



INHOUD

1. Voorwoord
2. Nxchange
3. Noten en duurzaamheid
4. Community project
5. Macadamia recept
6. Bedankje medewerkers

Voorwoord

Beste leden van de WelMac Circle,

Het derde kwartaal van 2021 zit er alweer op, we pakken graag dit moment om u allen wat informatie te verschaffen over onze activiteiten van de laatste drie maanden.

In dit kwartaal zijn we verhuisd naar een nieuw kantoor in Heemstede, het nieuwe adres vindt u onderaan de nieuwsbrief, alsook ons nieuwe telefoonnummer. We hebben gekozen voor een locatie die wat beter geschikt is voor het aantal werknemers dat we in Nederland hebben, daar we een gelegenheid hadden om zonder kosten onze vorige huurovereenkomst op te zeggen.

We zijn eveneens de nieuwe propositie gestart om de laatste funding voor Welgevonden te realiseren. Ook zijn de eerste certificaten van de vorige ronde verhandeld op Nxchange.

Op Welgevonden zijn we druk bezig met de oogst van komend jaar, op dit moment is de bloesem-periode net voorbij en vormen de eerste noten zich aan de bomen. Een belangrijke tijd, aangezien we nu een steeds beter beeld krijgen of onze aanpak tegen het schimmelprobleem waar we de afgelopen jaren mee hebben gekampt, de juiste is geweest.

Tot slot staan we graag nog even stil bij de eerste afronding van ons project met de lokale community, iets wat ons allen zeer aan het hart gaat. We mogen met een zeer tevreden gevoel terug kijken op een succesvolle afronding van dit project en met veel goede energie de volgende fase ervan in te gaan!

Met vriendelijke groeten

Nicolas Grooss



Met gepaste trots kunnen we melden dat Welmac in het afgelopen jaar in een tijdsbestek van 7 maanden €2.696.390 heeft opgehaald middels de verkoop van certificaten van aandelen in Welmac BV. Deze zijn inmiddels genoteerd op het handelsplatform Nxchange en de eerste certificaten zijn in de secundaire handel verhandeld.

Tijdens de AVA van 30 juni jl. hebben we kort stilgestaan bij deze notering en de mogelijkheid tot verhandelbaarheid. Meer informatie daarover is te vinden op de website van Nxchange: www.nxchange.com/nl/welmac

WelMac heeft een duidelijk plan voor de toekomst, waarbij tastbare groei en waarde worden gecreëerd binnen de onderneming. Meer beplante hectares betekent immers meer noten en meer verwerkingscapaciteit betekent minder kosten, wat voor meer opbrengst zorgt. Zo zijn er nog veel meer mogelijkheden voor WelMac om haar positie binnen de markt te verbeteren en haar productie te vergroten.

Om verdere groei te financieren wil Welmac middels een nieuwe en waarschijnlijk laatste financieringsronde €2.298.100 aan funding ophalen. Investeerders kunnen al instappen door aankoop van 1 certificaat ter waarde van €490,-.

Wilt u meer weten? Laat het ons weten en neem contact met ons op via share-offer@welmac.nl of 085-4824940.





