

A man wearing a straw hat, a dark blazer over a striped t-shirt, and jeans is standing in a greenhouse. He is holding two ripe red tomatoes in his hands and looking down at them with a smile. The greenhouse is filled with rows of tomato plants, some with green and some with red tomatoes. The background shows the structure of the greenhouse with wires and panels.

fairtrade
ORIGINAL

WAAR SMAAK BEGINT

**JAAR
R
V
E
R
S
L
A
G**

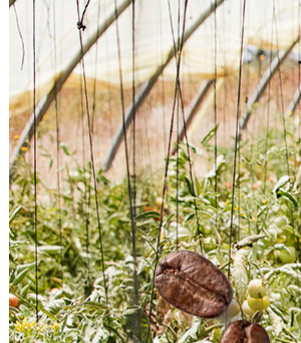
2019



INHOUD

INLEIDING	4
WAAR SMAAK BEGINT	6
HOERA, 60 JAAR!	8
LANCERING: JACKFRUIT	10
LANCERING: DE ORIGINELE ARABISCHE KEUKEN	14
OPBOUW VAN DE KETEN	18
LANCERING: COMMUNITY COFFEE	20
SAMEN BOUWEN AAN EEN HANDELSKETEN IN MEXICO	26
UITGAVEN AAN FAIRTRADE ONTWIKKELING	30
AWARDS	31
INTERNATIONALE UPDATE	32
NIEUWE ORIGINALS	36
FINANCIEEL OVERZICHT 2019	40
KIJKJE IN DE KEUKEN VAN 2020	43

INLEIDING



Bijgaand treft u het verslag aan over 2019. Wat lijkt het al weer lang geleden in de huidige turbulente coronatijd!

2019, het jaar waarin we onze 60e verjaardag vierden, was wederom een mooi jaar waarin ontzettend veel werk is verzet. Ik ben dan ook enorm trots op wat we met ons kleine team afgelopen jaar tot stand hebben kunnen brengen.

Het is teveel om er hier uitgebreid op in te gaan, daarom noem ik een aantal hoogtepunten:

- Vroeg in het jaar introduceerden we als eerste in de Nederlandse retailmarkt Young Jackfruit in blik, een vrucht met de bite van vlees voor het bereiden van mooie en lekkere gerechten.
- We hebben de eerste producten van de Arabische keuken op de markt gebracht van onze nieuwe keten in ontwikkeling in Marokko.

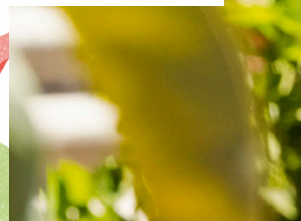
• Samen met Albert Heijn hebben we Community Coffee op de markt gebracht, die rechtstreeks door ons bij Red Ecolsierra in Colombia wordt ingekocht. Zo hebben we in 2019 al bijna 40.000 euro extra Fairtrade Original-premie kunnen betalen aan deze coöperatie.

• Ook in Duitsland slaan onze wereldkeukenproducten aan: in steeds meer supermarkten zijn we verkrijgbaar en onze omzet daar is ruim boven het miljoen gestegen.

• Maar ook in Nederland wisten we groei te realiseren. Totaal steeg onze omzet ruim 8% ten opzichte van 2018.

• Binnen onze omzet groeit het wereldkeukenassortiment opnieuw met dubbele cijfers.

• Mede daardoor zijn we onder andere ook in Thailand erg druk met het ontwikkelen van nieuwe ketens met nieuwe boerengroepen om in de stijgende vraag te kunnen voorzien.





- Ons merk is voor het tweede opvolgende jaar als hoogst scorend foodmerk op de 6e plaats terecht gekomen in de inspirerende (merken) top 40!
- En last, maar zeker not least, hebben we 2019 af kunnen sluiten met een bescheiden positief resultaat.

Ik begon er al mee, momenteel is de wereld in de ban van het coronavirus. Dit geeft ook bij onze samenwerkingspartners veel extra uitdagingen, zoals bijvoorbeeld tijdelijke gedwongen sluiting van productie-faciliteiten met alle economische gevolgen van dien. Gelukkig werkt de situatie licht positief uit op de verkopen van onze producten. Daarnaast zet onze groei in Duitsland verder door en zullen we later dit jaar ook de Franse markt gaan betreden.

Dat stelt ons in staat extra in te kopen, waarbij de grote uitdaging momenteel is de productie in onze direct-chains met de kleinschalige boeren waarmee we samenwerken gelijke tred te laten houden met deze gestegen vraag. Ook al kunnen we elkaar fysiek niet ontmoeten momenteel, dankzij onze moderne communicatiemogelijkheden werken we ook op afstand nog steeds via onze lokale consultants heel nauw met hen samen om hier met elkaar zo goed mogelijk doorheen te komen.

Ik wens u veel leesplezier!

Namens de directie,

René Bakker





WAAR SMAAK BEGINT

THAISE CURRY'S

geel, rood & groen

FEITEN EN CIJFERS 2019



BOERIN KHUN ORAPIN

VAN ONZE THAISE GELE CURRY VERKOCHTEN WE:

610.346 stuks!



214.780kg verse rode pepers

ZIJN VERWERKT TOT CURRY'S
DOOR KRS SPICY FOODS



38 Boeren

DE BOEREN ONTVINGEN
AAN FAIRTRADE PREMIE:

€28.000

DAT GELD IS BESTEED AAN:



VERZAMELPUNT VOOR
BIOLOGISCHE GEWASSEN



KANTOORSPULLEN

JAARLIJKSE KOSTEN
VOOR FAIRTRADE EN
BIOLOGISCHE INSPECTIES



EEN STUDIEREIS OM TE
LEREN VAN HET BOEREN
TOERISME MODEL

VAN DE SISAKET FARMER GROUP
VERBOUWEN DE INGREDIËNTEN
VOOR JOUW CURRY



**12 van de 38 boeren
zijn nu ook biologisch
gecertificeerd**

KOKOSMELK

FEITEN EN CIJFERS 2019



ONZE KOKOSMELK WORDT IN
SRI LANKA GEMAAKT:

**binnen 2 uur
van noot tot blik**

1.65 miljoen kokosnoten

ZIJN VERWERKT TOT ONZE ROMIGE KOKOSMELK

88



DE KOKOSNOTEN VOOR MA'S WORDEN VERBOUWD DOOR O.A.

