

PERSBERICHT

Culemborg- 1 september 2009

Zaterdag 12 september opent de locoburgemeester van Haarlem, Maarten Divendal officieel de winkel WAAR. WAAR is een nieuwe duurzame cadeauwinkel en sinds april 2009 gevestigd op de Grote Houtstraat 143 in Haarlem. Speciaal voor de opening vindt bij WAAR ook de officiële Nederlandse introductie van Canaan, de Palestijnse olijfolie met het Max Havelaar keurmerk plaats. De eerste fles Canaan wordt aan de locoburgemeester overhandigd. Voor klanten zijn er de hele dag verschillende culinaire activiteiten in de winkel en is de nieuwe najaarscollectie van WAAR te zien.

Activiteiten

De locoburgemeester van Haarlem verricht om 11.00 uur de officiële opening van WAAR en neemt de eerste Max Havelaar gecertificeerde olijfolie in ontvangst. Alle activiteiten hebben deze dag een culinair tintje. Van 12.00 tot 13.00 uur komt culinair expert en officiële olijfolieproever Manfred Meeuwig alles vertellen over olijfolie. Waaraan herken je nu een goede olijfolie? En wat is het verschil tussen diverse oliën? Merijn Tol en Nadia Zerouali zijn van 11.00 tot 14.00 uur in de winkel aanwezig om allerlei mediterrane gerechten te koken, zoals een Palestijns ontbijt of salade met couscous. Alle gerechten zijn van eigen hand en terug te vinden in hun kookboek Arabia, het kookboek over mediterraan Arabische kooktradities. Naast deze lekkernijen voor alle bezoekers van WAAR, kan er de hele dag door Canaan olijfolie worden geproefd op de Palestijnse manier: met 'plat brood' en Za'atar (een kruidenmengsel).

Actie voor klanten

In al haar winkels geeft WAAR van 12 september t/m 3 oktober een introductiekorting op Canaan olijfolie (500 ml). Daarnaast krijgt iedereen die op 12 september een aankoop doet bij WAAR in Haarlem, Nijmegen of Utrecht een proefflesje Canaan (30 ml) cadeau.

Fairtrade olijfolie

Geïnspireerd door Fairtrade koffie, besloot olijfolie producent Nasser Abufarha hoogwaardige Fairtrade olijfolie te produceren volgens aloude tradities. Canaan Fairtrade in Jenin garandeert een inkomen aan 1.700 boerenfamilies en ondersteunt de boeren in het hele productieproces. Genieten van een hoogwaardige kwaliteit olijfolie én tegelijkertijd boeren in staat stellen om te werken aan een duurzame toekomst gaan goed samen. Vanaf 12 september is de Palestijnse olijfolie met het Max Havelaar keurmerk verkrijgbaar bij alle winkels van WAAR. Canaan is er in 2 smaken; Rumi en Nabali. De Nabali, die al 6.000 jaar groeit in Palestina, geeft een zachte olie. De Rumi-olijf stamt uit de Romeinse tijd en geeft een robuuste en indringende olie.

Wat is WAAR?

WAAR bouwt verder op de vertrouwde fundamenten van de Fair Trade Shop. Fairtrade is nog steeds het belangrijkste uitgangspunt van de nieuwe formule. Het assortiment is verder uitgebreid met biologische artikelen, producten met een FSC keurmerk en artikelen van gerecycled materiaal met bijzonder design. Ons statement in de winkel legt de klant uit wat WAAR is: "Wij geloven dat de wereld mooier wordt als we geven. Als we geven om onszelf, om elkaar en om de wereld. Daarom zoeken wij overal en altijd naar bijzondere producten. Met een verhaal om te delen. Producten die de maker een toekomst geven en de aarde niet onnodig belasten. Een cadeau van WAAR geef je niet alleen aan jezelf of elkaar, maar ook aan de wereld. Dit is WAAR. Een wereld om te geven". WAAR heeft naast een vestiging in Haarlem ook winkels in Nijmegen en Utrecht. Binnenkort is WAAR ook in Den Haag en andere grote steden te vinden.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over WAAR kunt u contact opnemen met FairSupport, de retailorganisatie achter WAAR en de Wereldwinkels, Suzanne de Jonge-Bouhuijzen, Erasmusweg 11, 4104 Al Culemborg, sdejonge@fair-support.nl, T 0345 585040, www.ditiswaar.nl Voor meer informatie over Canaan: Rens van den Bulck, info@canaan.nl, www.canaan.nl