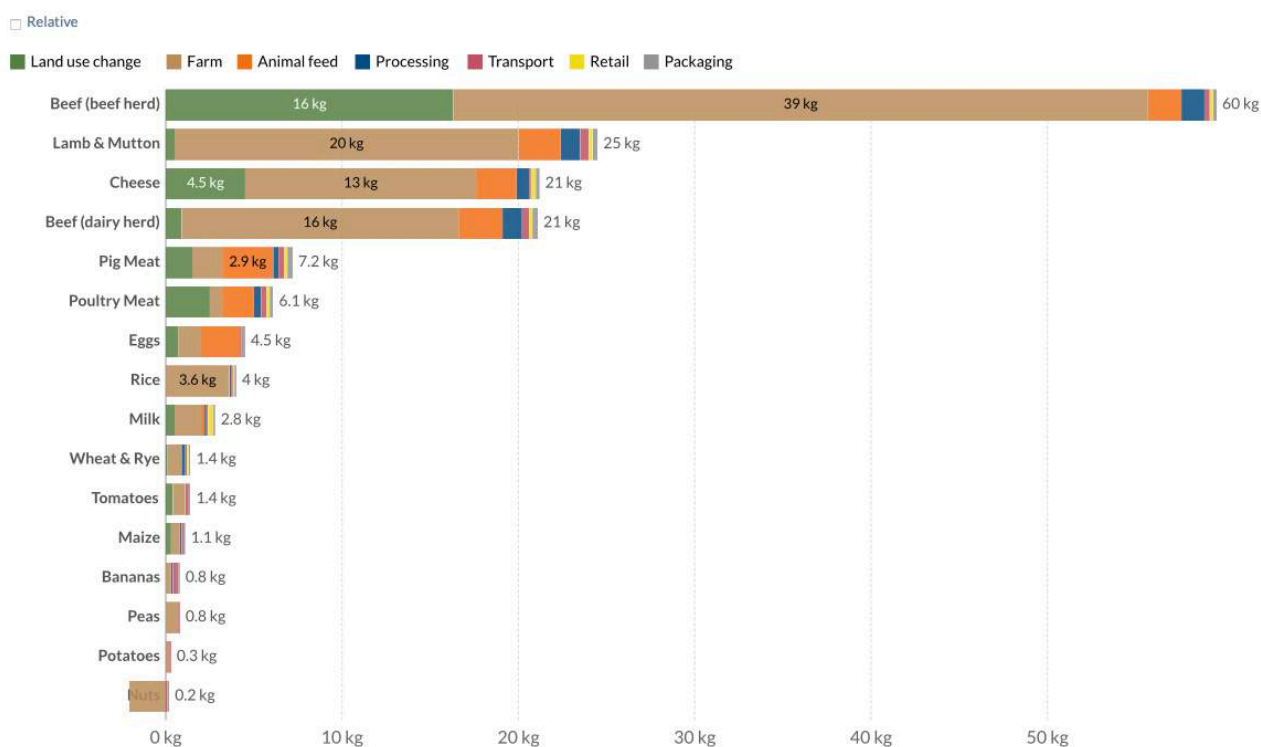
Noten en duurzaamheid

Consumenten zijn de laatste jaren veel milieubewuster geworden als het gaat om voedselkeuzes. Men denkt gelukkig meer na over waar ons voedsel vandaan komt, of het biologisch en ethisch is geproduceerd en wat de ecologische voetafdruk is. Dat is goed nieuws voor het milieu, aangezien voedsel verantwoordelijk is voor 26% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen en achterhaalde methodes van landbouw verantwoordelijk zijn voor verspilling van water en de afbreuk van bodemkwaliteit.

Noten en andere plantaardige eiwitbronnen, zoals tofu en bonen, hebben een veel lagere uitstoot van broeikasgassen in vergelijking met dierlijke voedingsproducten. Zo is in onderstaande grafiek te zien dat noten gemiddeld slechts 0,2 kg CO₂eq per kilo veroorzaken en rundvlees maar liefst 60 kg CO₂eq per kilo.

Food: greenhouse gas emissions across the supply chain

Greenhouse gas emissions are measured in kilograms of carbon dioxide equivalents (kgCO₂eq) per kilogram of food. This means non-CO₂ greenhouse gases are included and weighted by their relative warming impact.



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science. OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY
Note: Data represents the global median greenhouse gas emissions of food products based on a large meta-analysis of food production covering 38,700 commercially viable farms in 119 countries.

Voor veel voedingsmiddelen - en met name die met een hogere CO₂-voetafdruk - zijn de meeste broeikasgasemissies het gevolg van verandering in landgebruik en van landbouwprocessen, zoals de toepassing van meststoffen (zowel organisch als synthetisch) en de productie van methaan in de maag van runderen. Het landgebruik en de uitstoot in de productiefase zijn samen goed voor meer dan 80% van de CO₂-voetafdruk van de meeste voedingsmiddelen.



Notenbomen hebben daarentegen een negatieve CO₂-voetafdruk doordat ze zuurstof en CO₂ opslaan. Voor noten en andere plantaardige bronnen zijn daarnaast veel minder intensieve landbouwmethoden nodig.

Hoewel noten een geringe CO₂-voetafdruk hebben, zijn er op dat vlak wel nog behoorlijke verschillen tussen de verschillende soorten noten, met name qua transport en waterverbruik.

Qua transport is het goed om te beseffen dat het verwerkingsproces van noten lang niet altijd lokaal of bij de doelmarkt gebeurt. Cashewnoten hebben bijvoorbeeld meervoudig transport nodig. Meer dan de helft van de cashewnoten groeit in Afrika, maar het continent exporteert 90 procent van de oogst naar India en Vietnam voor verwerking. Van daaruit reizen de cashewnoten gedopt verder naar andere continenten. De macadamianoten van Welmac worden in Zuid-Afrika verwerkt en vervolgens naar klanten in Europa getransporteerd.

Qua waterverbruik zijn met name amandelen, cashewnoten en pistachenoten grootverbruikers in vergelijking met andere noten zoals walnoten, hazelnoten of macadamia's. Dit leidt in gebieden waar water relatief schaars is soms zelfs tot conflicten tussen landbouw bedrijven en bewoners. Welmac heeft om haar waterverbruik te minimaliseren sterk geïnvesteerd in zuinige druppelirrigatie. Hiermee realiseert Welmac een waterbesparing van 60% ten opzichte van het eerdere verbruik.

Al met al zien we dat de wereldwijde vraag naar noten groeit omdat ze prima in een plantaardig dieet passen, een lagere klimaatbelasting hebben dan dierlijke eiwitten en tal van gezondheidsvoordelen bieden.