**88 Kokosboeren van
coöperatie SAFENet**

DE KOKOSBOEREN ONTVINGEN
AAN FAIRTRADE PREMIE:

€17.500

DAT GELD IS BESTEED AAN:



JAARLIJKSE KOSTEN VOOR
FAIRTRADE INSPECTIES



DE OPTIMALISATIE VAN DE KOKOSNOTENPRODUCTIE DOOR
VERBETERING VAN DE LANDBOUWGROND

ONZE OUDSTE
KOKOSMELKPRODUCENT IS
MA'S TROPICAL FOODS:

Sinds 2008



In 1959 werd Fairtrade Original opgericht. In 60 jaar tijd is er veel veranderd. Niet alleen binnen onze organisatie, maar ook de wereld om ons heen. We zijn nog steeds een social enterprise met een missie die zich richt op eerlijke handel. Sinds enkele jaren hebben we ons volledig op food gericht. Naast eerlijk zijn onze producten ook vol van smaak. We staan dichtbij de producenten en onze lokale partners, om hen een eerlijke toekomst te geven.

SMAAK BEGINT BIJ DE ORIGINE

We laten zoveel mogelijk ingrediënten in het land van oorsprong verwerken tot een eindproduct. Dat doet veel voor de smaak van ons assortiment. Samen met onze lokale partners ontwikkelen we de recepturen van onze producten, die we vervolgens ook ter plekke bereiden en verpakken. Daar begint de originele smaak van bijvoorbeeld onze curry's of kokosmelk. Dat bijvoorbeeld laatstgenoemde binnen twee uur van noot verwerkt is tot een blik kokosmelk, proef je.

Dat is wat ons onderscheidt van andere merken in het schap. Daarom brachten we in 2019 onze communicatiestrategie verder op smaak met 'waar smaak begint' als onze nieuwe pay-off, om Fairtrade Original nog meer als smaakvol foodmerk van de origine te presenteren.



HOERA 60 JAAR!

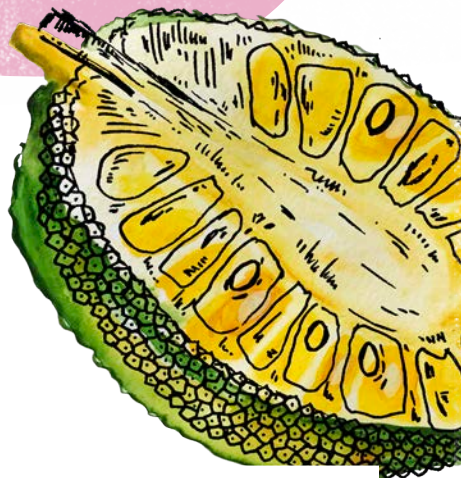
Sinds 20 juli 1959 komen wij bij de origine. Eerst voor eerlijke non-food artikelen, vanaf 1973 in Guatemala voor koffie en afgelopen tien jaar komen we bij de origine voor de lekkerste producten uit de wereldkeuken.

In juli 2019 vierden we onze 60ste verjaardag samen met alle Fairtrade Original's door iedereen in onze ketens te trakteren. We maakten een verjaardagskalender waarop alle verjaardagen van collega's, lokale consultants en oprichtingsdata van boerencoöperaties in kaart zijn gebracht. Dit geheugensteuntje hangt in kantoren en wc's in Thailand, India, Mexico en in Culemborg zodat we elkaar weten te vinden op belangrijke momenten. Daarnaast ontvingen onze relaties een brownie mét een Original twist. Na speculaties over het geheime ingrediënt, bleek dat onze Sambal Badjak de brownie een pittig randje gaf.



LANCERING

Als er afgelopen jaar één groot (en groen) succes is geweest, dan is het jackfruit wel. Op 21 januari waren we het eerste merk dat jackfruit in blik in de Nederlandse supermarkt lanceerde. Er wordt inmiddels al volop mee gekookt en geëxperimenteerd in de keuken, maar mocht de naam nog onbekend voor je zijn: jackfruit is een vrucht uit Azië, waarbij de jonge vrucht veel gelijkenissen heeft met culinaire eigenschappen van vlees. Zo neemt het vruchtvlees makkelijk alle smaken op, waardoor je het heel goed kunt kruiden en marinieren. En als je het laat sudderen krijgt het een vlezige structuur. Net echt!



En dat zorgt ervoor dat hij de ideale gangmaker is op het menu van een veganist, vegetariër, flexitariër maar ook van de vleesliefhebber die soms eens wat anders wilt proberen. Kortom: voor iedereen die van lekker en makkelijk eten houdt.



JACKFRUIT

VAN THAISE BODEM

Hoewel de oorsprong in India ligt, vind je de vrucht tegenwoordig overal in Azië, Oost-Afrika en Latijns-Amerika. Onze jackfruit komt uit Thailand. De boeren die het verbouwen, maken deel uit van de Fairtrade-gecertificeerde groep 'Fairtrade Pineapple Growers Group'. De volledige groep bestaat uit 49 boeren, die al sinds 2007 fairtrade ananas en mango voor Fairtrade Original verbouwen. De helft van deze boeren verbouwt daarnaast ook jackfruit. Een van de Thaise boeren die onderdeel is van deze groep is Khun Nipalin. Misschien herken je haar naam, want Khun Nipalin is naast jackfruitboerin vooral bekend als onze 'ananaskoningin'. Ze heeft 2 boomgaarden met hierop in totaal 1000 bomen. Daarmee kan ze maar liefst 17.000 kg jonge groene jackfruit leveren op jaarbasis.

