



PERSDOSSIER 2021

Inhoudstafel

1	We're Smart World: de weg naar en oplossingen voor een gezondere en betere wereld	3
2	We're Smart World campagnes:	
	- Internationaal Jaar van Groenten en Fruit 2021 - Verenigde Naties	4
	- We're Smart World geselecteerd tot SDG-voice 2021 - Verenigde Naties	5
	- Fruit en Groente van het Jaar 2021: watermeloen en paprika	6
	- Week van Groenten en Fruit (10 tot 16 mei 2021)	7
	- We're Smart TV	8
	- Externe campagnes	8
3	We're Smart Green Guide: culinair-gastronomische gids met beste groentenrestaurants	9
	- We're Smart Radijs	11
	- We're Smart Radijsblad	11
4	We're Smart Awards voor restaurants	
	- We're Smart Top 100 beste groentenrestaurants ter wereld	12
	- We're Smart Top 10 beste groentenrestaurants per land	13
	- We're Smart Discoveries of the Year	13
	- We're Smart Green Guide Most Delicious TV! TF! Menu of the Year	13
5	We're Smart Future Awards voor bedrijven	14
6	We're Smart people & community	
	- We're Smart Plantbased Untouchable	16
	- We're Smart 5 Radishes Club	16
7	We're Smart Academy	
	- We're Smart Website	17
	- We're Smart Inspirations on Club House	17
	- We're Smart Webinars	17
8	We're Smart Solutions	
	- Consulting	18
	- We're Smart Innovation Center	18
8	We're Smart Agenda 2021	19
9	Over Frank Fol, De Groentekok®	20
10	Media & Contact	21

1 WE'RE SMART® WORLD



de weg naar en oplossingen voor een gezondere en betere wereld

We're Smart World is de onbetwiste referentie in de culinaire wereld van groenten en fruit. Het geesteskind van Frank Fol, De Groentekok®, erkent en promoot individuen, restaurants en organisaties die groenten en fruit centraal stellen in voeding.

We're Smart World is een ecosysteem dat mensen en bedrijven (We're) samenbrengt rond gezondheid, ecologie en duurzaamheid, zowel in de voedingssector als erbuiten. Het doel is om van elkaar te leren en elkaar te versterken, en zo onze maatschappij te laten evolueren naar slimmere (Smart) oplossingen voor het lichaam, de natuur en de wereld (World).

Alles begint bij de **Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie** van founder en bezieler Frank Fol, die stapsgewijs toelicht hoe je komt tot een evenwichtige, seizoensgebonden en lekkere maaltijd met groenten en fruit in de hoofdrol. Het is een eenvoudige en haalbare plan voor chef-koks en hobbykoks, voor organisaties en consumenten.

Het ecosysteem van We're Smart World is uniek door de vele begeleidingstrajecten om gezonde voeding te bevorderen, en door de ontwikkeling van innovatieve, plantaardige food oplossingen, gefundeerd op een sterk, wereldwijd netwerk. We sensibiliseren beleidsmakers, producenten van voeding, de horecasector en de consument, en we vormen een krachtige community van gelijkgezinden.

We're Smart World stelt haar kennis en inzichten ter beschikking van iedereen die slim(mer) wil worden op het vlak van gezonde voeding. Wie inspiratie, hulp of ondersteuning zoekt, vindt in ons een ideale partner.

We're Smart World werd in 2021 door de Belgische Overheid geselecteerd als een officiële Ambassadeur voor de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG-voice) voor de Verenigde Naties. Die doelstellingen zijn er onder andere op gericht om armoede terug te dringen en een gezondere wereld te creëren. We nemen deze rol als SDG-voice in dit Internationale Jaar van Groenten en Fruit 2021 met extra veel zorg op!

2 CAMPAGNES



Het Internationaal Jaar van Groenten en Fruit 2021 (Verenigde Naties)

De Algemene Vergadering van de Verenigde Naties (FAO) heeft 2021 uitgeroepen tot het Internationaal Jaar van de Groenten en Fruit. Hiermee wil de internationale gemeenschap wereldwijd de aandacht voor de positieve gezondheidseffecten van groenten en fruit verhogen, en een gediversifieerd en gebalanceerd voedingspatroon promoten. Duurzame productie en consumptie van groenten en fruit staan hierbij centraal. Daarnaast wordt het bewustzijn voor voedselverlies en -verspilling onder de aandacht gebracht.

