerkt aan de ontwikkeling van twee nieuwe boerengroepen die ingrediënten kunnen gaan leveren aan KRS Spicy Food. De eerste is Food Tech Solutions met 526 Fairtrade rijstboeren, waarvan 396 biologisch gecertificeerd. Hiervan willen er 50 boeren diversifiëren met groenten en kruiden. Het voordeel van deze groep is dat ze al ervaring hebben met en gecertificeerd zijn voor biologisch en Fairtrade landbouw. De grootste uitdaging is vooral dat de 27 boeren die chilies willen gaan verbouwen de biologische teelt van de grote chilipepers (prik yai) onder de knie krijgen. Ze leren van de Sisaket boeren hoe ze dit moeten doen: boeren leren het best van elkaars ervaringen.



HOT HOT HOT



De tweede groep is Raitong Organics Farm, eveneens biologische rijstboeren met de nodige ervaring daarin. Zo'n 30 van deze 70 boeren gaan groenten en kruiden verbouwen en worden getraind in de Fairtrade praktijk, wat totaal nieuw is voor hen. Een Fairtrade groep moet worden gevormd met bijbehorende regulering en procedures. De instroom van hun ingrediënten wordt daarom pas in 2020 verwacht.

GOLDEN FLY

De grootste uitdaging van de grote chilies is om deze zonder chemische pesticiden te kweken. Die mooie grote rode chilies zijn een paradijs voor insecten zoals de golden fly, die zich in de chilipeper boort, daar eitjes legt, die vervolgens uitkomen en de chili verwoesten. De boeren moeten leren met natuurlijke middelen de golden fly buiten te houden. Door de chilies te verbouwen in kassen is bescherming het best gegarandeerd. Fairtrade Original helpt de boeren bij de benodigde investeringen in deze kassen.. Bij de Sisaket boeren is dit met succes geïmplementeerd. Goed voorbeeld doet goed volgen!

MEER CURRY

Om de potentie in de markt te kunnen benutten is een tweede verwerker nodig, omdat KRS Spicy Food met haar toeleverende boerengroepen tijd nodig heeft om volumes biologisch én Fairtrade te kunnen leveren. Via (biologische) voedselbeurzen zoeken we naar partners voor een nieuwe keten: een producent met ervaring in biologisch en kleinschalige boeren die gemotiveerd zijn om van Thai Organic zich te ontwikkelen tot EU Biologisch.



NIEUWE ORIGINAL CHAIN

Middle East North African

Na een aantal jaar hebben wij ons plekje op het Aziatische schap in de supermarkt veroverd: Groene, Gele en Rode curry uit Thailand en Korma en Tandoori uit Sri Lanka. Gelukkig zijn er nog veel meer interessante wereldkeukens te ontdekken met andere smaken, ingrediënten en enthousiaste boeren. Tijd voor een ontdekkingsreis om op zoek te gaan naar nieuwe landen, recepten en partners voor het ontwikkelen van een nieuwe Original Chain!





VERKENNEN

Waar beter te beginnen dan in de regio van duizend en één smaken? Development Manager Lotje ging op ontdekkingsreis naar het Midden-Oosten en Noord-Afrika. Warm – kruidig versus fris – zuur, dit zijn de uiteenlopende smaken uit de Arabische keukens, en ze verschillen nogal onderling. Tijdens een trendworkshop onderzoeken we welk van deze smaken het beste passen bij de Nederlandse consument en maken we een voorselectie van een aantal verder te onderzoeken landen. Naast het maken van lekkere producten staat het doel om zoveel mogelijk waarde achter te laten in landen van oorsprong voorop. Dat betekent dat we op zoek willen naar kleinschalige boeren in landen waar we een impact kunnen maken en waar de ingrediënten voor de eindproducten worden verbouwd.

SAMEN BOUWEN AAN EEN NIEUWE KETEN

Samen met consultants Chiraz en Hakima – experts op het gebied van Fairtrade in de regio – heeft Lotje twee landen bezocht om potentiële partners en verwerkers te bezoeken om de mogelijkheden voor het ontwikkelen van een ‘Original Chain’ te verkennen. Gedurende een week maakten zij een reis langs verschillende boerencoöperaties om te zien welke specerijen, kruiden en groenten zij verbouwen, of ze al Fairtrade en biologisch boeren en om hun groeimogelijkheden te onderzoeken. Naast het verbouwen van ingrediënten zoeken we ook partners om de ingrediënten te verwerken tot eindproduct.

SMAKEN

Uiteraard is het ook belangrijk om de keuken te leren kennen, welke kruiden en specerijen worden er gebruikt, wat zijn de smaken en welke iconische gerechten zijn er allemaal? Dat betekent véél uit eten bij mensen thuis, op straat en in restaurants. Al deze inspiratie helpt ons om vervolgens de juiste recepturen te ontwikkelen, gebaseerd op authentieke gerechten.