Ze begon 7 jaar geleden met het verbouwen van de grote groene vrucht en ziet dit als een aanvullend inkomen bovenop haar Fairtrade ananassen en mango's.

De jackfruitboom kan groeien tot wel 20 meter en de vruchten zijn ook indrukwekkend groot: 5-40 kg! De kleinere vruchten moeten verwijderd worden om ruimte te geven voor de andere vruchten. Juist deze jonge vruchten worden nu voor ons in blik verpakt. Zo krijgt nu elke vrucht – klein of groot – een bestemming. Het verwerken en inblikken van de vrucht vindt plaats in Prachuap Khiri Khan, bij verwerker Samroyod Corporation.



JACKFRUIT TASTE TOUR

Om deze bijzondere vrucht te introduceren bij een groot publiek, organiseerden we een Jackfruit Taste Tour. Samen met zo'n 20 influencers, culinaire relaties en pers brachten we per tuktuk een bezoek aan 5 Amsterdamse restaurants. Zij kookten hun signature dish met jackfruit om zo de veelzijdigheid van jackfruit te laten zien. Zo werden er hamburgers, taco's, rendang en couscous met jackfruit geserveerd.

En dat werd een groots succes; jackfruit verscheen na de tour in landelijke dagbladen zoals NRC, AD, De Volkskrant en culinaire magazines zoals Delicious en stal zelfs 2 keer de show op TV! De teller staat inmiddels op 200.000 verkochte blikken jackfruit en we kunnen wel zeggen dat het een blikvanger is binnen ons assortiment.



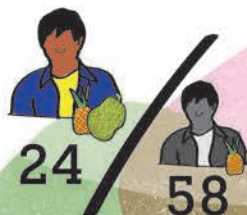
JACKFRUIT

FEITEN EN CIJFERS 2019



136.029 blikken verkocht

SINDE DE LANCERING IN JANUARI



24 van de 58 Thaise fruitboeren
verbouwen naast ananas ook
jackfruit op hun eigen land

Er zijn 21.160 jackfruits
verwerkt in onze blikken

Deze vruchten hingen aan

De Fairtrade premie in
2019 bedraagt 1900 euro

DAT BETEKENT DAT DE BOERENGROEP
9 CENT PREMIE PER JACKFRUIT
ONTVANGEN HEEFT.

1225 bomen!

Deze premie is o.a. besteed aan:

TRAINING AAN BOEREN RONDOM
BODEMVERBETERING EN BEHOUD
VAN DE BIODIVERSITEIT ZOALS
HET HERSTEL VAN DE MANGROVE
EN HET KORAAAL.

BEHEER
WATERMANAGEMENT
IN DE REGIO



BOERIN KHUN NIPALIN



DE ORIGINELE ARABISCHE KEUKEN

17

DE LANCERING

Het brede smakenpalet maakt de Arabische keuken aantrekkelijk voor iedereen. Maar het zelf klaarmaken is soms een uitdaging, omdat je vaak veel verschillende ingrediënten nodig hebt die niet altijd om de hoek verkrijgbaar zijn. Daarom lanceerden we in maart 2019 een nieuwe lijn met 6 kruidenpasta's met smaken uit de Arabische keuken. Het maakt niet uit of je een ervaren kok bent of een enthousiaste beginner; onze kruidenpasta's zijn de makkelijke basis waarmee je alle kanten op kunt. Je hebt geen keukenkastje met duizend-en-een kruidenpotjes nodig van allerlei speciaalzaken of vijf tantes die je helpen met snijden, vijzelen en koken.



VAN MAROKKAANSE BODEM

Het lanceren van een nieuwe productlijn uit Noord-Afrika, betekent ook dat we een nieuwe handelsketen hebben gebouwd. Onze 6 kruidenpasta's worden geproduceerd en verpakt in Marokko. Het doel is om de Fairtrade ingrediënten zoals kruiden en citroenen voor deze kruidenpasta's te laten verbouwen door een kleine groep groenten- en kruidenboeren Fermes Bio Séhoul in het noord-westen van Marokko.

Sinds de start van de samenwerking in 2018 is de groep uitgegroeid van 5 naar 10 boeren en wordt er hard gewerkt aan Fairtrade (en biologische) certificering. En inmiddels hebben we in 2019 heel veel mooie resultaten geboekt bij deze coöperatie in Séhoul.



ARABISCHE KEUKEN

FEITEN EN CIJFERS 2019

BOER MUSTAPHA



226.038 stuks verkocht



DE BOERENGROEP FERMES BIO SEHOUL

GROEIDE VAN 10 NAAR 15 BOEREN

De groep ontving
€7000,-
van Max Havelaar supportpunt

4 VOOR DE AANSCHAF VAN
NIEUWE KASSEN



Hiermee kunnen de boeren de oogstperiode van tomaten maar ook andere producten zoals chilli's, koriander, peterselie vergroten.

MUSTAPHA:

"With you there is a real possibility to improve the production and the income of the members as well as the cooperative."



In 2019 ontving FBS de Fairtrade certificering

Daarnaast begint de groep met biologische trainingen en certificeringen. Bio certificaat wordt verwacht in 2020



DE KETEN OPBOUW

HOE ZIET DE KETEN IN MAROKKO ER UIT?

DE BOERENGROEP FERMES BIO SEHOUL



IN SEHOUL VERBOUWEN
15 BOERENFAMILIES DE
INGREDIENTEN



ZIJ WERKEN SAMEN
MET LOCAL HERO
HAKIMA EN LOTJE VAN
FAIRTRADE ORIGINAL



LOTJE & HAKIMA

DE BOOT VERTREKT UIT
CASABLANCA EN ARRIVEERT TWEE
WEKEN LATER IN ROTTERDAM



VANUIT ONS DISTRIBUTIECENTRUM
WORDEN DE DOZEN VIA HET
DISTRIBUTIECENTRUM VAN ALBERT
HEIJN GELEVERD AAN DE WINKELS.



