

COEUR CATERING HEEFT DUURZAAMHEID ALS KERNSTRATEGIE

# Een duurzame standaard voor gastronomie

Het Gentse Coeur Catering is de eerste cateraar in ons land met een B Corp-certificering. Die hoge score getuigt van de structurele integratie van duurzaamheid en sociale verantwoordelijkheid binnen de hele organisatie.

ROEL VAN EPSSEN

**A**l meer dan twintig jaar drukt Coeur Catering zijn stempel op de Belgische cateringwereld. Het bedrijf, dit jaar 41ste op de lijst van de Trends Gazellen Oost-Vlaanderen, is ontstaan uit het voormalige Gentse restaurant Coeur d'Artichaut. Coeur Catering organiseert culinaire en hospitalityervaringen voor ondernemingen, festivals, culturele instellingen en privé-evenementen met vijftig tot drieduizend gasten. Behalve eventcatering op verplaatsing beheert Coeur Catering ook vaste locaties, zoals Rooftop & Restobar Gaston en het STAMcafé. Daarnaast ondersteunt het andere organisaties met hospitalityconsultancy. "Ons aanbod gaat verder dan louter catering", bevestigt managing partner Valeria De Leeuw. "We bieden totaalhospitality met keuken, service, logistiek, conceptcreatie en locaties in eigen beheer. We zijn actief in heel België, met een focus op Vlaanderen en Brus-

sel. Ook particulieren vinden hun weg naar Coeur Catering voor feesten en unieke settings. Jaarlijks verzorgen we honderden events en duizenden maaltijden. We beheren locaties die nog eens duizenden bezoekers ontvangen."

## Topgastronomie

Een team van meer dan vijftig vaste medewerkers, aangevuld met tientallen freelancers en flexkrachten, staat elke dag klaar om de bedrijfsmissie waar te maken: uitzonderlijke culinaire en hospitalityervaringen creëren met een maximale sociale en ecologische verantwoordelijkheid. "We willen aantonen dat topgastronomie en positieve impact perfect hand in hand kunnen gaan", zegt Valeria De Leeuw.

De doorgedreven duurzaamheidsvisie is zichtbaar in het hele bedrijf. "In 2018 hebben we die al vertaald in een interne E-Coeurstrategie", zegt managing partner Wim De Bruyne. "Daarin ligt de focus onder meer op vegetarische gerechten, bewuste keuzes voor

wijn en andere dranken, samenwerkingen met bedrijven uit de sociale economie, duurzame investeringen en een kritische blik op logistiek, energie en mobiliteit." De Gault&Millau Sustainability Catering Award in 2024 was een mooie erkenning voor die inspanningen. Maar ook een B Corp-certificering leek voor Coeur Catering een logische stap om zijn duurzaamheidsmissie verder te structureren en te versterken.

## Maatschappelijke meerwaarde

"B Corp is wereldwijd een van de meest toonaangevende certificeringen voor bedrijven die hun economische activiteiten koppelen aan een maatschappelijke meerwaarde", legt Jocelijn Geurts van het duurzaamheidsadviesbureau Axudo uit. "Organisaties die dat keurmerk behalen, creëren meer waarde dan dat ze waarde onttrekken. Steeds meer bedrijven kiezen daarvoor, omdat duurzaamheid allang geen randactiviteit meer is, maar een strategische hefboom die hen robuuster en toekomstbestendiger maakt."

De deelnemende organisaties worden doorgelicht op zeven domeinen: governance, klimaat, medewerkersbeleid, mensenrechten, circulaire processen, diversiteit en inclusie, en maatschappelijke betrokkenheid. Jocelijn Geurts: "Het traject dwingt hen om kritisch te kijken naar hun werking, hun impact en hun relaties met alle stakeholders. Ze moeten aan-



● ● ●  
**'We willen aantonen dat topgastronomie en positieve impact perfect hand in hand kunnen gaan'**

VALERIA DE LEEUW, COEUR CATERING



#### COEUR CATERING

"De B Corp-certificering is geen eindpunt, maar het begin van een continu verbeteringstraject."

tonen dat wat ze doen positief en meetbaar is, dat ze transparant communiceren en dat hun engagement verankerd zit in hun ondernemingsstatuten."