MAROKKO

Na veel onderzoek hebben we er uiteindelijk voor gekozen om een nieuwe Original Chain voor kruidenpasta's op te zetten in Marokko. Landbouw vindt op grote schaal plaats in Marokko, door grote bedrijven maar ook in verschillende kleinere (fairtrade) coöperaties. Echter richten zij zich voornamelijk op slechts 1 ingrediënt, zoals argan olie, olijfolie of saffraan. Het verbouwen van groenten, kruiden en fruit is een heel andere business en gebeurt niet vaak in coöperatieve vorm door kleinschalige boeren. Gelukkig hebben we na een lange zoektocht een kleine groep groente- en kruidenboeren gevonden, gelegen in Sehoul het noordwesten van Marokko: Fermes Bio Sehoul. Zij willen de uitdaging met ons aangaan en de Fairtrade ingrediënten leveren voor onze kruidenpasta's.

FAIRTRADE & BIOLOGISCH

De boerengroep Fermes Bio Sehoul is opgericht om biologisch boeren in de regio op de kaart te zetten. De gemotiveerde boeren verbouwen op kleine stukken land hun groentes en fruit en verkopen dit nu op de lokale markt. Door de samenwerking met Fairtrade Original zullen hun producten nu ook internationaal verkocht worden, verwerkt in kruidenpasta's. De enige voorwaarde is wel dat ze fairtrade gecertificeerd worden. De boeren werken hard, onder begeleiding van onze consultant Hakima, aan het toepassen van de fairtrade standaarden zodat ze in januari klaar zullen zijn voor hun fairtrade audit (controle). Ook begeleiden we hen in het behalen van de biologische certificering. Hoewel ze momenteel al biologisch werken (wat betekent dat ze geen pesticiden of chemische bestrijdingsmiddelen gebruiken op hun land), zijn ze nog niet officieel gecertificeerd. De biologische trainingen gaan binnenkort van start zodat de producten in een later stadium ook het biologische keurmerk kunnen dragen.

UITDAGINGEN

Fermes Bio Sehoul zal haar producten leveren aan onze verwerker in Casablanca. Zij gaan de verse ingrediënten verwerken tot kruidenpasta's in 7 verschillende smaken. Ook in dit onderdeel van de keten komen we voor veel uitdagingen te staan. Zo dient de fabriek haar voedselveiligheid- en fairtrade certificering te behalen, moeten we op zoek naar de juiste leveranciers voor de overige ingrediënten en ontbreekt de juiste machine om de kruidenpasta in pouches (zakjes) te kunnen vullen, terwijl de deadline voor de eerste levering begint te naderen. Dankzij het harde werken van het team in Casablanca en in Culemborg is het gelukt om de productielijn in de fabriek in orde te maken en de eerste productie te starten. We kunnen niet wachten iedereen de smaken van de Arabische keuken te laten proeven en laten zien hoe makkelijk je de gerechten thuis maakt!





DE GRENS OVER

VAN STICHTING NAAR B.V.

Sinds 2018 vind je ons naast Nederland en België ook in de Duitse supermarkt. Deze internationalisering smaakt naar meer. In de meeste Europese landen is het alleen niet gangbaar voor retailers om zaken te doen met een stichting. Daarom hebben we besloten om alle bedrijfsmatige activiteiten per 1 oktober 2018 uit de stichting af te splitsen en voort te zetten vanuit een door de stichting opgerichte besloten vennootschap: Fairtrade Original B.V. De aanpassing in de juridische structuur maakt het makkelijker om internationaal zaken te doen en eventueel dochterondernemingen en/of joint ventures op te richten voor activiteiten buiten de Nederlandse grens. Dit laatste bijvoorbeeld met boerencoöperaties of andere lokale ketenpartners. Samen, via een joint venture, deelnemen aan een activiteit, project of een investering biedt meer mogelijkheden om gecreëerde meerwaarde tussen ketenpartners te delen of te verdelen.

De nieuwe rechtsvorm verandert niets aan de aard van de organisatie. Het uiteindelijke doel is om meer impact te realiseren voor de mensen met wie wij samenwerken als social enterprise. De stichting houdt haar oorspronkelijke doel, de realisatie gaat via een vennootschap waarvan zij de aandelen houdt. Een oude traditie in een modern jasje.

