

Een B Corp-label aanvragen: wat houdt dat precies in?

Het Gentse Coeur Catering is de eerste cateraar in ons land met een zgn. B Corp-certificering. Wat betekent zo'n label precies, en wat kunt u uit deze case leren?

Wat is B Corp precies?

B Corp (<https://bcorporation.eu>) is wereldwijd een van de meest toonaangevende certificeringen voor bedrijven die hun economische activiteiten koppelen aan een duidelijke maatschappelijke meerwaarde. Organisaties die dit internationaal erkend keurmerk behalen, integreren duurzaamheid én sociale verantwoordelijkheid structureel in hun strategie, werking en besluitvorming. Ze willen bewust meer waarde creëren dan onttrekken.

Strategische hefboom. Steeds meer bedrijven kiezen voor B Corp, omdat duurzaamheid geen randactiviteit meer is, maar een strategische hefboom die hen robuuster en toekomstbestendiger maakt. Het traject dwingt hen om kritisch te kijken naar hun werking, hun impact en hun relaties met medewerkers, klanten, leveranciers en de bredere samenleving.

Hoe verloopt het traject?

Deelnemende organisaties worden doorgelicht op zeven domeinen: governance, klimaat, medewerkersbeleid, mensenrechten, circulaire processen, diversiteit en inclusie, en maatschappelijke betrokkenheid. Ze moeten aantonen dat hun impact positief en meetbaar is, dat ze transparant communiceren en dat hun engagement verankerd zit in hun statuten. Meer dan de helft van de bedrijven die een aanvraag indient, slaagt niet.

Geen eindpunt. De B Corp-certificering is bovendien geen eindpunt, maar het begin van een continu verbeteringstraject dat vaak leidt tot professionelere processen, meer betrokken medewerkers en een sterker merkverhaal.

Coeur Catering als voorbeeld

Al meer dan 20 jaar drukt het Gentse Coeur Catering (<https://www.coeurcatering.be>) met veel enthousiasme haar stempel op de cateringwereld in heel België. Het team

bestaat uit een 40-tal vaste medewerkers en zo'n 30 freelancers en flexkrachten.

De basis was er al. In 2018 vertaalde deze kmo haar duurzaamheidsvisie al in een interne 'E-Coeur-strategie', met o.a. een doorgedreven focus op vegetarische en plantaardige gerechten, bewuste keuzes inzake wijn en andere dranken, samenwerking met sociale-economiebedrijven, duurzame investeringen en een kritische blik op logistiek, energie en mobiliteit. In 2024 won het bedrijf de Gault&Millau Sustainability Catering Award. Een B Corp-certificering leek een logische volgende stap om het verhaal verder te structureren en scherper te stellen.

Nood aan begeleiding

Voor veel bedrijven voelt een B Corp-traject zowel inspirerend als overweldigend aan. Het proces is immers diepgaand en veeleisend, vergt een externe focus en vraagt tijd, expertise en structuur. Coeur Catering koos er daarom voor om zich te laten bijstaan door Sustainability Partner (<https://www.sustainabilitypartner.be>): een B Corp Certified begeleider die bedrijven ondersteunt vanaf de allereerste verkenning tot en met de uiteindelijke certificering.

Intensief traject. Met ondersteuning van Sustainability Partner doorliep Coeur Catering een intensief traject van ongeveer twee jaar. Het begon met een grondige nulmeting die aangaf hoe het bedrijf scoorde op de zeven B Corp-kerntema's, en welke stappen het meest dringend, haalbaar of impactvol waren. Dat proces bracht in kaart waar de organisatie al sterk stond, welke processen ontbraken, welk beleid nog geformaliseerd moest worden en waar *quick wins* lagen. Daarna volgde een concreet actieplan.

Meer impact. Volgens Coeur Catering maakt een goede begeleider het proces niet alleen eenvoudiger, maar zorgt die er ook voor dat de inspanningen leiden tot interne professionalisering en een blijvende verandering.

Hoeveel kost het?

