

V. Wat houdt de Rainforest Alliance (RA) certificering in? Waardoor maakt die Kellogg beter?

A. De Rainforest Alliance is een internationale non-profitorganisatie die actief is op het snijvlak van het bedrijfsleven, de landbouw en bosbouw om verantwoord ondernemen tot het nieuwe normaal te maken.

Door verschillende bondgenoten samen te brengen, zorgt de Rainforest Alliance ervoor dat bossen worden beschermd, de levensstandaard van boeren en bosbewoners wordt verbeterd en hun mensenrechten worden bevorderd. Bovendien helpt de organisatie de gevolgen van de klimaatcrisis voor deze mensen te verzachten en ervoor te zorgen dat ze zich er effectief aan kunnen aanpassen. Dankzij de samenwerking met de Rainforest Alliance kan Kellogg gecertificeerde en duurzamere cacao kopen en zo bijdragen aan een betere wereld voor mens en natuur. Dit versterkt onze inzet voor een verantwoorde inkoop van onze prioriteitsingrediënten voor het einde van 2030. Kellogg zet zich bovendien in voor het opbouwen van veerkrachtige en verantwoorde toeleveringsketens voor onze prioriteitsingrediënten als onderdeel van onze Better Days-belofte.

V. Koopt Kellogg uitsluitend duurzamere cacao voor Trésor? Hoe zit het met jullie andere merken?

A. Consumenten gaan steeds vaker op zoek naar producten die verantwoord worden ingekocht. Daarom werken we bij Kellogg aan een strategische herziening die voortbouwt op ons huidige programma om chocola en cacao op verantwoorde wijze in te kopen om ons doel om voor het einde van 2030 een 100% verantwoorde inkoop voor al onze merken te bereiken.

Daarnaast hebben we ons Kellogg's Origins-programma, waarmee we met andere organisaties samenwerken om boeren weerbaarder te maken tegen maatschappelijke, economische en klimatologische veranderingen. Het doel is om het werkzame leven en de productiviteit van de boeren die aan Kellogg leveren te verbeteren door ze te helpen hun rendement te verhogen. Tegelijkertijd wordt de natuurlijke habitat in stand gehouden door gezamenlijk gebruik van verantwoorde landbouwtechnieken. In Europa wordt het Kellogg's Origins-programma uitgevoerd in het VK, Spanje, Frankrijk (inclusief boeren in Nederland) en Turkije; ook leiden we een project in Argentinië om maïs naar Europa te exporteren.

Ga voor meer info over onze Better Days-belofte en inzet voor een verantwoorde inkoop en de voortgang naar: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

V. Hoe implementeren we duurzamere cacao bij Trésor?

A. We implementeren duurzamere cacao binnen ons assortiment Trésor-ontbijtgranen en Stix. Onze aanpak voor de merkbrede implementatie van duurzamere cacao wat betreft de inkoop is gebaseerd op de massabalansmethode.

Massabalans is een inkoopmethode waarbij gecertificeerde en niet-gecertificeerde ingrediënten worden gecombineerd tijdens de verzend- en productieprocessen. Vanwege zijn effectiviteit, is dit verreweg het meest gebruikte model in de cacao-industrie.¹

Omdat een massabalans het voor bedrijven betaalbaarder maakt om gecertificeerde landbouwproducten in te kopen, stijgt daarmee de vraag. Zo kunnen meer boeren profiteren van de

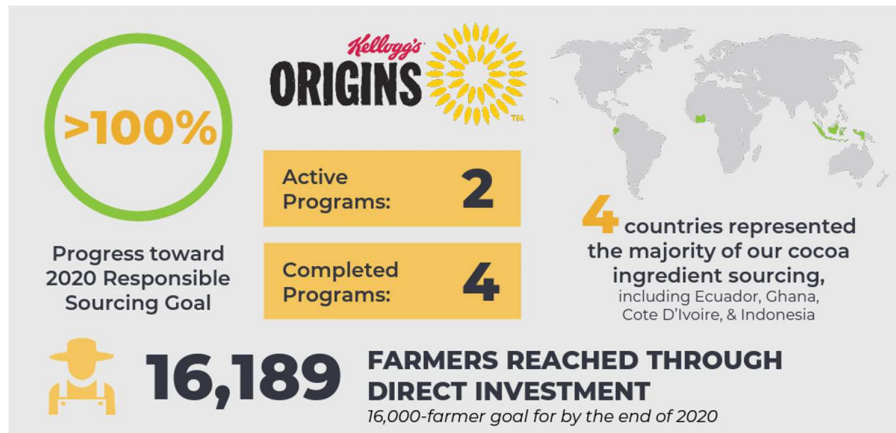
maatschappelijke en economische voordelen (inclusief hogere inkomens en betere arbeidsomstandigheden) als gevolg van de certificeringsprogramma's van de Rainforest Alliance.¹

