



Impact jaarrapport 2022

Content

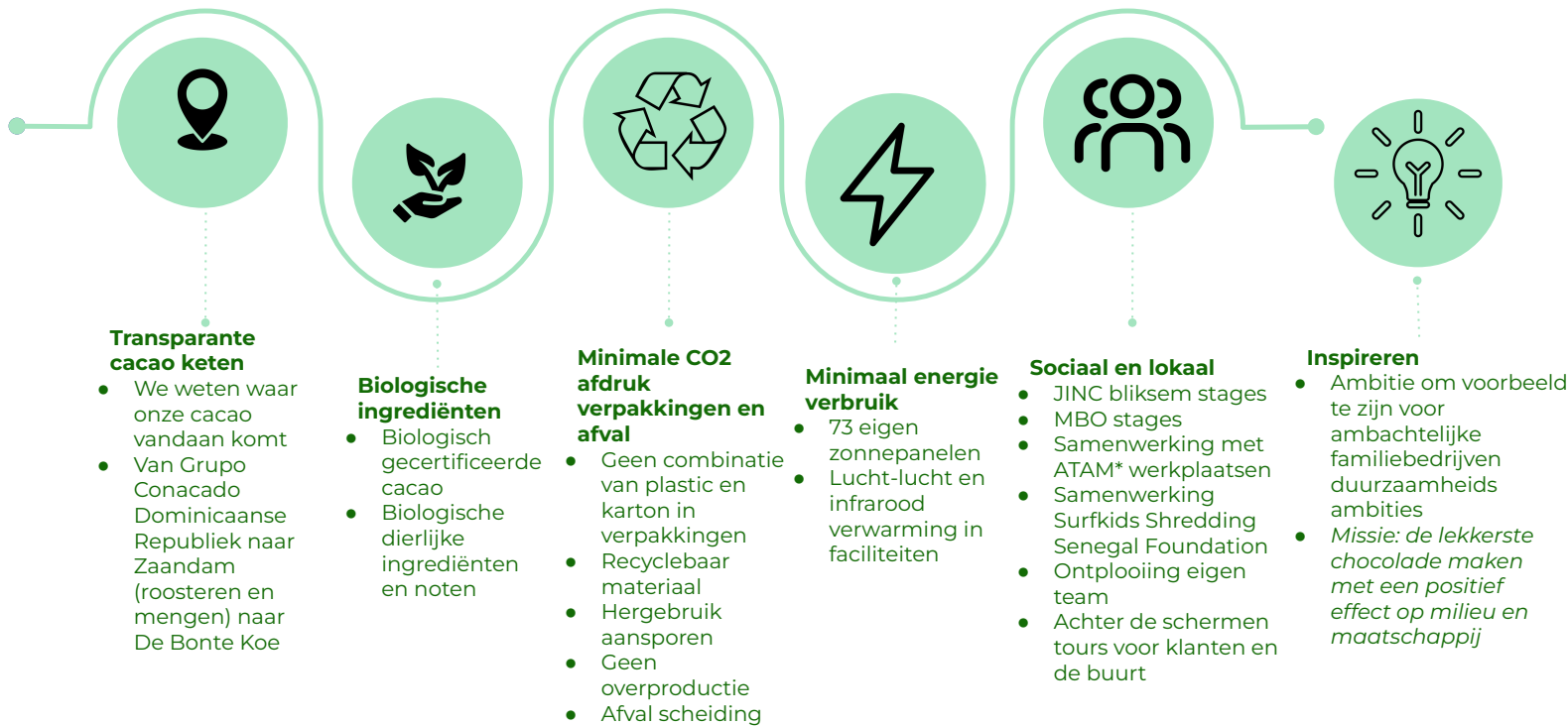
- Missie
- Zo maakt De Bonte Koe impact
- Materialiteit Matrix
- 2022 impact milestones
- Organic cacao
- Impact KPIs resultaten 2022 en doelen 2023
- Doelen met betrekking tot certificaten

April 2023, gemaakt door Amy Klein (eigenaresse)

