24-1-2022

Maatschappelijk verantwoord ondernemen!

@De Smaakspecialist

Fay Henken

Bedrijfscommunicatie - MVO

**Inhoudsopgave**

[Is De Smaakspecialist een bedrijf dat MVO toepast? En in welke mate doen zij dit? 2](#_Toc93864716)

[Sustainable Development Goals 2](#_Toc93864717)

[De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel mens zijn; 2](#_Toc93864718)

[De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel omgeving zijn; 3](#_Toc93864719)

[De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel toekomst zijn; 3](#_Toc93864720)

[B-Corp gecertificeerd 4](#_Toc93864721)

[Hoe zorgt De Smaakspecialist er voor dat de artikelen beschikbaar zijn voor iedereen? 5](#_Toc93864722)

[Doet de Smaakspecialist iets extra’s voor de arbeidsmarkt? 5](#_Toc93864723)

[Eigen ervaring MVO 6](#_Toc93864724)

[Bronnenlijst 7](#_Toc93864725)

# **Is De Smaakspecialist een bedrijf dat MVO toepast? En in welke mate doen zij dit?**

MVO, ofwel maatschappelijk verantwoord ondernemen. MVO is een onderdeel binnen het ondernemen en heeft tot doel bij te dragen aan maatschappelijke doelen voor een betere wereld. Veel bedrijven hebben hier een klein aandeel in. Maar bij De Smaakspecialist zit het net wat anders. De Smaakspecialist doet niet aan MVO, De Smaakspecialist is een MVO. Of wel een maatschappelijk verantwoorde onderneming! MVO zit in het DNA van De Smaakspecialist.

De Smaakspecialist heeft een duidelijke missie, namelijk; ‘’*Wij geloven in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld!’’*. Ze verdelen dit onder toegankelijkheid en bewustwording.

De Smaakspecialist wilt toegankelijkheid toepassen op de volgende manier; *‘’De Smaakspecialist maakt goede voeding voor een leefbare wereld toegankelijk door het ontwikkelen, produceren en distribueren van goede voeding met respect en liefde voor mens, dier en natuur.’’*

De bewustwording werkt De Smaakspecialist uit op de volgende manier; *‘’De Smaakspecialist maakt mensen bewust van de kracht van goede voeding voor een leefbare wereld, door het delen van kennis en inspiratie in impactprogramma’s.*

Het is heel duidelijk te zien dat alles in het bedrijf hier ook op gericht is. Tijdens mijn stage heb ik op meerdere momenten goed gemerkt dat zij alle keuzes maken in overweging met hun doelstelling en hun missie. *(Dhr. P. Dirven, persoonlijke communicatie, 20 januari 2022)*

# **Sustainable Development Goals**

Tijdens het werk zijn alle medewerkers bij De Smaakspecialist bezig om te werken aan de SDG, Sustainable Development Goals, doelstellingen die De Smaakspecialist voor zichzelf hebben opgesteld. De SDG’s waar De Smaakspecialist zich mee bezig houd zijn ook opgedeeld in de onderdelen Mens, Omgeving en Toekomst. Van de 17 SDG’s houdt De Smaakspecialist zich bezig met 9 van deze SDG’s. Hieronder zijn de belangrijkste uitgewerkt. *(Dhr. P. Dirven, persoonlijke communicatie, 20 januari 2022)*

## **De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel mens zijn;**

2. Zero Hunger:
Binnen De Smaakspecialist willen ze goede voeding voor een leefbare wereld toegankelijk maken voor iedereen. Vrouwen, mannen, gezinnen etc. Door zich op een enorm brede doelgroep te richten proberen ze zo veel mogelijk mensen te bereiken met hun producten.

3. Good Health and Well-Being:
Door dat De Smaakspecialist zich focust op gezonde en bewuste voeding, dragen zij een steentje bij aan de gezondheid van de kopers. Door gezonde, bewuste en natuurlijke producten te verkopen hopen ze gezonde voeding te naturaliseren en te vergroten. Ook heeft De Smaakspecialist een policy waarbij ze geen toegevoegde geraffineerde suikers in hun producten toevoegen. Want zoals ze zelf aangeven; *‘’Te veel suiker past niet in een verantwoordelijke levensstijl. Per product wordt er bepaald of we de suikers verwijderen, suikers vervangen door ongeraffineerde alternatieven of het product saneren’’.* Tijdens de oprichting van De Smaakspecialist is de doelstelling gesteld; in 2020 is ons hele eigen assortiment 100% vrij van geraffineerde suikers. Deze doelstelling is uiteraard gehaald, wat betekend dat het hele eigen assortiment van De Smaakspecialist vrij is van ‘’slechte’’ suikers.