De consument kan dus een groot verschil maken door de consumptie van dierlijke eiwitten te verminderen en meer plantaardige eiwitten te eten, inclusief noten!





Community Project

In de vorige nieuwsbrief vertelden we reeds over ons Community Project waarbij jonge vrouwen uit de Limpopo provincie worden getraind in de basisprincipes van macadamia farming.

Deze vrouwen komen van heinde en ver om deel te nemen aan ons project. De Limpopo provincie heeft een oppervlakte van ongeveer 125.000 vierkante kilometer en is daarmee 3x zo groot als Nederland. De reistijd naar de Welgevonden farm is voor een substantieel deel van de vrouwen al snel 4 tot 6 uur, wat meteen iets zegt over de motivatie van de deze vrouwen om deel te nemen.

Om het project tussentijds te evalueren hebben we een survey uitgezet onder de deelnemers waarin zij digitaal en anoniem aan konden geven wat ze tot op heden van de cursus vinden en waar men in de eigen privé omgeving tegenaan loopt.

Als voornaamste belemmerende factoren worden toegang tot kapitaal voor aanschaf jonge bomen, meststoffen, etc (54.1% van de deelnemers) toegang tot water voor irrigatie (40.5%) en toegang tot land(rechten) (21.6%) genoemd.

Toegang tot water voor irrigatie is doorgaans een lokaal probleem afhankelijk van waar de betreffende vrouw woonachtig is, maar dit zal met de klimaatveranderingen een uitdaging blijven.

Bij de toegang tot kapitaal zullen we proberen de helpende hand toe te steken door de eerste 2 jonge bomen te sponsoren en ze in contact te brengen met lokale (micro)kredietinstellingen.

Tot op heden is de respons echter zeer positief, wat enorm stimulerend is voor ons. Enkele reacties/quotes:

"This course is so encouraging because we do theory and experiments, this is all for us to understand what we were taught. All the applications u can use them not only in farming macadamia also in planting other crops meanwhile waiting for your macadamias to grow big."

"I am very much excited about the course and everything, I believe that it will change our lives for better and we looking forward to learn more until the end of the training."

"I am thankful and feel blessed to be one of the young ladies to be chosen to participate In this project. This is a life changing opportunity."





Recept: met honing geroosterde macadamianoten

Macadamianoten zijn niet alleen een goede investering. Ze zijn bovenal erg lekker en gezond en je kunt er eindeloos mee variëren.

Met honing geroosterde macadamia's zijn een heerlijke snack om thuis van te genieten en het gebruik van een airfryer maakt ze nog gemakkelijker te maken!

Ingrediënten

- 200 gram macadamianoten (bij voorkeur ongezouten)
- 2 eetlepels honing
- Snufje kaneel
- Snufje zeezout

Bereidingswijze

- Doe de macadamianoten in een mengkom en voeg de honing toe.
- Voeg kaneel en zeezout naar smaak toe en meng door elkaar.
- Verwarm de airfryer voor op 165 °C.
- Leg de gemarineerde macadamianoten in een enkele laag in de airfryer mand. Stel de timer in op 7 minuten. Roer na 3 minuten de noten door elkaar en bak nog 4 minuten.
- Keer de airfryer mand om op een bord zodat de macadamianoten kunnen afkoelen. Serveer de noten als borrelhapje of voeg ze toe aan cruesli of salade. Eet smakelijk!
- Bewaar overgebleven noten in een donkere luchtdichte trommel in de koelkast zodat ze langer vers blijven.





Bedankje medewerkers

Het is een understatement om te stellen dat het afgelopen jaar voor onze medewerkers meer dan uitdagend was, zowel privé als qua werkzaamheden bij Welmac. Ondanks alle beperkende maatregelen heeft iedereen echter z'n uiterste best gedaan om de werkzaamheden zo normaal mogelijk te laten verlopen en negatieve gevolgen voor Welmac te minimaliseren.

Onze medewerkers in Zuid-Afrika zijn vrijwel allemaal christelijk. Elke vrijdagochtend komt men vanaf 7.00 uur samen op de farm voor een korte kerkdienst bestaande uit zang en gebed. Als blijk van waardering voor hun toewijding en inzet het afgelopen jaar, hebben we elke medewerker (vast en seizoen) een bijbel in zijn/haar eigen (streek)taal en een kinderwerkboek voor de kinderen thuis gegeven. In totaal 115 bijbels in de talen Venda, Tsonga, Sotho, Engels en Afrikaans en 210 kinderwerkboeken.

Het was een mooi om hen iets bijzonders te kunnen overhandigen en onze medewerkers waardeerden het gebaar zeer.





WELMAC



WelMac BV
Leidsevaartweg 99
2106 AS Heemstede

085-4824940
info@welmac.nl
www.welmac.nl