Missie

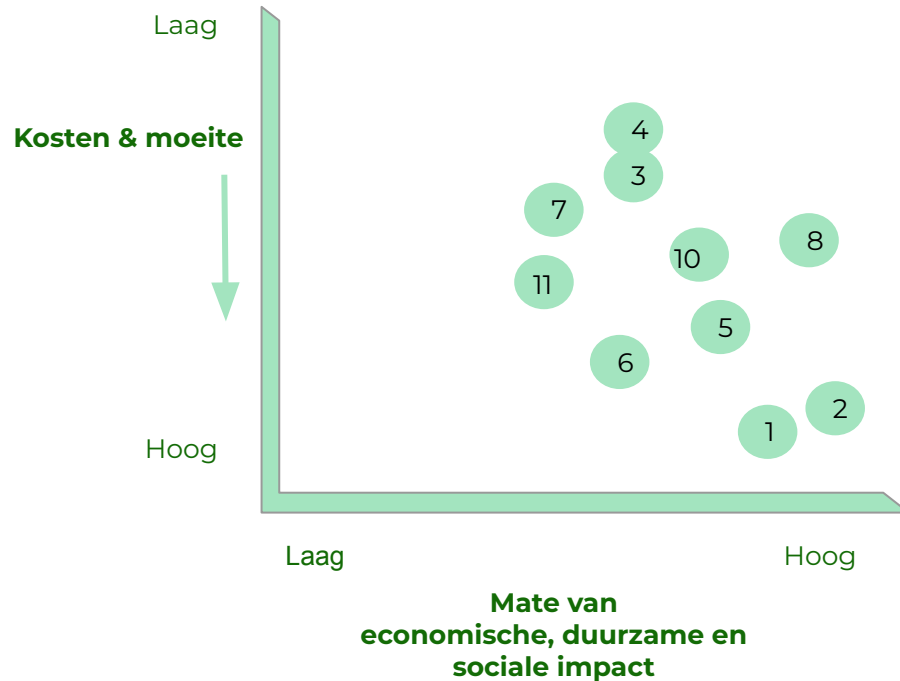
Onze missie is om de lekkerste chocolade te maken van Nederland, met een positief effect op milieu en maatschappij. We willen hiermee een voorbeeld zijn voor andere ambachtelijke familiebedrijven.

Zo maakt De Bonte Koe impact:



*Afstand tot de arbeidsmarkt

Materialiteit Matrix:

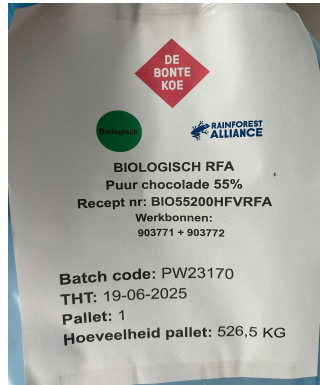
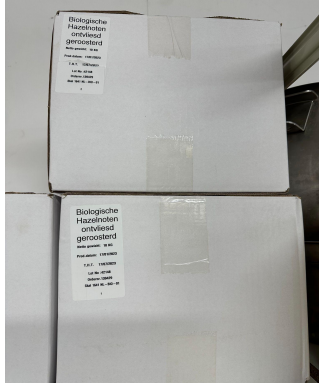
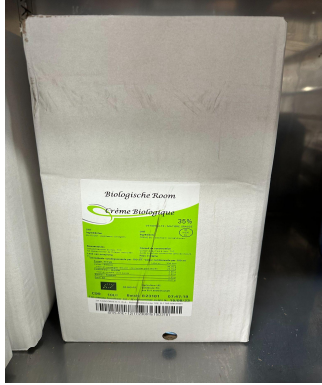


1. Duurzame cacao (milieu)
 - o Ontbossing, schadelijke pesticiden, veel watergebruik, hoge CO2
2. Sociale cacao (sociaal)
 - o lage inkomens, kinderarbeid
3. Eigen footprint (electra, water en gasverbruik)
4. Veel afval, ook plastic afval
5. Weinig opleidingsplaatsen voor mbo scholieren / diverse (culturele) achtergrond
6. Weinig kansen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt
7. Ambacht verblind: ambachtelijk assortiment zet klant niet aan tot duurzaam denken
8. Geen/weinig Nederlandse ambachtelijke familiebedrijven als voorbeeld met B Corp certificaat
9. Gering aanbod van biologische (dierlijke producten) bij NLse inkooporganisaties (Civoba)
10. Weinig kansen voor minderheden (migratie achtergrond, LBTQI+, leeftijd)
11. Geen goede alternatieven voor hoogwaardig verpakking waar product in zichtbaar is

