

1-7 NOVEMBER FAIRTRADE RESTAURANT WEEK

'Kom ook naar de Fairtrade Restaurant Week!'

Van 1 t/m 7 november 2009 organiseren Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids en Stichting Max Havelaar, verantwoordelijk voor het Fairtrade keurmerk, samen de eerste Fairtrade Restaurant Week van Nederland. Je kunt de hele week verantwoord uit eten en genieten van een (h)eerlijk Fairtrade menu.

Inmiddels hoef je geen zoektocht meer te starten om Fairtrade producten te kopen, want door het toenemende aanbod in de supermarkten en warenhuizen kun je doorgaans gewoon bij jouw eigen supermarkt terecht. Maar wanneer je uit eten gaat in een restaurant of eetcafé is dit vaak wat lastiger, en daar gaan we iets aan doen.

Om het gebruik in de horeca te stimuleren organiseren Puur! uit eten (www.puuruiteten.nl) en Stichting Max Havelaar (www.maxhavelaar.nl) de Fairtrade Restaurant Week.

Tropische vruchten zoals ananas, mango en bananen, maar ook avocado, vanille, rijst, chocolade, honing, wijn, olijfolie en vruchtenbier. Deze opsomming betreft slechts een greep uit de lijst van ingrediënten die de basis vormen voor de smaakvolle en duurzame gerechten die tijdens de Fairtrade Restaurant Week worden geserveerd. De kwaliteit staat uiteraard voorop, maar smaakbeleving en het verhaal achter het product gaan hand in hand. Want een gerecht met een mooi verhaal smaakt immers nog beter!

'Zoek en boek'

Reserveer een restaurant bij jou in de buurt en vraag naar het speciale Fairtrade menu. Elk restaurant is vrij dit zelf samen te stellen. De contactgegevens van alle restaurants vind je op de website.

www.fairtraderestaurantweek.nl

Ga naar deze website voor:

- *een overzicht van alle deelnemende restaurants
- *presentatie van het Fairtrade menu van elk restaurant

*contactgegevens, sfeerbeelden

*de laatste nieuwsberichten

Eet (h)eerlijk! www.fairtraderestaurantweek.nl

----- **Einde persbericht** -----

Noot voor de redactie:

*Maandagmiddag 21 september a.s. organiseren we voor de horeca-ondernemers,
groothandel en licentiehouders van Stichting Max Havelaar
een Fairtrade Horeca Workshop
bij Restaurant As in Amsterdam*

*Wil je hierbij aanwezig zijn?
Interesse in meer info, beeldmateriaal en een interview?
Neem graag contact op met:*

**Fairtrade Restaurant Week
Jeannette van Mullem**

**www.fairtraderestaurantweek.nl
info@fairtraderestaurantweek.nl**

06 506 81 596

*De Fairtrade Restaurant Week is een initiatief van:
Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids, www.puuruiteten.nl
Max Havelaar, het keurmerk voor Fairtrade, www.maxhavelaar.nl*