DUITSLAND: VAN INDIVIDUELE WINKELS NAAR BREDE DISTRIBUTIE

Het betreden van de Duitse markt was een grote stap voor Fairtrade Original en al onze partners in de keten. Aangezien we niet wisten wanneer en hoe snel we zouden groeien, hebben we besloten om de markt langzaam te veroveren en snelheid te winnen wanneer de producten eenmaal in het schap staan. Op 12 januari 2018 opende REWE Rahmati een nieuwe winkel in Keulen. De eigenaar, meneer Rahmati, gaf ons de kans om te starten en onze producten schapruimte te bieden. Na een succesvolle start in Keulen leidde dit tot een bredere distributie in andere REWE winkels. Deze ontwikkeling heeft ons geholpen de nodige stappen te zetten om grotere klanten te kunnen bedienen.

Terwijl we op individueel winkelniveau groeiden, vonden we nieuwe geïnteresseerde partijen. Ons aanbod van producten uit de wereldkeuken is relatief nieuw in Duitsland. Daarmee kunnen we voldoen aan de stijgende interesse in duurzame en Aziatische producten. Aan het einde van het jaar hebben we hiermee ook twee andere supermarktketens kunnen overtuigen: REAL en Alnatura. Ons doel voor 2019 is om onze distributie te verbreden en de harten van veel meer Duitse consumenten te veroveren.

NOG MEER ORIGINALS

VIDJAI JHARAP, COMMERCIAL DIRECTOR



I was born in Surinam (South America) and grew up in the Netherlands. With this background I've inherited a broad and rich taste of different kitchens, like Indonesian, Indian, Chinese, African and of course Dutch. Prior to Fairtrade Original I worked for long periods at the companies Hero/ Schwartau Group (confitures, cereal bars, softdrinks and chilled juices), Chiquita (the worldwide nr 1 brand in banana's) and Padifood (authentic Asian chilled convenience meals). The last years also covering a European sales & marketing approach. With Fairtrade Original as a unique brand and inspiring mission, my goal together with the energizing team, is to expand volumes in our home market The Netherlands by attracting more loyal Fairtrade Original consumers and introducing innovate concepts, linked to (new) consumer demands. Next to this we want to leverage our export plan by also building a sustainable position in the German market and start up other interesting markets in the coming years, like Austria, Belgium and France. So a lot of work to do, but all step by step.

John Hogenes, ICT, Functioneel beheerder

In 1987 begon mijn ICT-carrière en er volgden vele opleidingen en functies (van junior programmeur tot ICT Manager). Ik werk 1 dag in de week bij het Instituut voor Asbestslachtoffers als ICT'er en privacy officer en sinds december 2018 drie dagen in de week als Functioneel beheerder bij Fairtrade Original. In die functie houd ik mij voornamelijk bezig met de kantoorautomatisering en zorg ik ervoor dat de ICT soepel verloopt. Daarnaast zit ik niet stil, ik voetbal en ben trotse vader van 5 kids (één dochter van 27 en vier zoons van 23, 7, 4 en 3 jaar). Ook vind ik het heel leuk om lekker te eten en te drinken en om voor grillmeister te spelen. Heeft dat iets met Fairtrade te maken? Hmmm, ik geloof het niet! Behalve dan dat ik wel let op de producten die ik koop, dus kwaliteit en eerlijke producten. Dat is het raakvlak met de producten van Fairtrade Original. Mijn favoriete gerecht is Tunesische Shakshuka!