Meer dan de helft van de ondernemingen die een aanvraag indienen, haalt de certificering niet. Coeur Catering slaagde daar wel in en werd na een intensief traject van zo'n twee jaar in 2025 de eerste Belgische cateraar met een B Corp-label. Het proces was naar verluidt diepgaand, veeleisend en tijdsintensief, en vergde expertise en een externe focus. Daarom liet het bedrijf zich bijstaan door Sustainability Partner, een speler die organisaties ondersteunt vanaf de eerste verkenning tot en met de uiteindelijke certificering.

#### Voortdurend meten

"Het traject startte met een nulmeting die aangaf hoe we scoorden op de zeven B Corp-kerntema's en welke stappen het meest urgent, haalbaar of impactvol waren", illustreert Valeria De Leeuw. "Zo kwamen we te weten waar we al sterk stonden, welke processen ontbraken, welk beleid nog geformaliseerd moest worden en waar de quick wins lagen. Daarna volgde dan een actieplan."

De B Corp-score van 82 punten toont aan dat Coeur Catering erin

geslaagd is duurzaamheid structureel in zijn organisatie te verankeren. "We bevinden ons in de bovenste regionen van de Belgische hospitalitysector", zegt Valeria De Leeuw trots. "De certificering is evenwel geen eindpunt, maar het begin van een continu verbeteringstraject waarmee we streven naar een almaar duurzamere groei."

Het intense traject heeft volgens Wim De Bruyne tot meer focus en bewustwording geleid. "Terwijl strakke procedures in het verleden vaak overbodig aanvoelden, is het belang van meten duidelijk doorgedrongen in de organisatie. De B Corp-structuur helpt om onze impact voortdurend te meten en te verbeteren. De verzamelde data gebruiken we om beslissingen te onderbouwen, nieuwe initiatieven meer draagkracht te geven en de betrokkenheid te vergroten."

Vandaag zet de Gentse cateraar meer dan tevoren in op seizoensgebonden ingrediënten, duurzame ketens met lokale producenten en het beperken van voedselverspilling. Ook circulaire processen, duurzame materiaalstromen, herbruikbare systemen en afvalreductie vormen de rode draad. Stabiele tewerkstelling staat naast samenwerkingen met sociale-economiebedrijven en inclusieve partners

## DE VIJF TIPS VAN COEUR CATERING

Coeur Catering geeft vijf praktische tips voor organisaties die een B Corp-traject overwegen.

**1 Start met een nulmeting.** Een duidelijke analyse voorkomt dat u energie verspilt aan inspanningen die weinig impact hebben en richt de focus op wat er echt toe doet.

**2 Werk in haalbare stappen.** Pak niet alles tegelijk aan, maar kies per periode concrete doelen. Die strategie brengt rust, duidelijkheid en consistentie.

**3 Ga eerst voor quick wins.** Voor veel kmo's loont het om processen zoals het aankoopbeleid, de afvalstromen, het energiegebruik en hr eerst aan te pakken. Zo boeken ze snel resultaten en leggen ze een stevig fundament.

**4 Betrek uw medewerkers actief.** Duurzaamheid werkt alleen als die gedragen wordt door de mensen die daarmee aan de slag moeten. Geef uw werknemers dan ook de ruimte om mee te denken.

**5 Investeer in begeleiding.** Een externe begeleider houdt het traject op de rails, versnelt de vooruitgang en verhoogt de kans op een blijvende verandering binnen de organisatie..

eveneens hoog op de agenda. Bovendien steunt Coeur Catering organisaties zoals Burgerplicht vzw, Vluchtelingenwerk Vlaanderen, Rock voor Specials en Go Forest.

"We ervaren dat de transparantie en maatschappelijke verantwoordelijkheid die gelinkt worden aan B Corp ons merk versterken, onze klantenrelaties verdiepen en onze employer branding verbeteren", besluit Valeria De Leeuw. "Mensen kiezen vandaag bewust voor ons vanwege het duurzame karakter: dat is voor hen geen nice-to-have meer, maar een doorslaggevende reden. We stellen ook vast dat bepaalde leveranciers meegroeien en spontaan hun aanbod verduurzamen. Maar er zijn evengoed toeleveringsbedrijven die niet meer meekunnen. Daarmee wordt de samenwerking stopgezet." **t**