Nieuwsbrief Februari 2026

Guess who's back?!
De Tan Bun Skrati nieuwsbrief is er weer 😊

De afgelopen periode hebben we ons volop ingezet voor het versterken van de cacaosector in Suriname. Dat werk vroeg veel aandacht – en daar zijn we trots op. Tegelijkertijd betekende het dat de productie van onze eigen chocolade en skrati tijdelijk wat minder zichtbaar was.

Goed nieuws: de productie is inmiddels weer opgestart en onze verkooppunten worden stap voor stap opnieuw bevoorraad. Dank voor jullie geduld en betrokkenheid!

Trainen, trainen, trainen
In augustus 2025 zijn we gestart met het trainen van tien telers binnen het West Klaaskreek-project van Stichting LOKEO. Tijdens praktische veldsessies verdiepten we ons in de groeicondities van cacao en het aanplanten binnen een agroforestry-systeem. Met ondersteuning van de Suriname Environmental and Mining Foundation (SEMiF) beschikten de telers over de juiste apparatuur en beschermende werkkleding.





"In de cacao-educatietuin waren naast de telers en Tan Bun Skrati ook medewerkers van Stg voor Bosbeheer & Bostoezicht, CELOS en Conservation International aanwezig. De telers vertelden over het gebruik van NTFP-soorten, Tan Bun Skrati over cacaoteelt, SBB over bomen en hoe het bos "werkt", en CELOS en Conservation International deelden praktijkervaringen rond agroforestry en akkerbouw. Die verschillende invalshoeken vulden we elkaar mooi aan en maakten ons bewust van elkaars blinde vlekken".

© Tan Bun Skrati N.V., 2026

Binnen het IDB Lab-project *No Bean Left Behind* zijn deze trainingen afgelopen november verder uitgediept en uitgebreid naar de dorpen Compagniekreek en Brownsweg (Brokopondo), Tijgerkreek en omgeving (Saramacca) en Witagron in het Boven-Coppenamegebied.

Agro-ecoloog Sarah Bharath (Trinidad & Tobago) nam de deelnemers mee in de samenhang tussen plant, bodem en bodemleven. Met praktische technieken — zoals compostlijnen, vermi-compost, fish fertilizer en gerichte snoei — leerden telers hoe ze hun bodemkwaliteit duurzaam kunnen verbeteren.

Dank aan Tropenbos Suriname (Farmers Field School Djankakondre), Stichting Hortus, Stichting Frederik Wilhelm Muler en STIDOWWEB voor het beschikbaar stellen van hun locaties.



Voor het komende jaar staan trainingen in *Good Agricultural Practices* (met een focus op duurzame teelt), post-harvest technieken en digitale vaardigheden gepland.

No Bean Left Behind
The Cacao Project

Het *No Bean Left Behind*-project is een co-investment van IDB Lab en Tan Bun Skrati N.V.. Tan Bun Skrati fungeert daarbij bovendien als Executing Agency van het project.

No Bean Left Behind heeft als doel meer waarde te ontsluiten binnen de traditionele cacaosector van Suriname, door de introductie van duurzamere teeltmethoden en principes uit de circulaire economie. Hiermee wordt de waardeketen waarbinnen Tan Bun Skrati opereert versterkt.

Het project bestaat uit verschillende activiteiten binnen de volgende drie componenten:

1. Teelttrainingen
2. Productontwikkeling
3. Kennisdeling

Binnen het project wordt samengewerkt met diverse stakeholders, waaronder Stichting Bosbeheer en Bostoezicht, het Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek Suriname (CELOS), Tropenbos Suriname en de Claudetta Toney University Suriname for Chemistry, Education and Research.

Daarnaast staat een Surinaams cacao- en chocoladefestival gepland voor 2027.

Meer informatie is te vinden via: https://www.iadb.org/en/project/SU-T1195

© Tan Bun Skrati N.V., 2026

Reststromen upcyclen: nieuwe producten ♻

Door het upcyclen van reststromen ontstaan naast chocolade en skrati andere en vernieuwende cacaoproducten. De cacaoboter-lipbalsemsticks vormen inmiddels een vast onderdeel van het assortiment. Met behulp van een cold oil press — aangeschaft met cofinanciering vanuit het SURGE-programma van het Ministerie van EZOTI — kan de productie van cacaoboter verder worden opgeschaald.





Binnen het *No Bean Left Behind*-project wordt gewerkt aan de ontwikkeling van gedeodoriseerde cacaoboter. De natuurlijke geur van cacaoboter is namelijk niet in alle cosmetische toepassingen gewenst. Door de boter te deodoriseren kunnen we het in nog meer toepassingen gebruiken

Daarnaast wordt verder onderzoek gedaan naar het gebruik van cacaoschillen voor cosmetische producten. Dit gebeurt in samenwerking met Victorine Pinas van de recent opgerichte Claudetta Toney University Suriname for Chemistry, Education and Research.

