



ABBOT KINNEY'S

FACTSHEET 5 YEARS PLANTBASED PIONEERING

De laatste jaren is er steeds meer aandacht voor een gezonde en bewuste levensstijl. Het liefst genieten we allemaal zo verantwoord mogelijk, voor zowel onze eigen gezondheid als voor de impact op het klimaat. Meerdere studies bewijzen dat je met een plantaardige lifestyle op beide fronten een positieve invloed kunt hebben. Plantaardig leven is dé sleutel tot het keren van het klimaat-tij. Als iedereen vegan zou zijn, zou de voedselindustrie gerelateerde Co2 uitstoot kunnen dalen met 70%. Het maakt niet uit waar je begint, als

je maar iets doet door kleine, dagelijkse gewoontes onder de loop te nemen. Dit najaar bestaat Abbot Kinney's vijf jaar, hoe heeft deze plantbased pionier de afgelopen vijf jaar een positieve bijdrage geleverd? In dit document zetten we handige feiten, lekkere weetjes en interessante informatie over het in Amsterdam gevestigde Abbot Kinney's op een rij. Het doel is om de norm te keren van zuivel naar plantaardige zuivel. De rol van Abbot Kinney's is om te bewijzen dat de toekomst ongelooflijk lekker zal zijn.

HET DOEL VAN ABBOT KINNEY'S? **"FLIPPING THE STANDARD"**, VAN PLANTAARDIGE ZUIVEL DE NORM MAKEN.

Bij Abbot Kinney's maken we lekkere plantaardige producten van de allerbeste ingrediënten. Dat smaakt het beste, is voedzaam en goed voor je. Onze producten zijn gemaakt van de beste ingrediënten. Daarom komt onze kokosmelk uit Sri Lanka, de Tuono amandelen uit Sicilië en Alfonso mango's uit India. We gebruiken zo weinig mogelijk ingrediënten, énkél natuurlijke toevoegingen produceren het zo verantwoord mogelijk. Dat is Abbot Kinney's: lekker, voedzaam en plantaardig! Door kennis en bewustwording zal de manier waarop mensen eten uiteindelijk veranderen. Maar we houden bij Abbot Kinney's te veel van onze planeet om een passieve rol te spelen in deze pijnlijk langzame transformatie. We geloven dat we de grootste impact kunnen maken door 'nieuwsgierigheid naar goed eten' te sti-

muleren. Daarom zijn we het content label "Good food tastes better" begonnen. We willen naast een leverancier van producten ook graag een platform zijn, waar mensen geïnspireerd worden om hun eigen opvattingen over goed eten aan te scherpen.

Met de hulp van een team van experts zal Abbot Kinney's onderzoeken wat goed eten betekent. En aan welke "kwalificaties" het moet voldoen, vanuit zowel een ethisch, duurzaam als gezondheidsoogpunt. Ze zullen onze huidige relatie met goed eten onderzoeken en manieren waarop we deze kunnen verbeteren. De plantbased start-up, sinds kort onderdeel van natuurvoedingsbedrijf Wessanen, heeft de ambitie om het grootste plantaardige yoghurt en ijs premium A-merk van Europa te worden.

ABBOT KINNEY'S BESTAAT DIT NAJAAR 5 JAAR, VERKOOPT HUN PRODUCTEN IN 12 LANDEN EN HEEFT EEN OMZET VAN BIJNA 8 MILJOEN EURO.

Vijf jaar pionieren, wat levert dat nu op?

- Vrienden Gijs van Maasakker en Jimme Slippens kwamen in **2014** met kokosyoghurt in aanraking door een vriendin die het product geproefd had op Abbot Kinney Boulevard in Los Angeles. Thuis aangekomen zijn de heren in hun eigen keuken meteen enthousiast aan het koken geslagen, op zoek naar het ideale recept voor plantaardige yoghurt dat kon concurreren met yoghurt op basis van zuivel. Het smaakte zo anders en veel lekkerder dan plantaardige alternatieven die ze ooit eerder proefden. Gijs en Jimme concludeerden dat dit hét perfecte plantaardige alternatief was voor yoghurt en besloten het idee naar Nederland te halen.