2022 Impact milestones:

- Overstap naar chocolade met biologisch gecertificeerde cocoa, suiker en melk
- Alle dierlijke producten (melk, room, eigeel) en noten biologisch gecertificeerd
- Halffabrikaat biologisch gecertificeerde chocolade in herbruikbare kratten
- Introductie plantaardige melk chocolade op basis van rijstmelk
- Vernieuwing verpakkingen letters om geen plastic meer in verpakking te hebben
- ERSATZ vetvrij vellen zonder PFAS
- Installatie van 73 zonnepanelen
- Start JINC bliksem stages
- Deelname Schiedam Geeft! Actie en donaties chocolade Wereldschool Schiedam
- 6000 euro en 100 uur gedoneerd aan Surfkids Shredding Senegal Foundation
- Samenwerking Seaweed Company voor Zeewier Reep (seaweed promise 1 reep = 1 A4 zeewier farm)
- Gestart met mogelijkheid om webshop pakket op te halen bij ophaalpunt
- Start B-corp impact assessment

2022 impact milestones in beeld:



Start inkoop biologisch gecertificeerde ingrediënten zoals cacao, room, melk en noten

Connor met zijn eerste batch biologisch gecertificeerde chocolade

Biologisch chocolade halffabrikaat wordt geleverd in herbruikbare grijze kratten

2022 impact milestones in beeld:



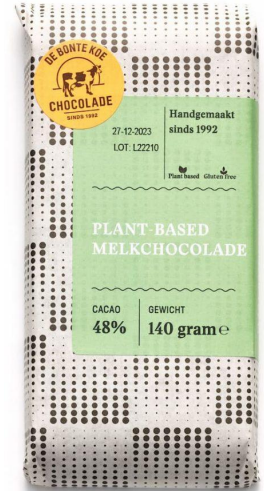
Samenwerking met drie ATAM* werkplaatsen: DZB, Pameijer en Juist



40 basisschoolkinderen kwamen langs voor een bliksemstage



Lancering samenwerking met The Seaweed Company



Introductie plant- based melkchocolade op basi

*Afstand tot de arbeidsmarkt

2022 impact milestones in beeld:



5000 euro en 150 uur gedoneerd aan The Surfkids Shredding Senegal Foundation



Installatie 73 zonnepanelen



Meerdere teamevents met trainingen

2022 impact milestones in de pers:

De Bonte Koe ontwikkelt vegan chocolade: 'Smeuïgheid en smaak zijn een uitdaging'

Wendy Noordzij | Gepubliceerd: 28 apr. 2023 | Gewijzigd: 1 mei 2023



De productieruimte van De Bonte Koe.

De Bonte Koe Chocolade uit Schiedam heeft sinds twee jaar ook vegan chocolade in het assortiment. Dat biedt volgens eigenaresse Amy Klein volop kansen, met name richting de Europese Abolumenten. Toch is de omschakeling naar plantaardige melk- en eiwitten



27 september 2022 | De Bonte Koe

De Bonte Koe en The Seaweed Company introduceren de Caramel Royal Kombu Seaweed reep

De Bonte Koe, een Schiedams familiebedrijf dat dit jaar haar 30-jarig bestaan viert, introduceert een nieuwe chocoladereep: Caramel Royal Kombu Seaweed. Deze veggie reep met 55% cacao, gekaramelliseerde kokos en biologisch Royal Kombu seaweed uit Zweden, is ontwikkeld in samenwerking met een ander Schiedams bedrijf, The Seaweed Company. Middels de verkoop van de zeewier reep draagt De Bonte Koe bij aan de biodiversiteit in de oceaan. Voor elke verkochte reep wordt een stuk zeewier (seaweed) aangeplant ter grootte van een A4-tje. Duurzaam doet! De Bonte Koe voor elke