6. Clean Water and Sanitation:
De Smaakspecialist vind het belangrijk om ook binnen het bedrijf te werken aan verbeteringen. Daarom zijn alle papierendoekjes, wc papier, zeepjes, handdoeken etc. allemaal bewust gekocht. Alles wat met papier te maken heeft is recycle baar, zeep is allemaal biologisch en vegan en handdoeken zijn ook milieuvriendelijk gemaakt. Om het water zuiver te houden, worden er veel natuurvriendelijke producten gebruikt. Ook ligt er een plan om het water gebruik te verlagen. Dit plan is bedacht om de kans op herhaalde B-Corp certificering te verhogen. Hier later meer over.

## **De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel omgeving zijn;**

12. Responsible consuption and production:
Deze SDG spreekt eigenlijk al voor zich. De Smaakspecialist is constant bezig met het ontwikkelen, produceren en distribueren van verantwoordelijke producten. De gehele webshop van De Smaakspecialist staat vol met dit soort producten. Het gehele proces, van A tot Z, is verantwoord. Allereerst wordt er onderzocht waar de kwalitatief beste producten te koop zijn, die in de beste ontwikkeling is gekweekt, gemaakt of ontwikkeld. Hierna wordt dit product op een zo milieu vriendelijke manier geïmporteerd naar de locatie waar dit product wordt verwerkt. Tijdens de processen worden veel testen gedaan, om te blijven garanderen dat de natuur, mens en dier gerespecteerd wordt. Als laatste worden de geproduceerde producten in Nederland verkocht in duurzame verpakkingen.

Alle verpakkingen van De Smaakspecialist zijn 50 - 60%gerecycled en kunnen ook weer volledig gerecycled worden. De verpakkingen zijn gemaakt van BioBased materiaal.

Daarnaast zijn alle producten die binnen De Smaakspecialist geconsumeerd worden ook biologisch, vega of vegan. Er wordt elke dag gekookt met gezonde ingrediënten, met een biologische afkomst. Hierdoor is er ook op de werkvloer bewust gekozen om verantwoordelijk om te gaan met voeding.

Alle keuzes die De Smaakspecialist dus maakt op het gebied van consumptie en productie worden met deze SDG in het achterhoofd genomen.

13. Climate Action:

Binnen De Smaakspecialist worde er bewuste keuzes gemaakt om er voor te zorgen dat er zo weinig mogelijk uitstoot is voor het klimaat. Afval wordt op alle fronten gescheiden, er wordt bewust omgegaan met de thermostaat, de elektriciteit wordt zo laag mogelijk gehouden en er wordt gezocht naar een passende oplossing om dit verder te verlagen. Medewerkers krijgen vanaf 2022 een elektrische fiets vergoed, in de hoop dat er minder medewerkers met de auto naar kantoor komen. Er wordt bij elke aankoop gedacht hoe dit zo ecologisch mogelijk kan worden gedaan. Een klein voorbeeld;

Ik moest een kerstboom kopen, maar dit moest een echte boom zijn. Normaal gesproken had ik bij de eerste winkel waar dit kon een boom gekocht. Maar dit moet bij De Smaakspecialist een kerstboom zijn die verantwoordelijk is. Het is niet de bedoeling om een boom te kopen en deze na kerst op straat te zetten. Ik heb moeten uitzoeken of er bedrijven zijn die op een verantwoorde en ecologisch steunende manier kerstbomen konden leveren en ophalen, zodat de boom een tweede leven kon krijgen na de kerst. Het klinkt misschien apart, maar hier is het heel normaal dat er zo diep wordt gezocht naar betere oplossingen! *(Dhr. P. Dirven, persoonlijke communicatie, 20 januari 2022)*

## **De SDG’s waar De Smaakspecialist zich op richt bij het onderdeel toekomst zijn;**

17. Partnerships fort he goals:
De Smaakspecialist is altijd opzoek naar bedrijven die samen met De Smaakspecialist de stappen willen zetten naar een betere toekomst. De Smaakspecialist heeft laatst het glutenvrije merk Consenza overgenomen, met als doel; *‘’Consenza gelooft dat gluten-intolerantie geen belemmering hoeft te zijn om smaakvol en vooral gezond te eten. En wel door het ontwikkelen, produceren en distribueren van een breed en kwalitatief hoogwaardig assortiment verantwoorde en gezonde glutenvrije producten’’.*

Ook op kleinere schaal wordt er gekeken naar samenwerkingen. Een voorbeeld hiervan zijn de verpakkingen, deze worden gekocht bij bedrijven die verantwoorde en milieuvriendelijke bedrijven.