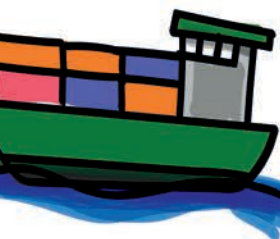
VCR
DE PRODUCENT



INGREDIËNTEN WORDEN
VAN SEHOUL NAAR
CASABLANCA GEBRACHT



HIER WORDEN VERSE INGREDIËNTEN
VERWERKT TOT KRUIDENPASTAS



CASABLANCA

MAMOUN VAN VCR ZORGT DAARNA DAT
DE DOOSJES IN OMDOOS, OP PALLETEN IN
EEN CONTAINER TERECHT KOMEN



DE KRUIDENPASTA'S WORDEN
DOOR EEN VERPAKKER IN DE
DOOSJES GESTOPT



EN VANUIT DE WINKEL DIRECT
ONDERWEG NAAR JOUW KEUKEN

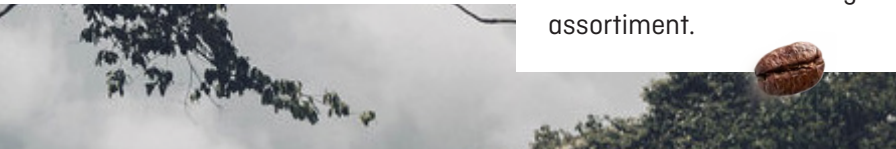
The image features a collection of Fairtrade Original coffee products in the background, including two bags of 'COMMUNITY COFFEE SINGLE ORIGIN SPECIAL ROAST BIOLOGISCHE ESPRESSOBONEN' and several boxes of 'COMMUNITY COFFEE SINGLE ORIGIN ESPRESSO SPECIAL ROAST BIOLOGISCHE KOFFIE 100% PLANT BASED CAPSULES'. In the foreground, four coffee beans are scattered on a white circular graphic. The background also shows a rural landscape with a white house and green hills.

COMMUNITY COFFEE

DE LANCERING

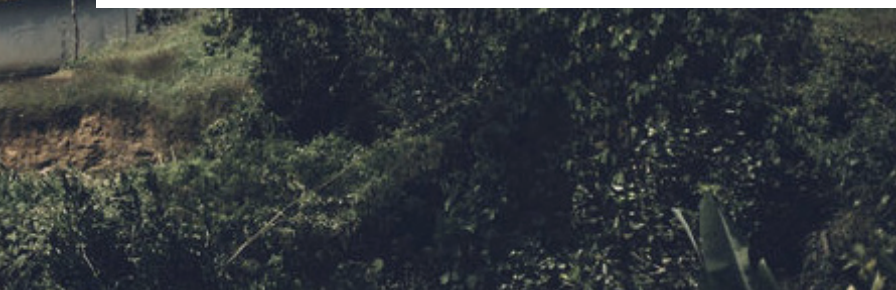


Sinds 1973 zetten wij de koffiemarkt op z'n kop door als eerste organisatie Fairtrade koffie naar Nederland te halen. En dat doen we nog steeds, waarbij we in 2019 nog een stapje verder zijn gegaan. Dit heeft geresulteerd in een nieuwe koffielijn: Community Coffee. Voor deze koffie kopen we onze bonen rechtstreeks in bij de koffieboer. Het rechtstreeks inkopen van koffiebonen betekent dat wij zelf de prijsafspraken met koffiecoöperatie Red Ecolsierra in Colombia maken. Fairtrade Original inkoper Mark bepaalt samen met Victor van Red Ecolsierra de prijs voor onze Community Coffee. Zo blijven we stappen zetten naar duurzamere en meer toekomstbestendige koffie. Ondertussen werken we ook aan het verduurzamen van ons reguliere koffie assortiment.



TOEKOMSTBESTENDIGE KOFFIE

Naast de standaard Fairtrade minimumprijs, een Fairtrade premie én een biologische premie betalen wij voor onze Community Coffee bonen nog een extra Fairtrade Original premie. Deze wordt geïnvesteerd in projecten die de koffieboeren zelf hebben geselecteerd en die hen direct ten goede komen. Daarnaast zorgen onze directe afspraken ervoor dat zij een gegarandeerde afzet voor een groot deel van hun koffie hebben. En dat biedt zekerheid voor nu en voor in de toekomst.



FAIRTRADE ORIGINAL PREMIE

In oktober 2019 is de eerste Fairtrade Original premie ter waarde van €39.598,- uitbetaald over de eerste vijf containers groene koffiebonen. Van de 380 families die aangesloten zijn bij Red Ecolsierra, hebben 131 families de koffiebonen voor Community Coffee in 2019 geproduceerd. De Fairtrade Original premie wordt verdeeld onder deze families, afhankelijk van de hoeveelheid koffie die de families hebben geleverd:



100 kg – 500 kg: de familie ontvangt een wet-mill-kit. Deze bestaat uit een 'gravimet' – meetapparatuur- voor vochtregeling, gebruiksvoorwerpen voor het wassen en drogen van koffie en een 'fermaestro' voor de fermentatie controle van de koffiebossen.

500 kg – 999 kg: de familie ontvangt een wet-mill-kit en een geldbonus.

meer dan 1000 kg: de familie ontvangt een wet-mill-kit, een geldbonus, stevige verpakkingen voor koffietransport en plukmanden.



