







- Simon Sinek



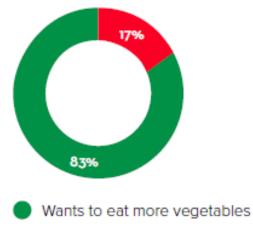




There is a growing demand for better, healthier food, and vegetable-based products

'Plant-based meat is the #1 tech trend' - Eric Schmidt, CEO of Alphabet (Google)

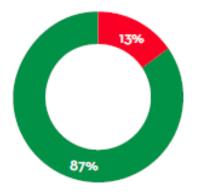




Does not

Source: (foodInsIght.org, 2012)

# 'Clean' is the new natural



 Considers ingredients list when purchasing food

Does not

Source: (Foodnavigator.com, 2014)



## pim 🚷 samhoud | food

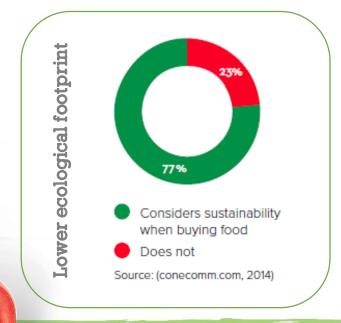






Mainstream consumers are cutting back on their meat intake on health, sustainability or animal welfare grounds





+25%...compound annual growth rate in meat substitutes (2011-2015, global)



Together we build a brighter future.
We inspire people to

eat more vegetables.





### 'Light' operating model

The light business model is set up to create and develop innovative products and concepts fast, by setting up new value chains through partnerships

	R&D	Sourcing	Production	Assembling	Distribution	Sales &  Marketing
Key activities	<ul> <li>Develop vegetable-based innovation, concepts and recipes</li> <li>Q&amp;A and regulatory</li> <li>&amp;samhoud R&amp;D team in cooperation with production partners</li> <li>&amp;samhoud places restaurant</li> </ul>	<ul> <li>Key raw product is sourced directly</li> <li>Majority raw product is sourced in joint effort with production partners</li> </ul>	<ul> <li>Production facilities in The Netherlands and India (meat replacements)</li> <li>In process of setting up new partnerships for new product lines in Netherlands</li> </ul>	<ul> <li>Assembling facilities meals / sandwiches from semi-finished products (meat rep) in Netherlands and USA</li> </ul>	<ul> <li>Sell products to end customers via Retail, Restaurant Chains, and Food services</li> <li>E.g. Albert Heijn, Compass group, Ahold USA, Sodexo</li> </ul>	<ul> <li>B2C sales &amp; marketing in NL under own brand</li> <li>B2B sales in all countrie</li> <li>B2B sales &amp; marketing support, based on own brand experiences</li> </ul>

= 3<sup>rd</sup> party



### The products - Innovative vegetable-based products

### Meat replacement products,

e.g. tomato burger, vegetable ground, cauliflower-cheese soufflé etc.



### Key stats

Products in market: 12
Product in portfolio: 25

Avg. time-to-market

2-4 months

Meals and sandwiches, based on our meat-replacement products,

e.g. Couscous with tomato balls, wraps with vegetable kebab





### Key stats

Product in market: 10
Product in portfolio: 25
Avg. time-to-market

6 weeks-4 months

Concepts, recipes and culinary innovation, by 2-Michelin star chef. As well as go-to-market strategy advise



### Key stats

Product in market: 20
Product in portfolio: limitless
Avg. time-to-market
4 weeks