Thema

Duurzame producten
Vreemde & Landbouw

Gerelateerd nieuws

Wijzig Den Haag ▶ Net Binnen 112 nieuws Van de lezer Ult-tips Eten en drinken Re



▲ Amy Klein (31) in het nieuwste filiaal aan de Piet Heinstraat in Den Haag. Ze heeft in 2020 samen met haar broer het familiechocoladebedrijf De Bonte Koe overgenomen. © Stephanie Broekarts

Amy (31) wil familiechocoladebedrijf groener maken: 'Chocola is een energielurper'

De wereld van chocola is super complex. Daar komt Amy Klein (31) achter als ze samen met haar broer twee jaar geleden het familiechocoladebedrijf overneemt. De boel verduurzamen én de chocola betaalbaar houden blijkt een hele uitdaging te zijn.

de ONDERNEMER

Personeel Financiën Technologie Mobiliteit Horeca

NIEUWS DUURZAAMHEID

Amy (31) wil familiechocoladebedrijf groener maken: 'Chocola is een energielurper'

De wereld van chocola is super complex. Daar komt Amy Klein (31) achter als ze samen met haar broer twee jaar geleden het familiechocoladebedrijf overneemt. De boel verduurzamen én de chocola betaalbaar houden blijkt een hele uitdaging te zijn.

Stephanie Broekarts (AD) 18 november 2022

Kinderen maken tijdens bliksemstage zelf hun bonbons

17-05-2022 | Ondernemings | De Schiedammer Online



Foto's: Jan Schrijver

SCHIEDAM - De Bonte Koe heeft in samenwerking met JINC een bliksemstage verzorgd voor zeven leerlingen van een basisschool. Dat smaakt naar meer, vinden ze bij De Bonte Koe en JINC. Er komt voortaan maandelijks een school op bezoek voor zo'n stage. Onderdeel van de stage is het zelf maken van bonbons.

Links naar artikelen:

- [Duurzaamondernemen.nl](https://duurzaamondernemen.nl)
- [Bakkerswereld](https://bakkerswereld.nl)
- [AD.nl](https://ad.nl)
- [De Ondernemer](https://deondernemer.nl)
- [Schiedam24](https://schiedam24.nl)

Waarom biologisch gecertificeerde cacao:

- 33% minder CO2 uitstoot
- 30% minder waterverbruik
- 24% minder land degradatie
- Audits op geen ontbossing, geen gebruik van pesticiden en chemicaliën

Bronnen:

- [Co2 calculatie](#) biologische cacao Tradin Organic
- [Wetenschappelijk artikel](#) over de positieve effecten van biologische cacao
- [Duurzaamheidsrapport](#) van Tradin Organic (leverancier van onze biologische cacaobonen, biologische rietsuiker en biologische melk voor in de chocolade)

2023: Doelen met betrekking tot behalen certificaten

- Indienen B-CORP assessment
- Organic certificaat voor 100% bio producten behalen
- Verder uitzoeken Fairtrade bonen en service fee

Impact KPIs

Onderwerp	KPI	2021	2022	Doel 2023
Milieu	% bio cocoa	0%	52%	95%
Milieu	% bio ingrediënten	0%	50%	75%
Milieu	% energie reductie	0%	10%	10% vs 2022
Milieu	% multi materiaal verpakking	20%	10%	5%
Sociaal	# stagairs (6 maanden)	1	2	3
Sociaal	# bliksem stagairs	0	40	60
Sociaal	Donaties surfkids foundation	€3000	€5000	€7500
Sociaal	# nationaliteiten	6	6	12
Voorbeeldrol/ transparantie	# achter de schermen tours	0	0	20
Voorbeeldrol/ transparantie	# LinkedIn post over impact	0	2	4
Voorbeeldrol/ transparantie	# nieuwsartikelen over impact	0	5	8

The background of the image is a repeating pattern of diamonds. The diamonds are arranged in a grid, alternating between a dark purple color and a light teal color. The pattern is consistent across the entire image.

Dank!