Een visie die de Denk Groenten, Denk Fruit!-filosofie van We're Smart World niet alleen ondersteunt maar ook erkent!

2 CAMPAGNES

We're Smart® World geselecteerd als **SDG-Voice** (Verenigde Naties)

We're Smart World werd door de Belgische overheid geselecteerd als een van de officiële SDG-Voices, de ambassadeurs voor de Duurzame Ontwikkelingsdoelen.



In september 2015 werden de Duurzame Ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDGs) formeel aangenomen door de algemene vergadering van de VN met Agenda 2030 voor Duurzame Ontwikkeling. Gedurende de komende 15 jaar moeten de 17 doelstellingen een actieplan vormen om de mensheid te bevrijden van armoede en de planeet terug op de koers richting duurzaamheid te plaatsen. Deze doelen die één en ondeelbaar zijn reflecteren de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: het economische, het sociale en het ecologische aspect.

We're Smart World ondersteunt alle SDG's en in het bijzonder:

Doelstelling 2 - GEEN HONGER

Beëindig honger, bereik voedselzekerheid en verbeterde voeding en promoot duurzame landbouw

Doelstelling 3 - GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN

Verzeker een goede gezondheid en promoot welzijn voor alle leeftijden

Doelstelling 12 - VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE

Verzeker duurzame consumptie en productiepatronen

2 CAMPAGNES

Fruit en Groente van het Jaar

In 2021 is Watermeloen het Fruit van het Jaar,
en Paprika de Groente van het Jaar.

Elk jaar stelt We're Smart een groente en een fruit gedurende een jaar centraal. Naast achtergrondinformatie over de producten (nutritioneel, seizoen, telen, bewaren ...) belichten we de culinaire mogelijkheden (recepten, bereidings- en bewaarmogelijkheden...) voor chefs en hobbykoks.



2 CAMPAGNES



Week van Groenten en Fruit

Van 10 tem 16 mei 2021 is het de Week van Groenten en Fruit.

Deze jaarlijkse week in mei is hét moment voor telers, producenten, verwerkers, (groenten-)chefs, retailers en organisaties wereldwijd om nieuwe innovaties en initiatieven te lanceren die te maken hebben met groenten en fruit.

We're Smart World wil met de Week van Groenten en Fruit consumenten en bedrijven inspireren met de creatieve, innovatieve mogelijkheden die de plantaardige wereld biedt.

2 CAMPAGNES



We're Smart® TV shows

Het TV programma "De Keukentafel" op de Belgische business-zender [KanaalZ](#) - [CanalZ](#) draait rond tien centrale gasten – de We're Smart Helden – die aan de keukentafel in gesprek gaan met presentatrice Ilse De Vis.

Frank Fol, De Groentekok® en oprichter van We're Smart World, bereidt telkens een gerecht voor op basis van de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie. De creaties en de reportages over de chefs vormen de groene draad in elke aflevering.

Externe campagnes

We're Smart World lanceert tal van campagnes en programma's om gezonde voeding te promoten, o.a. [The Potato Club](#), GrainGeneration, The Color of Taste, [The Arqan Premium Chefs](#), The Foodwizards, Culinary Architect, ...

3 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

Jaarlijks publiceert We're Smart World de online culinair-gastronomische gids We're Smart Green Guide. Deze gids is bundelt restaurants, bedrijven en organisaties uit de hele wereld die de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie van We're Smart in de praktijk brengen.



Maar de We're Smart Green Guide kijkt verder! In onze beoordeling toetsen we ook ecologische en sociale criteria, zoals het gebruik van lokale- en seizoensproducten, verbruik van water en energie, zorg voor personeel,... Dit op basis van transparante, openbare parameters.

De We're Smart Green Guide is de voorbije jaren exponentieel gegroeid. Gestart als een gids met culinaire groentenrestaurants in de Benelux, beoordeelde de gids in 2020 bijna 1.000 restaurants in meer dan 40 landen wereldwijd. De We're Smart Green Guide is hiermee uitgegroeid tot de unieke referentie voor liefhebbers van groenten en fruit wereldwijd.