- In **2014** richtten Gijs en Jimme Abbot Kinney's op. De nieuwe smaken en producten ontwikkelde de start-up aanvankelijk zelf in kleine bakken in hun kantoor in Amsterdam West. In het begin stonden Gijs en Jimme zelf iedere ochtend om 5:00 uur in de fabriek bakjes te vullen bij een humusfabrikant in Amsterdam. De bestaande productie is sinds medio 2016 overgenomen door een producent.

- 12 september **2018** – Abbot Kinney's werd overgenomen door biologisch voedingsmiddelenconcern Wessanen. Een prachtige match want biologisch en plantaardige voeding is één van de belangrijkste pijlers van de Wessanen strategie.

- Abbot Kinney's heeft een eigen research & development team in huis. Ze produceren hun producten vanuit een verraderlijk eenvoudig vertrekpunt: 'Clean & Delicious'. Door met producten van de hoogste kwaliteit te werken en natuurlijke processen zoals fermentatie te gebruiken, kunnen zij met uitsluitend pure natuurlijke ingrediënten de meest verrukkelijke innovaties maken.

Productontwikkelaar Niels: "Wij willen producten maken waarbij je vergeet dat het plantaardig is en gebruiken hiervoor alleen de allerbeste ingrediënten. Om een voorbeeld te geven: waar een ander merk 3% mango toevoegt aan het product, gebruiken wij 23%."

- Sinds 2014 heeft Abbot Kinney's 1 miljoen liter plantaardige melk gebruikt.

- Sinds 2014 heeft Abbot Kinney's 5.5 miljoen bakjes verkocht (plantaardige yoghurt en ijs).

- Een koe produceert 8.000 liter melk per jaar – dus Abbot Kinney's heeft in de afgelopen 5 jaar ervoor gezorgd dat er 125 minder koeien zijn gebruikt. Dat is een gemiddelde boerderij.

- Abbot Kinney's heeft 473 ton plantaardige yoghurt en ijs geproduceerd en daarmee 368 ton CO2 bespaard.

- Sommige mensen stoten meer CO2 uit door veel auto te rijden, terwijl anderen veel wegwerpplastic gebruiken, veel vlees eten of veel energieverblindende apparaten in huis hebben. Voor al deze gewoonten is olie en gas nodig en dat draagt bij aan de opwarming van de aarde. Abbot Kinney's probeert de CO2 afdruk te verkleinen door plantaardige producten aan te bieden. Hoe zit het eigenlijk met de CO2 voetafdruk van Abbot Kinney's producten?

Coco Start: 0,64 kg of co2 per kg = -55% vs zuivel en - 51% vs soja yogurt (1,31 kg of co2 per kg)

Almond Start: 0,67kg of co2 per kg = -51% vs zuivel (1,43 kg of co2 per kg) en -48% vs soja yogurt (1,31 kg of co2 per kg).

“AMSTERDAM BASED, BUT GLOBALLY RELATABLE.
INFORMATIVE, BUT NOT DRY. PROVOKING, BUT NOT DARK.
PASSIONATE, BUT NOT DRAMATIC. DRIVEN, BUT NOT PUSHY.
PROGRESS, NOT PERFECTION”

De plantaardige innovaties van Abbot Kinney's op een rij



2015

Lancering Coco Start **DE EERSTE VAN EUROPA**

Het grote avontuur van Abbot Kinney's is begonnen met de Coco Start. De Coco Start is een plantaardig alternatief voor yoghurt gemaakt van biologische kokosmelk en yoghurtculturen, de eerste in Europa! Deze variant bestaat uit slechts drie plantaardige ingrediënten: kokosmelk, vegan yoghurtculturen en tapiocameel. Deze vegan kokosyoghurt is een verantwoord product en bevat makkelijk te verteren verzadigde vetten.

2015

Lancering Almond Start **BIOLOGISCHE AMANDELEN**

Net als de Coco Start is de Almond Start een plantaardig alternatief voor yoghurt, maar dan gemaakt met amandelen. De Almond Start wordt gemaakt van echte biologische Siciliaanse Tuona amandelen. Deze lactosevrije yoghurt is lekker als ontbijt, tussendoortje of als toetje. Deze amandelyoghurt heeft een vetpercentage van 8% en dat is een stuk meer dan de amandelmelk die je in de winkel koopt. Wij stoppen dan ook vier keer zoveel amandelen (15%) in onze yoghurt.