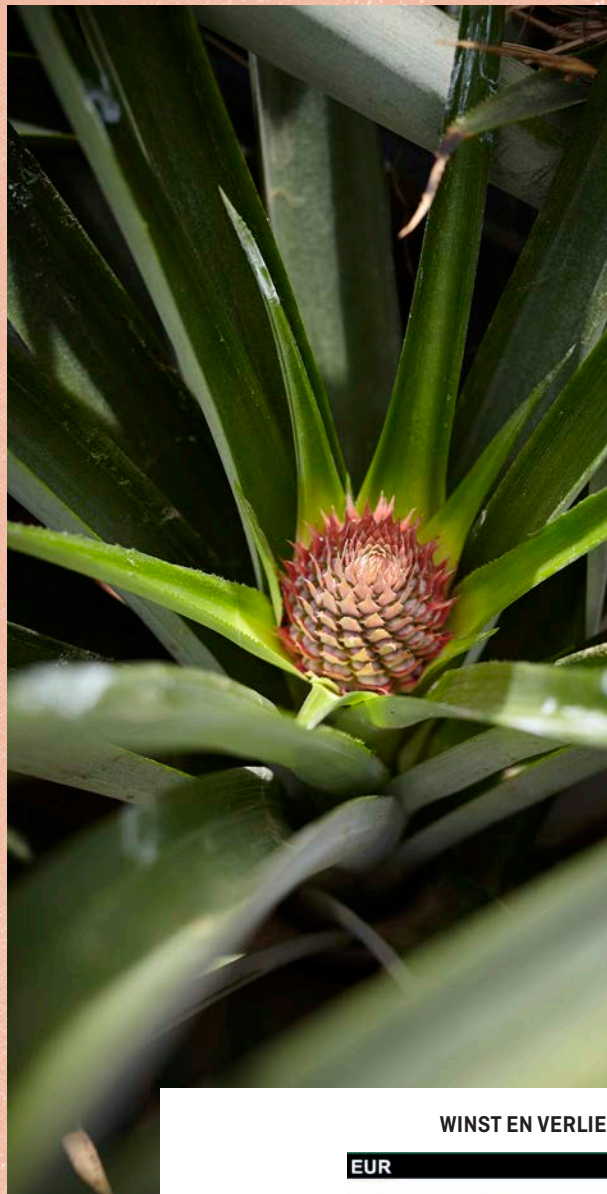


BERBER GALEMA, CREATIVE



Vanaf begin 2018 werk ik als creative bij Fairtrade Original. Eerst als freelancer en inmiddels werk ik vast in het marketing en communicatie team. Hiervoor had ik een eigen bedrijf, waarmee ik verschillende foodconcepten heb ontwikkeld. Ik ontwikkelde een pakket waarmee iedereen zelf thuis kaas kan maken, maar ook een levengroot bordspel wat je na laat denken over de toekomst van ons voedselsysteem. Zowel de diversiteit, het vertellen van verhalen en mensen na te laten denken over wat ze eten, sprak mij toen erg aan, maar vind ik ook terug in mijn rol bij Fairtrade Original. Het merk heeft alleen maar echte mooie verhalen! Mijn uitdaging is om deze zo duidelijk, aantrekkelijk en mooi mogelijk te vertalen naar beelden en concepten.

ONZE CIJFERS VAN 2018



BALANS FAIRTRADE ORIGINAL B.V. PER 31 DECEMBER 2018

[Na resultaatbestemming]

EUR	2018	2017
VASTE ACTIVA		
Immateriele vaste activa	385.144	285.067
Materiële vaste activa	81.252	89.345
Financiële vaste activa	107.269	67.447
	573.665	441.859
VLOTTENDE ACTIVA		
Voorraden	2.814.735	2.141.128
Vorderingen op handelsdebiteuren	2.756.687	3.395.516
Voorfinanciering handelspartners	89.395	129.628
Overige vorderingen en overlopende activa	184.974	253.105
Liquide middelen	253.114	59.767
	6.098.905	5.979.144
TOTAAL	6.672.570	6.421.003
EIGEN VERMOGEN		
Reserves	2.270.810	2.779.283
VOORZIENINGEN	10.050	165.106
LANGLOPENDE SCHULDEN		
Renteloze lening	982.434	982.434
KORTLOPENDE SCHULDEN		
Handelscrediteuren	852.350	1.162.092
Rekening courant Stichting Fair Trade Assistance	1.551.214	635.556
Belastingen en sociale lasten	161.439	130.926
Overige schulden en overlopende passiva	844.273	565.606
	3.409.276	2.494.180
TOTAAL	6.672.570	6.421.003

WINST EN VERLIESREKENING FAIRTRADE ORIGINAL B.V. OVER 2018

EUR	2018	2017
BEDRIJFSOPBRENGSTEN		
Netto-omzet	15.125.104	15.747.297
Overige bedrijfsopbrengsten	73.529	121.167
	15.198.633	15.868.464
BEDRIJFSLASTEN		
Kosten van grond- en hulpstoffen	10.901.577	11.812.514
Personeelskosten	2.093.843	1.859.527
Afschrijvingen	190.869	34.441
Verkoopkosten	1.851.399	1.611.259
Huisvestingskosten	118.552	99.792
Algemene kosten	585.112	475.813
	15.741.352	15.893.346
RESULTAAT UIT GEWONE BEDRIJFSVOERING	(542.719)	(24.882)
Financiële baten en lasten	(5.545)	(27.359)
BEDRIJFSRESULTAAT VOOR BELASTING	(548.264)	(52.241)
Belastingen	39.791	61.670
RESULTAAT NA BELASTING	(508.473)	9.429



We hebben nieuwe stappen gezet in onze koffieketen met Community Coffee



Nieuwe smaken uit de Arabische keuken

EEN KIJKJE IN DE KEUKEN VAN 2019



Caramba! Smaken uit de originele Mexicaanse keuken



We starten het jaar met groot groen nieuws uit Thailand: Jackfruit!



JAARVERSLAG 2018
WWW.FAIRTRADEORIGINAL.NL