HET FUTUREPROOF COFFEE COLLECTIVE

Fairtrade Original neemt samen met andere Nederlandse koffiebedrijven deel aan het Futureproof Coffee Collective: een initiatief van MVO Nederland. Het doel van dit initiatief is om toe te werken naar de werkelijke prijs van koffie waarin rekening wordt gehouden met sociaaleconomische en ecologische kosten die boeren nu dragen. Voorbeelden van deze kosten zijn druk op bodem, water, biodiversiteit, klimaat en een gat in het leefbaar inkomen. Dit is extra relevant nu de wereldmarktprijs voor koffie in 2019 historisch laag was en koffieboeren vaak hun koffie onder de kostprijs hebben moeten verkopen.

Middels een true cost accounting tool, ontwikkeld door drie externe consultants, kunnen de kosten bij de Community Coffee boeren van Red Ecolsierra in kaart worden gebracht. In 2019 is de eerste versie van de tool afgerond en getest bij 15 boeren van Red Ecolsierra. Op basis van deze uitkomsten, en de andere pilots die door andere bedrijven zijn uitgevoerd, zal er in 2020 een volwaardige tool uitgerold worden. Deze zullen we bij 100 van de +/- 350 koffieboeren van Red Ecolsierra toepassen om te onderzoeken waar de grootste uitdagingen op gebied van bodem, water, biodiversiteit, klimaat en leefbaar inkomen liggen. Naast dat we onderzoeken of de prijs die we betalen voldoende is, is het ook juist het doel om de 'kosten' te verlagen. Dat betekent het opzetten van diverse projecten om deze sociaal-economische en ecologische indicatoren te verbeteren wat zal bijdragen aan een hoger inkomen voor de boeren, een verbeterde productiviteit en zorg voor de lokale omgeving. Wordt vervolgd in 2020!



COMMUNITY COFFEE GALLERY

Op Wereldkoffiedag, dinsdag 1 oktober 2019, openden wij een Community Coffee Gallery om een ode te brengen aan onze Community Coffee. In deze gratis pop-up expositie op Amsterdam Centraal station ontdekte je 2 weken lang de wereld achter Community Coffee door de lens van de Amsterdamse fotograaf Pieter Bas Bouwman.

Daarnaast was er vanuit de galerie de mogelijkheid om rechtstreeks met de koffieboeren van koffiecoöperatie Red Ecolsierra te bellen. Met een dagelijkse hotline tussen 16.00-17.00 uur werden er brandende koffievragen gesteld, praatjes gemaakt en werd de koffieplukker persoonlijk bedankt voor het bakkie dat er werd gedronken.



COMMUNITY COFFEE RESULTS

DE EERSTE 6 MAANDEN



IN DE WINKEL SINDS APRIL 2019

WE VERSCHEEPTEN



5 CONTAINERS

gevuld met

99.692 KG GROENE



SPECIALTY COFFEEBONEN

131/380



BOERENFAMILIES
ONTVINGEN IN TOTAAL

€39.598,-

VAN ONZE UNIEKE
FAIRTRADE ORIGINAL-PREMIE

DE PREMIE IS BESTEED AAN



WET-MILL KIT

&



CASH INVESTERING

&



NIUW VERPAKKINGSMATERIAAL

SAMEN BOUWEN AAN EEN

NIEUWE HANDELSKETEN

IN



MEXICO



Taco's, enchilada's en picadillo; we hebben allemaal vast wel eens gehoord van deze originele Mexicaanse gerechten. Toch worden ze door de Nederlandse thuiskok nog niet vaak gemaakt terwijl Mexicaans streetfood in authentieke taqueria's en restaurants steeds vaker oppopt. Hoogste tijd om eens in de Mexicaanse keuken te duiken!

DE START VAN EEN NIEUWE

ORIGINAL CHAIN

We gaan hiervoor terug naar de origine van deze keuken: Mexico! Het doel is om de ingrediënten daar te verbouwen en lokaal te verpakken, zodat we de originele smaak bewaren tot in jouw keuken.

Het ontwikkelen van een nieuwe keten begint bij het opbouwen van een netwerk. Zo begon de zoektocht van een Development Manager Lotje in 2018.

Samen met consultant Vincent maakte ze een reis van twee weken en bezochten ze maar liefst 8 verschillende Mexicaanse staten, van kleine dorpjes alleen bereikbaar per bus, boot en een wandeltocht tot fabrieken in de stad Monterrey. Na een tweede reis in 2019 is de keuze gevallen om samen te werken met een verwerker in Monterrey en een boerengroep in Huasca de Ocampo.



HUASCA DE OCAMPO

Deze 12 kleinschalige kruiden- en groenteboeren leveren nu aan social enterprise Yolcan, een lokaal initiatief dat kleinschalige boeren verbindt aan restaurants en consumenten. De boeren hebben de capaciteit om op grotere schaal producten te verbouwen, alleen ontbrak de afzetmarkt hiervoor. Hier willen wij verandering in brengen. Het doel van de twaalf boeren uit Huasca de Ocampo is om gezonde producten te leveren voor een goede prijs, verbouwd in harmonie met de natuurlijke omgeving.

Om de grond niet uit te putten maar juist te verbeteren met landbouw werken zij bijvoorbeeld al biologisch, met zelfgemaakte compost en planten ze gewassen voor versterking van de biodiversiteit. De boeren willen graag een groeiend netwerk vormen waarbij ze andere boeren uit de regio inspireren om ook op deze gezonde manier te gaan boeren.

COÖPERATIEF

Vanaf het moment dat wij met deze boeren de samenwerking zijn gestart, gaat dit volgens de Fairtrade voorwaarden, ondanks dat de boeren nog niet Fairtrade gecertificeerd zijn. We ondersteunen hen bij dit proces. Zo heeft de groep trainingen ontvangen van succesvolle sterke coöperaties uit de buurt. Na al het papierwerk zijn de boeren nu een officieel coöperatief genaamd Productores Naturales de Huasca de Ocampo. Gezamenlijk hebben ze gekozen voor de vrouwelijke president Doña Vicky. Wekelijks komt de groep bijeen op iemands boerenerf, om ervaringen te delen en alle aankomende activiteiten voor de coöperatie te bespreken.