2017

Lancering nieuwe smaken - **COCO START RASPBERRY** **COCO START MANGO EN ALMOND START BANANA**



Na de klassiekers Coco Start en Almond Start worden drie nieuwe smaken geïntroduceerd. Aan deze nieuwe smaken is een fris, zoet laagje van gepureerd fruit toegevoegd. Puur & simpel. De mango's zijn zo lekker en prachtig donkergeel vanbinnen dat we er geen suiker, aroma's, of kleurstoffen aan hoeven toe te voegen. De frisse bio-frambozen zorgen voor een zacht-zoet-frisse smaak in combinatie met de kokos en de bananen zorgen in combinatie met de amandelen voor een nootachtige en tropische traktatie.



2018

Lancering Coco Frost OM VAN TE SMELTEN

De Coco Frost is het bevroren broertje van de Coco Start. Met dezelfde briljante romige textuur, de zachte smaak van kokosmelk en de frisse kick van yoghurtculturen. De Coco Frost Naturel bevat agavesiroop. Dit is een suiker met een laag glycemische index (GI). Het liefst gebruikt Abbot Kinney's helemaal geen suiker, maar zonder kun je helaas geen natuurlijk schepbaar ijs maken. Snel hierna kwamen ook de Coco Frost Cacao, Coco Frost Strawberry en Coco Frost Vanilla. Allemaal een soort van *frozen yoghurt meets sorbet*, maar dan helemaal plantaardig en dus dubbel zo lekker!

2018

Lancering Coco Frostick VERANTWOORD GENIETEN

De Coco Frostick is een nieuwe versie van een ouderwets chocolade-ijsje. De eerste productie was al binnen een maand uitverkocht! Deze is gemaakt van *frozen kokosmelk* (onze Coco Start) en eerlijke, pure chocolade. Een ijsje om zorgeloos van te genieten. In totaal gingen in 2018 ruim 80.000 van deze ijsjes over de toonbank in 12 verschillende landen.



2019

Lancering Almond Frostick VEGAN IJSJE MET EEN MISSIE



Het eerste biologische plantaardige ijsje op basis van amandelen op een stokje. De volle en bitterzoete smaak van twee soorten Italiaanse amandelen geeft het ijs een subtiele hint van marsepein. Het ijsje bevat uitsluitend natuurlijke ingrediënten, is vrij van zuivel, gluten of soja, en de kleine hoeveelheid toegevoegde suiker is afkomstig van biologische suikerriet en rijst. De Almond Frostick is een ijsje met een belangrijke boodschap: *stick up for your planet*. Het gaat om vooruitgang niet om perfectie.

Jimme Slippens, oprichter van Abbot Kinney's: "Er is maar één ding waar we bij Abbot Kinney's meer van houden dan ijs en dat is onze wereld. Natuurlijk, je verbetert de wereld niet door een plantaardig ijsje te eten. Maar je kunt wél iets goeds doen voor de planeet door geregeld te kiezen voor een alternatief voor zuivel en na te denken over wat je nog meer kunt doen. Elke stap telt. Groot of klein."



2019

lancering Coco Greek Style **GREEK PLANTBASED GOODNESS**

Griekse yoghurt, gotta love it! In een zoektocht naar de beste plantaardige variant van deze soort yoghurt omarmden ze het originele recept van de Grieken en lieten de tijd verder het werk doen. De allerbeste 100% biologische kokosmelk, juiste yoghurtculturen en amandel proteïnen in combinatie met het fermentatieproces leveren deze verrukkelijke plantaardige Griekse yoghurt op. De Coco Greek Style heeft hetzelfde vetpercentage als de variant op zuivelbasis en is rijk aan plantaardige eiwitten, ideaal voor of na het sporten of de momenten dat je even wat langer moet doorgaan.

“WE ARE IN THE BUSINESS OF SPEEDING UP THE TRANSITION TO A SUSTAINABLE FOOD SYSTEM”

The future is plantbased

We kunnen er eigenlijk niet meer omheen; plantaardig eten neemt een vlucht en zou komende decennia de nieuwe norm moeten worden. De conclusie van een rapport van het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) is helder: het huidige voedselsysteem is niet duurzaam. Vooral de productie van vlees, maar ook van zuivel en kaas, vormen de grootste milieubelasting. Door plantaardig te eten verminder je direct je impact op het milieu omdat er bijvoorbeeld minder broeikasgassen worden

uitgestoten en minder water nodig is. Het effect is zelfs veel groter dan minder vliegen of een elektrische auto rijden, concludeerden wetenschappers van de Universiteit van Oxford. Het goede nieuws is dat je niet direct je hele voedingspatroon hoeft om te gooien. Pak het *low key* aan door bijvoorbeeld eens een week plantaardig te ontbijten. Dit is dé lekkerste manier om met een kleine moeite de impact op het milieu te verkleinen. Je zult merken dat het snel jouw nieuwe routine wordt. De vraag is niet ‘why’ maar ‘why not’?