3 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

In 2021 verfijnt de We're Smart Green Guide met een opsplitsing in enerzijds culinaire restaurants, en anderzijds andere foodconcepten zoals bijvoorbeeld ketens en catering. De restaurants krijgen radijzen toegekend, de andere voedingsconcepten krijgen een radijsblad toegekend.



“Naast de gastronomische restaurants zijn er tal van bedrijven en organisaties die de filosofie van We're Smart in de praktijk brengen. We willen ook hen motiveren met een aparte kwaliteitscategorie.”

**Frank Fol, founder van
We're Smart World:**



3 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

We're Smart® Radiesen



Culinaire restaurants krijgen in de We're Smart Green Guide 1 tot 5 radijen toegekend, naargelang de culinaire creativiteit en verrassende smaakcombinaties. We kijken naar het aandeel van groenten en fruit in de schotels en menu's, zonder ons exclusief te richten op vegetarische of vegan restaurants. Ook inspanningen inzake gezondheid, ecologie en duurzaamheid worden beoordeeld, evenals de manier waarop het restaurant hierover communiceert.

Het aantal radijen wordt door We're Smart World toegekend op basis van:

- de creativiteit en smaak van de gerechten gemaakt met groenten en fruit
- het percentage groenten in de gerechten en de hele maaltijd
- de ecologische en duurzame aanpak
- het menselijke aspect, zoals respect voor het team en de gasten
- de communicatieaanpak
- de keuze van lokale ingrediënten in het juiste seizoen.

Hoe meer een restaurant aan deze criteria voldoet, hoe meer radijen het krijgt

We're Smart® Radijsblad

Of het nu gaat om een kleine eetgelegenheden, een keten of grootkeuken die groenten op een lekkere en gezonde manier een hoofdrol geeft, een cateraar die focust op plantaardig koken, een lokale teler die met respect omgaat met de natuur of een organisatie die het We're Smart DNA mee uitdraagt,... Ze zijn welkom in de We're Smart familie. Voor hen introduceert de We're Smart Green Guide vanaf 2021 het Radijsblad als symbool voor hun inspanningen. Het Radijsblad vertrekt van dezelfde filosofie maar hanteert geen 'niveaus' zoals als de radijen.



4 WE'RE SMART® AWARDS



We're Smart® Top 100 Beste Groentenrestaurants

Elk jaar publiceert We're Smart World een ranking van de 100 beste gastronomische groentenrestaurants ter wereld. Hoe hoger de radijs-score van een restaurant, hoe meer kans om hierin opgenomen te worden. De plaats in de lijst wordt bepaald op basis van de meest consequente toepassing van de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie, de Radijs-criteria en de culinaire prestaties.

Chefs kijken halsreikend uit naar de jaarlijkse top 100 die tevens de culinaire bucketlist is voor groenteliefhebbers wereldwijd. De nummer 1 op deze jaarlijkse lijst is - hoe kan het ook anders - het Beste Groentenrestaurant ter Wereld.



“René Mathieu is een pionier in de natuurlijke keuken. Hij tovert smaakvol ingrediënten tevoorschijn uit de velden en bossen rond Château Bourglinster. Met zoveel passie en talent in één persoon is zijn restaurant met recht en rede de nieuwe mondiale place to be voor de creatieve groentenkeuken. “

- Frank Fol, De Groentekok®

(René Mathieu, Château de Bourglinster)

4 WE'RE SMART® AWARDS

We're Smart® Top 10 Beste Groentenrestaurants (per land)

In 2021 maakt We're Smart World in België en Nederland ook een landelijke Top 10 bekend. Zo krijgen nog meer talenten de erkenning die ze verdienen, en kunnen zij andere chefs in hun omgeving inspireren om dezelfde weg op te gaan. De komende jaren zal de landen Top 10 verder worden uitgebreid naar andere regio's.

We're Smart® Discoveries of the Year (per land)

De We're Smart Green Guide erkent jaarlijks de inspanningen van nieuwe talenten. De Discovery of the Year in een land wordt enkel bekend gemaakt als er minstens drie nieuwe ontdekkingen met minstens vier Radijzen aanwezig zijn. De nominaties per land worden tijdens het jaar bekendgemaakt. Een restaurant kan meerdere keren genomineerd worden, maar slechts één keer deze titel krijgen.