KENNISDELING

Als coöperatief krijgen de boeren nu ook toegang tot meer lokale fondsen en subsidies. Daarnaast kunnen ze zich nu inschrijven in het Fairtrade systeem. Er wordt gewerkt aan het verkrijgen van de Fairtrade certificering.

Naast de gebruikelijke ondersteuning die de boeren krijgen via Yolcan, hebben we ook een lokale consultant, Judith, aangesteld om de boeren het eerste jaar te ondersteunen. Judith is agronome en is onlangs verhuisd naar Huasca de Ocampo om dichtbij de boeren te zijn. Zij helpt hen onder andere met het opstellen van een oogst- en productiekalender, het verbeteren van kwaliteit, het bijhouden van records van elke boerderij en het opzetten van de logistiek naar de fabriek. Het is de bedoeling dat zij al haar vakkennis overdraagt zodat de boeren over een jaar als sterk coöperatief zelf verantwoordelijk zijn voor deze taken.

2020

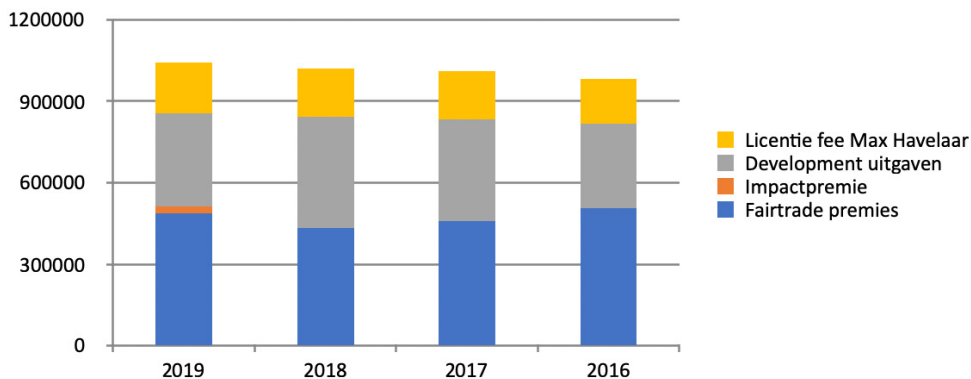
Met hun torenhoge ambities, harde werken en de lokale ondersteuning van consultant Judith en de mannen van Yolcan, kijken we uit naar een succesvolle introductie van onze Mexicaanse kruidenpasta's in 2020 en een langdurige samenwerking!

UITGAVEN AAN FAIRTRADE ONTWIKKELING

*In 2019 heeft Fairtrade Original € 39.598 aan impactpremie betaald voor Community Coffee uit Colombia.

*Daarnaast betalen we een minimum prijs voor een aantal producten. Voor onze grootste productgroep koffie hebben we in 2019 €244.000 betaald bovenop de wereldmarktprijs als aanvulling tot de Fairtrade minimum prijs.

	2019	2018	2017	2016
Fairtrade premies	486.035	432.993	459.057	507.459
Impactpremie	39.598			
Development uitgaven	342.920	409.735	374.318	309.872
Licentie fee Max Havelaar	185.287	177.027	178.908	165.538
Uitgaven fairtrade ontwikkeling	1.053.840	1.019.755	1.012.283	982.869





AWARDS



33

Net als in 2018, veroverden we ook in 2019 als hoogstgeplaatste foodmerk een 6e plek in Inspirerende top 40. Deze lijst wordt jaarlijks uitgebracht door onderzoeksbureau Synergie die onderzoek doet naar de meest inspirerende organisaties van Nederland.



Development Manager Lotje bemachtigde een plek in de Duurzame Jonge 100 vanwege haar belangrijke bijdragen aan een nieuwe handelsketen in Marokko en maakte ze onze koffieketen zo direct mogelijk met een nieuwe koffielijn Community Coffee uit Colombia.

Jackpot voor jackfruit! Nog maar een half jaar verkrijgbaar in de Nederlandse supermarkt en nu al bekroond: onze jackfruit ontving tijdens de uitreiking van de Sustainable Food Awards 2019 de runner-up award.

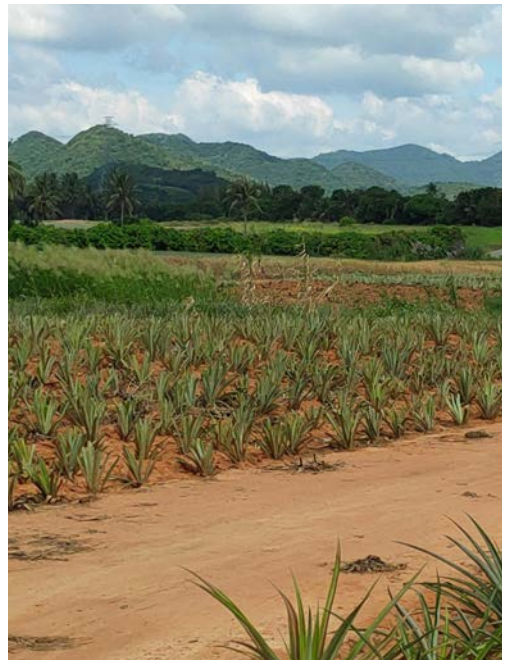


INTERNATIONALE UPDATE



Fairtrade Original DACH looks back on a successful financial year 2019 in numerous facets. DACH is an acronym for Germany (D), Austria (A), and Switzerland (CH). Through the interplay of food retailers, world shops and our own online shop, we managed to roll out the distribution across Germany, Austria & Switzerland. This allowed us to bring our Asian product range closer to customers and therewith create a higher impact for our partners in the origins. We see our organization as a movement, because only together with everyone involved we can achieve our goal of making fair products accessible to everyone. More added value also means more impact in the countries of origin. We are pleased that more consumers are getting to know our products and are becoming enthusiastic and loyal customers.