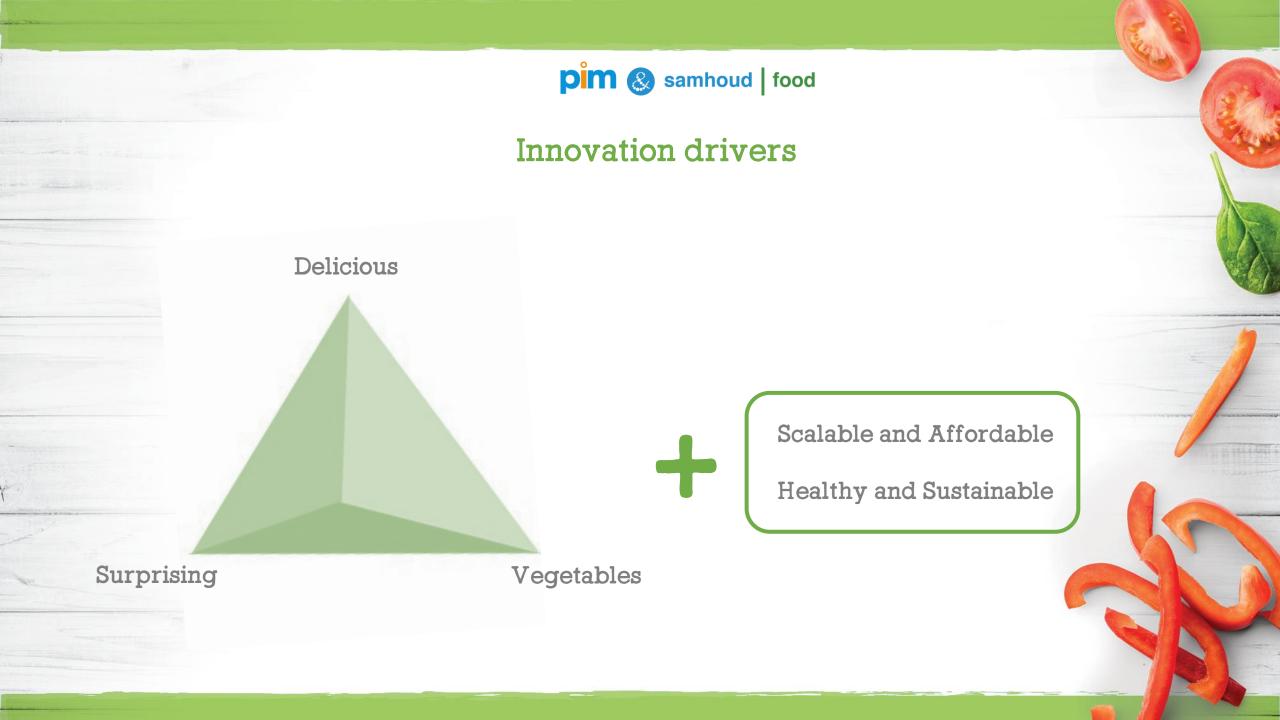
New vegetable-based product lines, e.g. vegetable crisps and vegetable ice cream - under development



### Key stats

Product lines in R&D funnel: 4

Avg. time-to-market 4-6 months







# 1 PURPOSE CONNECTS



# Unusual?



Chef Moshik Roth

Entrepreneur Salem Samhoud



## Unusual?



Insurance company



consultancy firm



food company...

# 2 PURPOSE INSPIRES



To patronise

Don't eat meat!



versus

To inspire

Surprise with vegetables











# Blind eten tijdens het blind daten















#ongewoonlekker

# We inspire our customers too...









04-10-2016 09:49 | door Kim van Dijk

### AH voegt meer groenten toe

ZAANDAM – Albert Heijn blijft innoveren binnen agf. De marktleider voegt opnieuw extra groenten en vegetarische producten toe aan zijn winkels.

Het gaat om kookgroenten en vegetarische producten zoals frietjes van groente, vers falafeldeeg, biologische pompoenstukjes en burgers van gestoomde groenten. "En omdat we weten dat onze klanten variatie belangrijk vinden inspireren we hen met tot wel vijf verschillende bereidingswijzen op de verpakking", aldus Marit van Egmond, directeur merchandising & sourcing bij Albert Heijn.



# 3 PURPOSE CHALLENGES







## ASAMHOUD FOOD IS ETEN MET EEN VISIE

We will make improve on near greate in etc. Duron mine we let graniteljier en auteisteljier on veranword te bezer. net étitere es verticoeude productes um graeute Jo bouwer we salten was een betere tooksest.



### SELAMAT SIANG!

Wat rets ik graag maar Bali. De enorme varutte aam smaken in de Indonesische keuken is waanzinnig spannend Rier kan ik mijn passie belenzal utileven: traditionele receptes in ere houdes en trick innovatief zijn. Met ees hoofdral voor groeste. Zuals in deze nikgemilde Groente Bant.

Em beet je ladonesië voor thuts. Vers your jou besest.

2-Michelesterres chef





DIE BELANGELIK IS VOOR DE GEZONDHEID VAN JE OGEN, BÉTA-CAROTEEN DRAAGT ONDER ANDERE BLI AAN HET BESCHERMEN VAN HET MIDDEN

VAN JE NETVLIES

LIKE ONS OP FACEBOOK VOOR MEER INSPIRATIE

Home » Nieuws » Voeding & gezondheid » Nieuwe Schijf van Vijf: 250 gram groente

Voeding & gezondheid

#### Nieuwe Schijf van Vijf: 250 gram groente

22 maart 2016 | 2.015 keer bekeken

De nieuwe Schijf van Vijf is dinsdag in Amsterdam onthuld. Het nieuwe advies is om 250 gram groente per dag te eten.