The We're Smart® Green Guide Most Delicious TV! TF! Menu of the Year

Het team van We're Smart World bezoekt elk jaar wereldwijd vele restaurants. In onze zoektocht naar uitzonderlijke Denk Groenten! Denk Fruit! ®-smaakervaringen komen we elk jaar unieke gerechten en creaties tegen. Die ontdekkingen brengen we samen in het "Het Lekkerste Denk Groenten! Denk Fruit!® Menu van het jaar".

4 WE'RE SMART® AWARDS

We're Smart® Future Awards

Elk jaar gaan we met de **Future Awards** op zoek naar groenten- en fruitbedrijven die het verschil maken. Het gaat om bedrijven die mensen helpen meer groenten en fruit te eten, duurzame verpakkingen creëren, groenten- en fruit-innovaties ontwikkelen of ons stimuleren gezonder te leven. Als een bedrijf uitzonderlijke producten, innovaties of projecten lanceert voor een meer ecologische en duurzame levensstijl, komt het in aanmerking voor een Future Award.



“Er zijn al heel wat groenten-
dranken te vinden op de markt,
maar tweesterrenchef Nick Brill
is erin geslaagd om met Mary
V een tomatensap te innoveren
met de meest unieke en verfijnde
smaak. Een prachtige prestatie!”

- Frank Fol, De Groentekok®

(Nick Brill, The Jane)



“Een culinair magazine met
bijzondere aandacht voor groen-
tengerechten en chef-koks die
groenten koken, dat is uniek.
Kachen Magazine is prachtig
vormgegeven en promoot vanuit
het kleine Luxemburg interna-
tionaal, zowel in print als digi-
taal, de gezonde keuken.”

- Frank Fol, De Groentekok®

(Bibi Wintersdorf, Luxe Taste & Style Publishing)

4 WE'RE SMART® AWARDS

Product van het jaar:

We're Smart is altijd op zoek naar kwalitatieve, nieuwe producten die ons kunnen helpen om met smaak meer plantaardig te genieten.

Project van het jaar:

Organisaties wereldwijd starten nieuwe initiatieven die een verschil kunnen maken naar de toekomst. We're Smart wil deze de aandacht geven die ze verdienen!

Persoonlijkheid van het jaar:

Er zijn mensen die een waar voorbeeld vormen voor anderen wat betreft de Denk Groenten, Denk Fruit!-filosofie. Wij willen deze helden dan ook intens bedanken met een Award.

Communicatie van het jaar:

Soms is een boodschap, een campagne, een uitspraak of een visie zo inspirerend dat we er heel blij van worden. Wie zorgt er het komende jaar voor de eyeopener?

Media van het jaar:

De media is een krachtige verspreider van onze boodschap. Wereldwijd zien we elk jaar reportages in print, audiovisuele of online media verschijnen die structureel een gezonde, ecologische boodschap verkondigen. Met deze award belonen we het 'mooiste' medium voor het verspreiden van de We're Smart-visie.

Innovatie van het jaar:

Innovatie maakt dat we steeds nieuwe producten, technieken of smaken ontdekken en slimme oplossingen zien verschijnen die het We're Smart DNA vooruit helpen. Wij zijn op zoek naar dé innovatie van het jaar.

Special Future Award:

De special Award wordt alleen gegeven als daar een unieke reden voor hebben. Deze Award gaat naar een persoon die of initiatief dat bijdraagt aan een gezondere, een ecologisch en duurzamere toekomst.

Best Vegan Restaurant - wereld

Groenten en Fruit spelen de hoofdrol in We're Smart. Voor restaurants die kiezen voor 100% vegan, hebben we een aparte internationale award. We geven deze restaurants extra aandacht omdat zij met deze keuze ver gaan in een duurzame voeding. We gaan elk jaar wereldwijd op zoek naar dat restaurant dat culinair èn vegan combineert op een uitzonderlijke manier en zo een voorbeeld kan zijn voor anderen.