In the beginning of 2019 we started successfully with the organic products of our Asian kitchen at Alnatura supermarkets. Also Real listed our Asian products on their shelves. In May 2019 several stores of Rewe started selling our Asia range successfully and also more and more Edeka stores are convinced by our original products. After visiting the world shop fair "Weltladen-Fachtag" in Bad Hersfeld in June 2019, we got many Fairtrade shops as new customers.



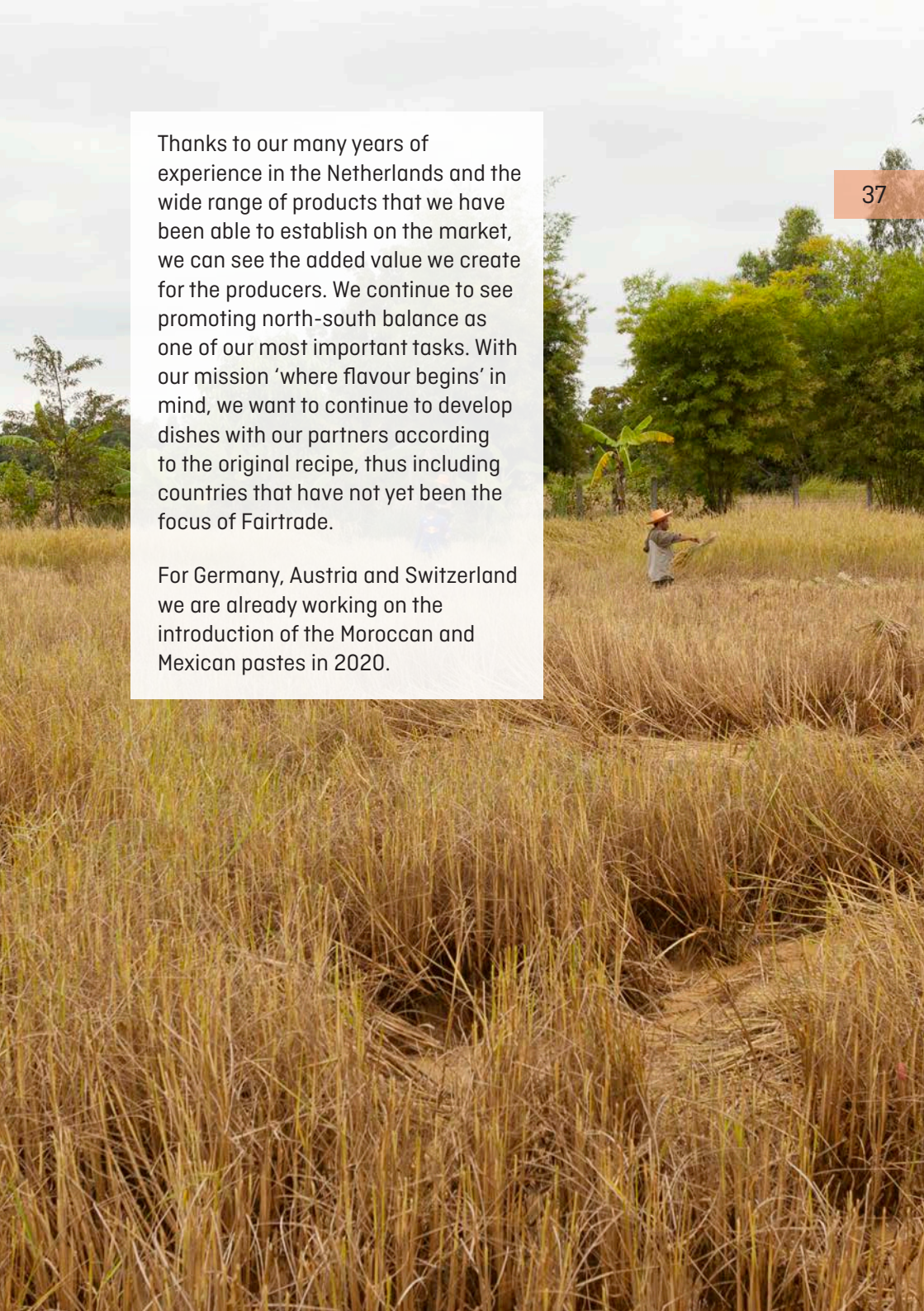


In the first quarter of 2019 we started within Merkur stores in Austria. Merkur has listed our top products, e.g. Yellow Curry, Coconut Milk and our Rice Noodles.

In principle, Fairtrade is our top priority, but in the second step we are looking for possibilities to switch to organic agriculture. We are particularly happy to announce that this was achieved in 2019 with our white and brown rice noodles. We supported and advised our processor in Thailand during the long process of the organic certification. Due to the close cooperation between farmers, producers and Fairtrade Original, we can now also offer our organic rice noodles!

Thanks to our many years of experience in the Netherlands and the wide range of products that we have been able to establish on the market, we can see the added value we create for the producers. We continue to see promoting north-south balance as one of our most important tasks. With our mission 'where flavour begins' in mind, we want to continue to develop dishes with our partners according to the original recipe, thus including countries that have not yet been the focus of Fairtrade.

For Germany, Austria and Switzerland we are already working on the introduction of the Moroccan and Mexican pastes in 2020.



NIEUWE ORIGINALS



Toen ik in 2013 afstudeerde als communicatiewetenschapper, had ik nog niet echt een vastomlijnd beeld van mijn toekomstige carrière. Wat ik wel wist, is dat ik wilde werken bij een organisatie met een missie waar ik vierkant achtersta, verhalen vertellen waar ik echt in geloof. Met deze ambitie in mijn achterhoofd, ging ik in juni 2019 bij Fairtrade Original als pr- en communicatiespecialist aan de slag. Sindsdien werk ik er elke dag aan om zoveel mogelijk mensen kennis te laten maken met onze lekkere producten, maar ook het verhaal erachter. Een ideale combinatie, want ik geloof niet alleen in het belang van eerlijke handel, maar ook het dat het leven veel leuker is met lekker eten!