¹ <https://www.rainforest-alliance.org/business/certification/what-is-mass-balance-sourcing/>

V. Uit welk land komt de cacao?

A. De cacao komt uit verschillende landen.

Volgens het Kellogg's Origins-programma zijn de meeste van onze cacao-ingrediënten afkomstig uit Ecuador, Ghana, Ivoorkust en Indonesië. West-Afrika is een van de gebieden waar de cacao voor Trésor vandaan komt.



V. Heeft Kellogg het recept voor Trésor veranderd?

A. Nee, ons recept blijft hetzelfde.

V. Is de cacao anders dan voorheen?

A. De cacao blijft hetzelfde als voorheen, maar is nu gecertificeerd door een externe partij. Dit biedt onze consumenten nog meer vertrouwen en extra waarde, naast wat Kellogg al doet op het gebied van verantwoord inkopen.

De sites van Kellogg zullen worden gecontroleerd en gecertificeerd als onderdeel van de eisen van de Rainforest Alliance.

V. Zijn alle ingrediënten die jullie inkopen voor Trésor duurzaam?

A. De missie van Kellogg is het opbouwen van meer veerkrachtige en verantwoorde toeleveringsketens voor onze prioriteitsingrediënten. Als onderdeel van onze Kellogg's™ Better Days-beloofte is het ons doel om voor het einde van 2030 een beter leven te bewerkstelligen voor 3 miljard mensen. Daarom zetten we ons in om 1 miljoen boeren en landbouwkundigen te ondersteunen en **meer veerkrachtige en verantwoorde toeleveringsketens voor onze prioriteitsingrediënten op te bouwen.**

We hebben onze oorspronkelijke doelen voor 2020 inzake een verantwoorde inkoop bereikt voor negen van onze originele prioriteitsingrediënten, waaronder mais, tarwe, rijst, aardappelen, fruit, suikerbieten, cacao, palmolie en vanille.

We hebben 98% van onze oorspronkelijke doelen voor 2020 inzake een verantwoorde inkoop bereikt voor onze eerste 10 prioriteitsingrediënten: tarwe, mais, rijst, aardappelen, suikerbieten, rietsuiker, fruit, palmolie, cacao en vanille – en er zijn duidelijke mogelijkheden om dit ook voor resterende ingrediënten te bereiken.

Onze doelen voor 2030 inzake een verantwoorde inkoop zijn gericht op onze volgende generatie prioriteitsingrediënten. We zullen onze prioriteitsingrediënten blijven updaten met regelmatige evaluaties van de relevantie op sociaal, milieu- en governancegebied. Vanaf 2021 houden we vast aan de meeste van onze 10 prioriteitsingrediënten, waaronder de uitfasering van vanille en daar voegen we eieren, soja, haver, kaas, amandel en hazelnoot aan toe.

Ga voor meer informatie over onze samenwerkingsverbanden binnen onze chocolade- en cacaoproductieketens naar onze Global Kellogg's Origins™-kaart.

Je kunt het speciale gedeelte 'Verantwoorde inkoop' bezoeken op de Kellogg's Better Days-website voor een gedetailleerd overzicht van de voortgang per ingrediënt: <https://betterdays.kelloggcompany.com/responsible-sourcing>.

V. Wat doet Kellogg nu al wat betreft een meer verantwoorde inkoop?

A. Kellogg Company koopt grondstoffen verantwoord in, speciaal voor 15 prioriteitsingrediënten, waaronder cacao. Om dit te bereiken, betrekken we onze prioriteitsingrediënten via een combinatie van externe certificering en directe investeringen in de inkoopgebieden.

Bovendien komen we via het mondiale Kellogg's Origins-programma voor duurzame landbouw onze toezeggingen na om verantwoord in te kopen en de natuurlijke bronnen en biodiversiteit in stand te houden. Het programma ging in 2013 in Spanje van start en is door Kellogg Company wereldwijd uitgerold. Er zijn momenteel meer dan 40 Origins-projecten actief over de hele wereld; deze zijn ontwikkeld om boeren te helpen met de implementatie van duurzamere landbouwpraktijken. Deze initiatieven maken het ook mogelijk om de ingrediënten voor onze iconische recepten verantwoord in te kopen.