Dat is wat meer dan de aanbeveling van de Gezondheidsraad in de Richtlijnen Goede Voeding van afgelopen november. Daarin werd 'ten minste 200 gram' aanbevolen. Hoogleraar Voeding & Gezondheid aan de VU Jaap Seidell, die zowel bij de totstandkoming van de Richtlijnen Goede Voeding als de nieuwe Schijf van Vijf



betrokken was, noemt dat echter niet met elkaar in tegenspraak. Het Voedingscentrum heeft de Richtlijnen Goede Voeding doorgerekend, om ervoor te zorgen dat de juiste hoeveelheid vitamines en mineralen ingenomen worden, en vertaald in praktische adviezen. Daaruit bleek dat 250 gram groente per dag nodig is. "Het Voedingscentrum geeft handvatten om die hoeveelheden te halen. Dat kan door op meerdere momenten op de dag groente te eten."

#### Flexibeler

De belangrijkste verandering is volgens Seidell dat de nieuwe Schijf veel flexibeler is. De nieuwe schijf houdt rekening met verschillende eetpatronen in de multiculturele samenleving en ook met andere voorkeuren. Ook consumenten die weinig koolhydraten of vegetarisch eten, kunnen de Schijf gebruiken en zich laten adviseren over een gezond voedingspatroon.



Volgens Gerda Feunekes, directeur van het Voedingscentrum, strookt de Schijf van Vijf

volledig met de Richtlijnen Goede Voeding. "We hebben netjes de adviezen opgevolgd en waar niks over vermeld werd in de Richtlijnen, hebben we met experts overleg gepleegd."

Het nieuwe beeldmerk werd onthuld door cabaretier Remko Vrijdag in de rol van Joep van de Schiif.



March 2016

Dutch Food Institute raises the recommended minimum for daily vegetable intake from 200 grams to 250 grams.

- 1 PURPOSE CONNECTS
- 2 PURPOSE INSPIRES
- 3 PURPOSE CHALLENGES



# What's the ROI on Purpose within 3 years?



### 2014

Launch Fresh convenience meals at Albert Heijn – 400+ stores

Top 10 Best Supermarket Introductions 2014 Award

Launch & Tomeato Burger at Compass Group, 110 locations

TV: Moshik in Koffietijd

### 2015

Opening &samhoud Asia

&Tomeato Burger at World Expo Milan

Launch & Tomeato Burger at Albert Heijn to go

Launch 3 products in meat replacement category at Albert Heijn

&samhoud food modeshow campaign

&samhoud No1. Great Place to Work

### 2016

1<sup>st</sup> shipment &Tomeato Burger to UK market

New retail Packaging – focus on vegetables

4 new products at Albert Heijn

Expansion Compass Group to 600 locations and seasonal products

Opening &samhoud food USA Inc.

1<sup>st</sup> customer in Asia (Sodexo)

Production partner in India

Book Launch: Briljante Business Modellen in food (with Achmea)



















2013

Moshik develops & Tomeato Burger in 2-Michelinstars restaurant & samhoud places

Nov – establishment &samhoud food BV

2500+ points of sale, 5 countries

"An organization without purpose manages people and resources, while an organization with purpose mobilizes people and resources"

Why purpose driven companies are often more successful, FastCompany (2015)



# We unite in one purpose

# Together we build a brighter future



Our world-class management consultancy firm which creates sustainable and measurable value for employees, customers, shareholders and society.



Our serious gaming company which helps individuals, teams, departments and organisations to achieve behavioral change through play.



Our innovative food concept which translates the culinary creations of two Michelin star chef Moshik into oddly delicious products for the masses.





Our Michelin awarded restaurant in Amsterdam where chef Moshik Roth creates gastronomical dishes and innovates food.



Our entrepreneurial young start-up which strives to inspire and connect people by creating breakthrough media concepts and content.



# Marieke van der Heijden

m.vanderheijden@samhoud.com

+31 (0)652 377 745



FACEBOOK/samhoudfood



INSTAGRAM/samhoudfood



TWITTER/samhoudfood



Together we build a brighter future. We inspire people to eat more vegetables