LARISSA BERGSHOEFF



MILENA WIPPICH

I've been working in Business Development for Fairtrade Original in Germany for 1.5 years now. I appreciate having a daily working life that is so varied, full of challenges and chances every day. But what motivates me most is knowing that our achievements are serving a bigger cause. What we accomplish is promoting a better life for "our" producers in Asia, Africa & Latin America. Knowing this, is what makes me get up in the morning.

I studied Latinamerican Culture and Politics, as well as Communication, so ending up working in Fair Trade is the best way for me to combine both fields. Creating a sustainable impact in the world has been my mission ever since. Before starting in October 2019 as Communication Specialist DACH at Fairtrade Original I worked in the Communications Team of the German Fair Trade Brand GEPA. My biggest passion is Coffee and finding a more justice way of trading in the global coffee market. I am always keen on trying new coffees from all over the world in order to detect the huge amount of flavours. Besides coffee working for Fairtrade Original takes me also on a flavour journey to the origins of Thai Curry, Shakshuka and Enchiladas.



VALERIE JACK

Sinds april 2019 werk bij Fairtrade Original als kwaliteitsmedewerker. Mijn passie voor voeding en studie Voeding en diëtetiek kan ik hier perfect combineren. Mijn interesse voor andere (eet)culturen en de mooie missie en visie van Fairtrade Original maken dat ik hier met plezier en overtuiging werk. In mijn vrije tijd ben ik graag bezig met biologisch moestuinieren, koken, (paarden)sport en reizen.



RADYA STOOKER

Following my vocational training as an event manager, I worked in various event and promotion agencies and successfully attended a degree class in marketing communications. To round this off, I took a position as project manager at an online marketing agency. Since September 2019 I have been working at FTO as a part-time event and office manager, and spend the rest of my time trying to keep my three junior bosses happy. Sustainability, environmental awareness, a healthy and balanced diet and the equitable treatment of humans and animals alike have always been very important to me, and even more so since I have children. I adore Thailand and Asian cuisine in general and always enjoy exploring new worlds of taste.



LISA STEMMER



FINANCIËEL

Balans FAIRTRADE ORIGINAL B.V. PER 31 DECEMBER 2019
(Na resultaatbestemming)

EUR	Toelichting	2019	2018
VASTE ACTIVA			
Immateriele vaste activa	1	222.733	385.144
Materiële vaste activa	2	62.990	81.252
Financiële vaste activa	3	107.301	107.269
		393.024	573.665
VLOTTENDE ACTIVA			
Voorraden	4	2.725.582	2.814.735
Vorderingen op handelsdebiteuren	5	3.477.310	2.756.687
Voorfinanciering handelspartners	6	-	89.395
Overige vorderingen en overlopende activa	7	186.174	184.974
Liquide middelen	8	91.608	253.114
		6.480.674	6.098.905
TOTAAL		6.873.698	6.672.570
EIGEN VERMOGEN			
Reserves	9	2.278.107	2.270.810
VOORZIENINGEN			
	10	12.481	10.050
LANGLOPENDE SCHULDEN			
Renteloze lening	11	1.000.000	982.434
KORTLOPENDE SCHULDEN			
Handelscrediteuren		977.258	852.350
Rekening courant Stichting Fair Trade Original		1.680.993	1.551.214
Belastingen en sociale lasten	12	288.718	161.439
Overige schulden en overlopende passiva	13	636.141	844.273
		3.583.110	3.409.276
TOTAAL		6.873.698	6.672.570

OVERZICHT 2019

WINST EN VERLIESREKENING FAIRTRADE ORIGINAL B.V. OVER 2019

EUR	Toelichting	2019	2018
BEDRIJFSOPBRENGSTEN			
Netto-omzet	14	16.380.371	15.125.104
Overige bedrijfsopbrengsten	15	84.038	73.529
		16.464.409	15.198.633
BEDRIJFSLASTEN			
Kosten van grond- en hulpstoffen	15	11.756.143	10.901.577
Personeelskosten	16	2.032.024	2.093.843
Afschrijvingen	17	187.250	190.869
Verkoopkosten	18	1.852.350	1.851.399
Huisvestingskosten	19	130.903	118.552
Algemene kosten	20	466.953	585.112
		16.425.623	15.741.352
RESULTAAT UIT GEWONE BEDRIJFSVOERING		38.786	(542.719)
Financiële baten en lasten	21	(31.489)	(5.545)
BEDRIJFSRESULTAAT VOOR BELASTING		7.297	(548.264)
Belastingen	22	-	39.791
RESULTAAT NA BELASTING		7.297	(508.473)



KIJKJE IN DE KEUKEN VAN 2020

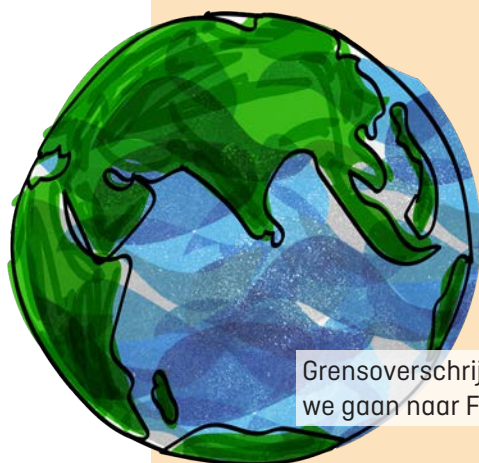
45



Jackfruit gaat de boeken in!



We ontdekken de Mexicaanse keuken en al zijn smaakmakers!



Grensoverschrijdend nieuws:
we gaan naar Frankrijk!



WWW.FAIRTRADEORIGINAL.NL