“PLANT-BASED DAIRY IS THE WAY FORWARD, SO WE MADE IT DELICIOUS”

Verantwoord ondernemen

Bij Abbot Kinney's denken we dat verantwoord ondernemen de standaard zou moeten zijn, en niet de uitzondering. Daarom is dit wat ons betreft niet iets om enkel over te praten. Dit is een ongoing proces en er is op dit gebied nog altijd ruimte voor verbetering, maar je kunt er gerust op zijn dat we bij al onze beslissingen nadenken over wat de gevolgen ervan zijn. We werken eraan om onze verpakkingen verder te verduurzamen. Zo is het papier in de verpakkingen gemaakt van gerecycleerd karton. Onze plastic cupjes zijn gemaakt van PP – polypropyleen. Dat is stevig, voedselveilig, en bovendien goed te recyclen. Ook werken we aan een cupje dat is gemaakt van geheel- of gedeeltelijk gerecycleerd PP of PCR plastic. De sluiting van de Coco Start is gemaakt van aluminiumfolie. Het nadeel van aluminiumfolie is dat het

veel energie kost om te maken. We zijn daarom op zoek naar een duurzamer alternatief. Gelukkig wordt aluminiumfolie goed gerecycleerd door afvalbedrijven, dat scheelt weer. Het houten stokje en de papieren verpakking van de Almond Frostick en de Coco Frostick dragen het FSC-keurmerk, de plastic verpakking is recycleerbaar en kan bij het plastic afval.

Vanaf januari 2020 gaan we samenwerken met ‘The Goodshipping Program’, het eerste duurzame scheepvaartinitiatief ter wereld dat bedrijven – wereldwijd en van elke omvang – de mogelijkheid biedt om hun transporten minder vervuילend te maken. Dit doen ze door een manier aan te bieden om de vervuïlende brandstofmix van de vracht te veranderen in koolstof neutrale biobrandstoffen.

Onze grootste helden: de kokosnoot en de amandel

De kokosmelk die in onze producten wordt gebruikt, komt uit Sri Lanka. In Sri Lanka zijn deze palmen een goede inkomstenbron. De kwaliteit van de kokosnoten is goed en de vraag is hoog. Veel Singalezen kunnen er prima van leven en hun kinderen hierdoor naar school sturen. De palmen worden als een waardevol bezit gezien, wat de duurzame teelt in stand houdt.

De amandelen die in de verschillende producten worden gebruikt zijn biologische Siciliaanse Tuono amandelen van de boerderij van Giuseppe. Giuseppe en zijn team regelen het proces van de amandelboom tot de vrachtwagen. Deze amandelen hebben een delicatesse smaak dan Spaanse of Californische amandelen die je in de meeste winkels tegenkomt. Daarbij zijn onze amandelen gekweekt met een irrigatiesysteem van een natuurlijke waterbron, dus een stuk duurzamer dan de amandel uit Californië.

Over Abbot Kinney's

Bewuste keuzes maken op het gebied van duurzaam en (h)eerlijk eten is voor consumenten niet altijd even makkelijk. Abbot Kinney's helpt door de betere keuzes lekkerder te maken en biedt plant-based alternatieven voor zuivel die heerlijk smaken waardoor je niet hoeft in te leveren op smaak of kwaliteit. Abbot Kinney's, opgericht in 2014, is een bedrijf uit Amsterdam dat graag een rol wil spelen in de transitie van ons voedselsysteem naar een duurzaam model. Dit betekent een economie zonder klimaatverandering, zonder dierenleed door de bio-industrie en zonder uitbuiting van mensen. www.abbotkinneys.com

Voor rechtenvrije beeldmateriaal, meer informatie over Abbot Kinney's of hun duurzame missie?
Blyde Benelux | Bibi Timmerman | bibi@blyde.nl | 06 10 78 07 50.