ISO 9001:2015

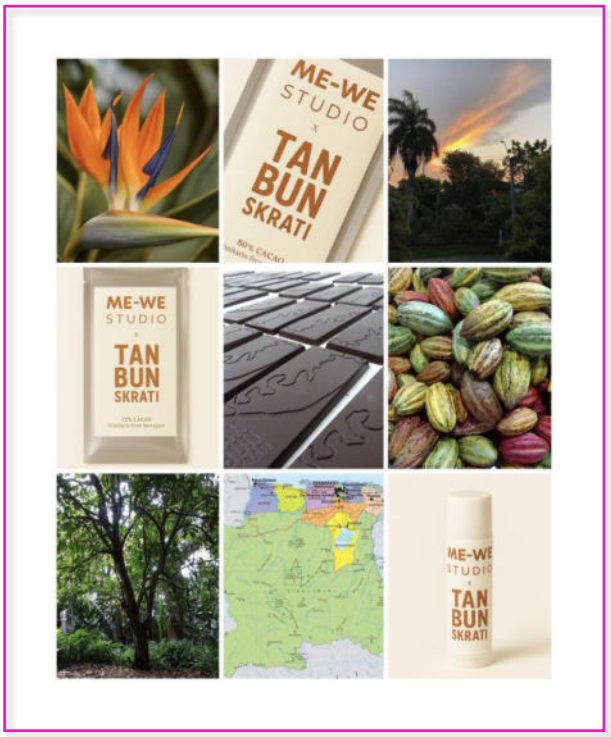
Met ondersteuning van UNIDO en CROSQ werken we aan de implementatie van een kwaliteitsmanagementsysteem volgens ISO 9001:2015. We zijn getraind en het systeem wordt stap voor stap ingevoerd — een mooie ontwikkeling richting een grotere markttoegang.

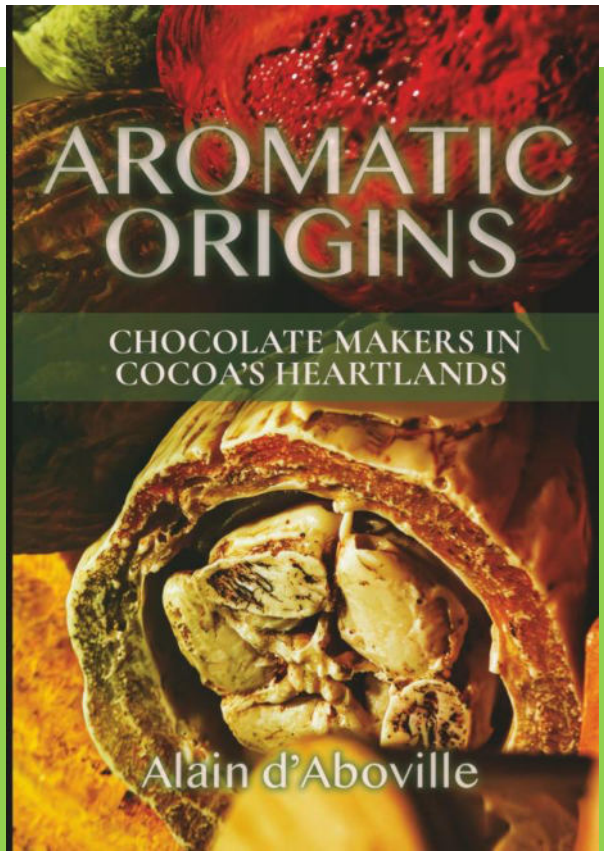
© Tan Bun Skrati N.V., 2026

ME-WE x Tan Bun Skrati 🤍
Als fijne afsluiter van 2025 werkten we samen met ME-WE Studio uit Madrid, opgericht door Merel Werners.

In de tuin van haar moeder in Paramaribo staat een cacaoboom waarvan de vruchten exclusief door Tan Bun Skrati worden verwerkt in enkele van onze chocolades.

Als blijk van waardering gaf ME-WE Studio haar klanten chocolade en lipbalsem van Tan Bun Skrati, verpakt in een herkenbaar ME-WE ontwerp. Een co-branding waar we blij van worden!
.





Tan Bun Skrati in boek over chocolademakers
Vers van de pers is begin 2026 het boek *Aromatic Origins: Chocolate Makers in Cocoa's Heartlands* verschenen van auteur Alain d'Aboville, eerder bekend van *CocoaSource*. Het boek belicht tree-to-bar chocolademakers die cacao verwerken tot chocolade in het land waar deze wordt verbouwd.

Aan de hand van interviews en verhalen maakt de lezer kennis met makers uit onder meer Burkina Faso, Oeganda, Belize, Nicaragua, Ecuador, Panama, Costa Rica, Cambodja, Vietnam, Maleisië, Fiji, Taiwan — en natuurlijk Suriname. Dat is nog eens een mooie rij om tussen te staan!

TAN BUN SKRATI
Tan Bun Skrati N.V., Leo Heinemannstraat 36, Paramaribo, Suriname
www.tanbunskrati.com, Facebook, Instagram & Youtube: tanbunskrati
contact@tanbunskrati.com, +597 458706 Whatsapp: +5978642608 & +5978917336

© Tan Bun Skrati N.V., 2026