5 WE'RE SMART® PEOPLE & COMMUNITY

We're Smart® Plantbased Untouchable

Een "Plantbased Untouchable" chef is een voorbeeld voor alle chefs en groenteliefhebbers in de wereld. Deze titel wordt enkel toegekend aan een chef die minstens twee jaar de wereldwijde We're Smart TOP 100 lijst heeft aangevoerd. Ze worden lid van de groep "We're Smart wijzen" met een adviserende rol bij We're Smart World. Een Untouchable wordt niet meer opgenomen in de TOP 100, maar krijgt een unieke plaats buiten categorie!



(Xavier Pellicer, Restaurant Xavier Pellicer)

“Na twee opeenvolgende bekroningen als de nummer één van de TOP 100 van Beste Groentenrestaurants ter Wereld, betreedt groentechef Xavier Pellicer het universum van de ‘Plant Based Untouchables’, het groentenparadijs.”

- Frank Fol, De Groentekok®

We're Smart® 5 Radishes Chefs Club

Ondertussen telt de We're Smart Green Guide 79 restaurants met de felbegeerde vijf radijzen. Dit zijn de Beste Groentenrestaurants van de wereld en mogen hiervoor erkend worden! Ze treden dan ook toe tot de exclusieve club van 5-Radijzen Chefs, waar ze hun visie en ideeën met elkaar kunnen delen. Want ook topchefs willen elke dag bijleren over de wonderde wereld van groenten en fruit. Deze chefs zijn ware ambassadeurs in hun regio, en we nodigen hen uit om hun inzichten en kennis te delen met het publiek en andere chefs in de We're Smart Academy.



(Sang Hoon Degeimbre,
L'air du Temps)

6 WE'RE SMART® ACADEMY

Er is veel vraag naar inspiratie, kennis en ondersteuning over de Denk Groenten! Denk Fruit! filosofie, bij restaurants en andere voedingsbedrijven die willen bijdragen tot een gezondere, meer ecologische en duurzame wereld. Ook foodies zoeken kennis en informatie over de plantaardige keuken. De kennis van We're Smart World, van haar netwerk aan partners en 5 Radijzen Chefs brengen we samen onder de paraplu van de [We're Smart Academy](#).

We're Smart® Website

De website van We're Smart World is een goudmijn aan informatie en kennis over de Denk Groenten! Denk Fruit! Filosofie. Je vindt er meer 50 verschillende kooktechnieken voor groenten en fruit, massa's recepten en tal van goede praktijkvoorbeelden. Ook onze andere communicatiekanalen (nieuwsbrief, sociale media, We're Smart TV...) zijn een bron aan inspiratie.

We're Smart Inspirations® - Club House

Wil je op de hoogte blijven van de laatste Denk Groenten! Denk Fruit! ® evoluties, innovaties of trends? Volg ons dan op Club House We're Smart Inspirations waar we wekelijks in de We're Smart Inspirations samen met de 5 Radijzen chefs en andere specialisten brainstormen en inspireren over de toekomst van voeding & de keuken.

We're Smart® Webinars

Elke maand organiseren we **webinars** in de We're Smart Academy. Naast inspirerende verhalen, demo's van onze 5 Radijzen Chefs, stellen we via dit kanaal informatie en kennis ter beschikking over de plantaardige keuken (recepten, technieken, productkennis...), ecologie en duurzaamheid in de keuken/een restaurant (foodwaste, circulaire economie, leiderschap, ...).

7 WE'RE SMART® SOLUTIONS

Consulting

We're Smart begeleidt voedings- en hospitality bedrijven om de Denk Groenten, Denk Fruit!- visie in de praktijk te brengen. Dit kan via een persoonlijk begeleidingstraject of door een gerichte doorverwijzing naar partnerbedrijven.

Voorbeelden van projecten zijn Exki, Ekomenu, Thalys, Greenyard, The Spreadmaker, Smaakbom®, Yoboo, Bonduelle, Florette, Mc Cain, Château Mirwart, Ansolive, Carrefour, Grains Noirs, Jazz Gent, L'Artisane, Delici, Graanmarkt13...

We're Smart® Innovation Center

Het We're Smart Innovation Center in Meldert/Hoegaarden is niet enkel het We're Smart hoofdkantoor, maar ook de plaats waar productinnovaties met groenten en fruit worden uitgewerkt.

Innovaties die We're Smart op haar palmares mag schrijven zijn onder andere Légumaise®, Follade®, Smaakbom®, Prickles®, Carrot Fever®.