 4. Quality Education:
De Smaakspecialist werkt ook aan een verbeterend programma om mensen te leren wat gezonde en verantwoorde voeding is. Hiervoor hebben ze een aantal initiatieven opgericht.

Het eerste initiatief is KidsProef;
Kidsproef is een educatief lesprogramma over verantwoorde voeding voor leerlingen van groep 7 en 8. Er wordt op een speelse manier uitgelegd wat voor verschillende voeding er is en wat kinderen zelf kunnen doen om gezonder te eten. Om dit programma goed te kunnen laten draaien, wordt er jaarlijks een bedrag gedoneerd vanuit De Smaakspecialist aan KidsProef.

Het tweede initiatief is Organic Kitchen;
Organic Kitchen is het online Co-Creatie platform vol inspiratie, kennis en recepten voor een verantwoorde en duurzame levensstijl. Wanneer mensen niet goed weten hoe zij zelf een bijdrage kunnen leveren aan een verbeterde wereld, kunnen zij dit platform raadplegen. De Smaakspecialist heeft dit zo ingericht dat iedereen hier terecht kan met vragen of wanneer zij graag meer informatie willen ontvangen over het bijdragen van een gezonde voeding en wereld.

Als laatste heeft De Smaakspecialis Bio Proeflokaal opgericht;
Bio Proeflokaal is een pop-up concept waarmee ze mensen letterlijk kennis laten maken met de wereld van biologische voeding middels een shop, restaurant, diner of events. Door mensen te laten ervaren hoe Biologisch eten proeft, proberen ze de vooroordelen die heerst over Biologisch eten te verkleinen. Het uiteindelijke doel is mensen te overtuigen om wat vaker biologische producten te kopen in plaats van de producten die ze normaal gesproken zouden aanschaffen. *(Dhr. P. Dirven, persoonlijke communicatie, 20 januari 2022)* (*THE 17 GOALS | Sustainable Development*, 2021) (*Being Sustainable Is Good for Business | Global Commercial Banking | HSBC*, 2020)

# **B-Corp gecertificeerd**

Veel bedrijven predikten dat zij ‘’duurzaam en sociaal’’ zijn. Maar Met het B-Corp certificaat kan dit ook bewezen worden. Het is enorm lastig om als bedrijf B-Corp gecertificeerd te worden, maar het is de smaakspecialist gelukt.

De Smaakspecialist is dus B-Corp gecertificeerd. Een B-corp-certificering is hét bewijs dat een onderneming sociale en duurzame impact realiseert, zonder in te boeten op winst. Dit certificaat geeft aan dat bedrijven transparant, ethisch en duurzaam opereert. Een strenge voorwaarde is dat de missie van het bedrijf niet draait om winst. Doordat De Smaakspecialist een missie gedreven organisatie is met het doel; *‘’Geld is een middel, geen doel’’*. Hiermee uiten zij sterk dat de missie niet draait om zo veel mogelijk winst halen, maar om gezonde voeding te realiseren voor een leefbare wereld. *(Boon, 2021) (Dhr. P. Dirven, persoonlijke communicatie, 20 januari 2022) (De ondernemer | Duurzaamheid | BCorp, 2021)*

Er zijn nog andere certificeringen die De Smaakspecialist behaald heeft, namelijk;

* **BRC Food Certificated**: Hiermee wordt aangetoond dat de voedselveiligheid en hygiëne echt op orde is.
* **FSC**: Het Forest Stewardship Council is het eerste internationale keurmerk met strenge eisen voor duurzaam en sociaal bosbeheer. Dit wordt gesteund door overheden, bedrijven en milieuorganisaties.
* **Europees Biologisch keurmerk**: Dit keurmerk mag alleen staan op producten die 100& biologisch geproduceerd zijn. Het keurmerk maakt duidelijk dat het voldoet aan alle EU-regels voor biologische landbouw.
* **IFS Food**: is net als BRC Food een certificaat dat aanduid dat een bedrijf zich inzet voor voedselveiligheid.
* **Vegan**: Vegan of wel veganistische producten krijgen dit keurmerk. Hiermee wordt het product officieel diervrij verklaard. Er zijn dus geen dierlijke ingrediënten of hulpstoffen aanwezig in het product. **90% van het DKW assortiment van De Smaakspecialist is VEGAN.**
* **BioBased packaging**: Wanneer een verpakking 50-60% bestaat uit gerecycled materiaal en het na gebruik ook 100% recyclen is, mag je je verpakking BioBased noemen.
* **Glutenvrij**: Wanneer een product 100% gluten vrij is, wordt het certificaat Glutenvrij eraan gekoppeld.