Voor de eerste nulmeting van Sustainability Partner betaalde Coeur Catering € 4.800 (waarvan 30% kan gerecupereerd worden via de kmo-portefeuille). De huidige prijzen voor de eigenlijke B Corp-certificering vindt u op <https://bcorporation.eu/pricing/pricing-v1-6>: eenmalig vanaf € 2.500 plus jaarlijks vanaf € 2.000 (de bedragen zijn afhankelijk van de omzetgrootte).

Wat is het resultaat?

In 2025 werd Coeur Catering de eerste Belgische cateraar met een B Corp-label: <https://tinyurl.com/CoeurCatering>. De score van 82 punten toont aan dat de kmo erin geslaagd is om duurzaamheid diep in de organisatie te verankeren.

Metten is weten. Het intense traject heeft ook tot meer interne focus en bewustwording geleid. Terwijl strakke procedures in het verleden vaak overbodig aanvoelden, is het belang van meten nu écht doorgedrongen in de organisatie. Meten is weten: de verzamelde data worden gebruikt om beslissingen te onderbouwen, nieuwe initiatieven meer draagkracht te geven en mensen sneller mee te krijgen.

Geen nice-to-have meer. Coeur Catering ervaart ook dat de transparantie en maatschappelijke verantwoordelijkheid die gelinkt worden aan B Corp het merk versterken, de klantenrelaties verdiepen en de *employer branding* verbeteren. Mensen kiezen vandaag bewust voor deze cateraar vanwege zijn duurzame karakter: dat is voor hen geen *nice-to-have* meer, maar wel een doorslaggevende reden.

Leveranciers. Een belangrijk aspect van de B Corp-certificering is de leveranciers- en aankoopstrategie. Coeur Catering stelt vast dat bepaalde leveranciers meegroeien en spontaan hun aanbod verduurzamen. Er zijn echter evengoed toeleveringsbedrijven die niet meekunnen in het verhaal en waarmee de samenwerking wordt stopgezet.

Netwerk en collectieve impact

Voor Coeur Catering is B Corp is méér dan een label: de certificering biedt het bedrijf ook toegang tot een netwerk van organisaties die dezelfde waarden delen. Dat netwerk, samengebracht door initiatieven zoals The Shift (<https://www.theshift.be>), stimuleert inspiratie en samenwerking. Coeur Catering nam reeds deel aan themasessies rond o.a. finance, governance en biodiversiteit. Het netwerk leverde het bedrijf ook al nieuwe contacten en samenwerkingen op, ook al was dat nooit de primaire motivatie.

Hoe pakt u het zelf aan?

Coeur Catering geeft tot slot nog vijf bruikbare tips voor ondernemingen die zelf een B Corp-traject overwegen:

1. **Begin met een eerlijke nulmeting:** raad niet zomaar wat u goed doet en waar u tekortschiet, maar meet alles. Een duidelijke analyse voorkomt dat u energie verspilt aan zaken die weinig impact hebben en richt de focus op wat er écht toe doet.
2. **Werk in haalbare stappen:** Coeur Catering pakte niet alles tegelijk aan, maar koos per periode concrete doelen. Deze strategie geeft rust, duidelijkheid en consistentie.
3. **Focus eerst op snelle winsten:** voor veel kmo's loont het om processen zoals aankoopbeleid, afvalstromen, energiegebruik en hr eerst aan te pakken. Die domeinen bieden vaak snelle winsten én leggen een stevig fundament.
4. **Betrek uw medewerkers actief:** duurzaamheid werkt alleen als die gedragen wordt door de mensen die ermee aan de slag moeten. Als u uw medewerkers ruimte geeft om mee te denken, wordt duurzaamheid iets van het hele team.
5. **Investeer in begeleiding en netwerk:** een ervaren begeleider als Sustainability Partner houdt het traject op de rails en versnelt de vooruitgang. Netwerken met gelijkgestemde organisaties bevordert ook de inspiratie en collectieve actie.

Jocelijn Geurts

Oprichter en zaakvoerder van Axudo

› *Een B Corp-label getuigt van een structurele integratie van duurzaamheid én sociale verantwoordelijkheid in de strategie, werking en besluitvorming van een organisatie. Overweeg zo'n certificering om uw eigen duurzaamheidsbeleid meetbaar en consequent te versterken. Ze versterkt u uw merk, verdiept u uw klantenrelaties en verbetert u uw employer branding.*