8 WE'RE SMART® AGENDA 2021

jan - dec 2021	Internationaal Jaar van Groenten en Fruit
9 februari 2021	Selectie We're Smart World tot SDG-Voice (Belgische Overheid/ Verenigde Naties) voor de periode van 1 jaar
10 tem 16 mei	Week van Groenten en Fruit
10 mei	Lancering We're Smart Academy Lancering 5 Radishes Chefs Club Bekendmaking Groente en Fruit van het Jaar
24 mei, 16u00	<u>1e webinar We're Smart Academy</u> met Frank Fol, Chairman We're Smart World
20 september	Lancering We're Smart Green Guide 2021 Bekendmaking Top 10 Beste Groentenrestaurants Bekendmaking Top 10 Beste Groentenrestaurants (per land) Bekendmaking We're Smart Discoveries of the Year (per land) Bekendmaking We're Smart Plantbased Untouchable Bekendmaking We're Smart Green Guide Most Delicious TV! TF! Menu of the Year
21-25 november	Bekendmaking We're Smart Future Awards voor Bedrijven tijdens <u>Horeca Expo Gent</u>

9 OVER FRANK FOL, DE GROENTEKOK®



Al meer dan 30 jaar is Frank Fol, voormalig chef/eigenaar van het sterrenrestaurant Sire Pynnock in Leuven, gepassioneerd door groenten, door alles wat moeder natuur ons aan voedsel biedt en door een keuken die volledig rond groenten en fruit draait. Frank Fol is internationaal actief als adviseur in de sector van gezonde, evenwichtige en plantaardige voeding. Hij geeft wereldwijd adviezen, workshops en coachings.

Frank's gerechten zijn niet louter vegetarisch en bevatten ook vlees, gevogelte en vis, maar altijd komen groenten op de eerste plaats en pas dan de overige ingrediënten. Zijn gerechten inspireren zowel de beste gastronomische restaurants als de gezonde en smaakvolle trendy restaurants van het moment.

Met zijn filosofie 'Denk Groenten! Denk Fruit!' reist Frank de wereld rond en deelt hij met zijn collega's zijn ervaringen over hoe de keuken van vandaag en ook van morgen meer plantaardig kan worden. Het is voor Frank een manier om zijn productkennis en zijn inspiratie voor een moderne groentenkeuken te verbreden.

Het is een keuken en een voedingswijze die zowel goed is voor ons milieu als voor ons lichaam en uiteraard voor de toekomst van onze planeet en van onze kinderen, kortom een toekomst voor ieder van ons.

Frank Fol over zijn levenswerk: "Het is noodzakelijk om zoveel mogelijk mensen bewust te maken om aandacht te schenken aan onze toekomst. Elke dag ontstaan nieuwe initiatieven en andere projecten voor de toekomst van onze planeet en ons dagelijks leven. Dat zie ik zowel in mijn eigen land als tijdens mijn vele reizen over de hele wereld. Dat bracht me ertoe om mijn concept uit te breiden en met We're Smart World en de Green Guide internationaal te gaan. Daarmee wil ik ook alle mensen die ik tijdens mijn weg ontmoette waarderen voor al het werk dat ze wijden aan deze filosofie die ik zelf 'Denk Groenten! Denk Fruit! noem.'

Volledige biografie van Frank Fol.

Partners:



10 MEDIA & CONTACT

Twitter: @VegetablesChef

Facebook Frank Fol - De Groentekok®

Facebook We're Smart World

Facebook Think Vegetables! Think Fruits®!

Facebook Frank Fol - The Vegetables Chef®

Facebook Frank Fol

Linkedin Frank Fol

YouTube We're Smart TV

Instagram: @frank_fol_the_vegetables_chef

#thevegetableschef #thinkvegetables #thinksmart #weresmartworld
#thegreenguide #theweekoffruitsandvegetables

Instagram: @best_vegetables_restaurants

#weresmartgreenguide #bestvegetablesrestaurants #weresmarttop100
#weresmartacademy #weresmartawards

Perscontact

Saar Dietvorst

+32 468 19 75 07

Saar@manley.eu

We're Smart:

greenguide@weresmartworld.com

Foto credits:

Kachen Magazine

Jan Van Assche