# **Hoe zorgt De Smaakspecialist er voor dat de artikelen beschikbaar zijn voor iedereen?**

De Smaakspecialist heeft er in alle jaren voor gezorgd dat zij zowel in Nederland als buiten Nederland hun producten verkopen. Onderstaand een overzicht van enkele winkels waar zij hun producten verkopen;

Binnen Nederland:

* AlbertHeijn
* Jumbo
* Hoogvliet
* Coop
* Picnic
* Plus
* Flink
* Foodshop.bio
* Holland & Barret
* Action

Buiten Nederland

* Carrefour - Vomar
* Spar - Poiesz Supermarkten
* Colruyt - Intermarché
* Kaufland - Groupe Casino
* Delhaize

# **Doet de Smaakspecialist iets extra’s voor de arbeidsmarkt?**

De Smaakspecialist werkt samen met Organic Food Helmond. Dit is een werkbedrijf dat mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan het werk helpt. De producten van De Smaakspecialist worden in samenwerking met dit werkbedrijf verpakt. Hiermee wil De Smaakspecialist een steentje bijdragen in de arbeidsmarkt voor mensen die een afstand hebben tot de huidige arbeidsmarkt.

# **Eigen ervaring MVO**

Tijdens mijn stage periode ben ik er achter gekomen hoeveel je zelf eigenlijk kunt doen aan het verbeteren van de wereld. Ik was mij er al wel bewust van dat ik iets kon doen, maar ik weet nu dat ik velen stappen extra kan zetten. Dit ga ik nu thuis, maar zeker ook in de toekomst bij wellicht een nieuw stage bedrijf of werk meenemen. Ik heb het idee dat zo veel meer mensen deze extra stappen kunnen nemen. Ook vind ik dat er veel meer geleerd mag worden over bijvoorbeeld de SDG’s en hoe deze in het dagelijks leven kunnen worden toegepast. Ik dacht namelijk ook eerst dat dit enorm zweverig was, maar nu ik het in de kleinste dingen terug zie, valt het eigenlijk allemaal wel mee.

De toegankelijke informatie is er wel, maar wordt dus weinig met jongeren gedeeld. Wanneer dit op een leuke en interessante manier gedeeld wordt, kan ik bijna met zekerheid zeggen dat veel jongeren dit ook zullen oppakken in het dagelijks leven.

Tijdens mijn stage merkte ik dat overal de koppeling maatschappelijk ondernemen aan kon worden gekoppeld. Van het eten, tot het afval scheiden, tot bestellingen plaatsen, pakketjes verzenden, samenwerkingen aangaan en ga zo maar door. Zelfs de bureaus, stoelen en de locatie zijn hier op afgestemd.

Het verbaasde mij enorm dat dit zo ver kon worden doorgetrokken en dat zij hier echt dagelijks mee bezig zijn. Daarom kan ik zeker concluderen dat De Smaakspecialist niets doet aan het maatschappelijk verantwoord ondernemen. Maar dat De Smaakspecialist een maatschappelijk verantwoord ondernemer is!

# **Bronnenlijst**

*THE 17 GOALS | Sustainable Development*. (2021). Sustainable Development. Geraadpleegd op 23 januari 2022, van <https://sdgs.un.org/goals>

*Being sustainable is good for business | Global Commercial Banking | HSBC*. (2020). Global Commercial Banking. Geraadpleegd op 23 januari 2022, van <https://www.business.hsbc.com/sustainability?cid=HBEU:JC:PPC21BPFP:P1:CMB:L14:GO%20:XTR:14:XX:13:0821:176:PPC21BPFP:BPFP2021_Google_PPC_Exact_Sdg&gclid=Cj0KCQiAraSPBhDuARIsAM3Js4pq5s335u1OEAf80756r-GjakiBuv7ZlaT0q8r9ZTkIe4xFLQeCK50aAsuUEALw_wcB&gclsrc=aw.ds>

Boon, L. (2021, 12 april). *B Corp: deze Nederlandse merken zijn écht duurzaam*. Marketingfacts. Geraadpleegd op 23 januari 2022, van <https://www.marketingfacts.nl/berichten/b-corp-deze-nederlandse-merken-zijn-echt-duurzaam>

*De ondernemer | Duurzaamheid | BCorp*. (2021). Deondernemer.nl. Geraadpleegd op 23 januari 2022, van <https://www.deondernemer.nl/innovatie/duurzaamheid/b-corp-benefit-corporation-certificaat-seepje-yarrah-viisi~2997298#:~:text=Het%20B%20Corp%2Dkeurmerk%20is,in%20te%20boeten%20op%20winst>