

MAAK OOK JOUW RESTAURANT FAIRTRADE

**FAIRTRADE
RESTAURANT**

Handleiding Fairtrade Restaurant

April 2013

Inleiding

Als restaurant kun je bijdragen aan de stimulering van eerlijke handel. Dat kun je doen door fairtrade producten te gebruiken. Ook kun je als restaurant deelnemen aan de Puur Restaurant Week of aan de Fairtrade Gemeente campagne in jouw gemeente. Deelnemende restaurants krijgen daarbij promotiemateriaal, waarmee ze kunnen aantonen dat zij fairtrade een warm hart toedragen.

Sommige restaurants willen zich echter nog meer inspannen om het aanbod en de verkoop van fairtrade producten te vergroten. Zij zetten zich structureel, het hele jaar door, in voor duurzame economische ontwikkeling van mensen in ontwikkelingslanden door de verkoop en promotie van fairtrade producten. Voor deze restaurants ontwikkelden wij de campagne Fairtrade Restaurants.

Je behaalt de titel Fairtrade Restaurant als jouw restaurant voldoet aan vier criteria, waarmee je laat zien dat jouw restaurant fairtrade producten gebruikt, hierover communiceert en acties organiseert om fairtrade onder de aandacht te brengen. Bovendien doet jouw restaurant nog iets extra's op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO). Deze vier criteria staan in de volgende hoofdstukken uitgebreid beschreven.

De vier campagnecriteria



1. Gebruik van **fairtrade producten**. Jullie restaurant zet diverse fairtrade producten op de kaart, en gebruikt daarnaast ook zoveel mogelijk andere fairtrade producten (bijvoorbeeld servies of aankleding van het restaurant).



2. **Communicatie over fairtrade**. Het personeel en de klanten breng je op de hoogte van jullie deelname aan de campagne Fairtrade Restaurant. Tevens maak je ze bewust wat fairtrade is, welke producten fairtrade gebruikt worden en waarom dat voor restaurants belangrijk is!



3. **Actie voor fairtrade**. Met leuke spraakmakende activiteiten brengt het restaurant fairtrade onder de aandacht. Zo zorg je voor nog meer fairtrade ambassadeurs.



4. **MVO**. Als restaurant werk je ook op andere manieren aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Bijvoorbeeld door het gebruik van biologische vlees, MSC gecertificeerde vis, streekproducten of groene stroom.

Welke restaurants kunnen meedoen?

Alle restaurants kunnen met deze criteria aan de slag en komen in aanmerking voor de titel Fairtrade Restaurant. Dus ook restaurants in hotels en lunchrooms.

Nog steeds enthousiast? Lees dan snel verder.

Fairtrade?

De Fairtrade Gemeente campagne geeft iedereen in Nederland de mogelijkheid om zich in te zetten voor fairtrade. Door zelf fairtrade producten te kopen, in winkels of horeca te vragen naar fairtrade producten, en door anderen te inspireren ook eerlijk in te kopen. De campagne brengt al die mensen bij elkaar die fairtrade een warm hart toedragen. Samen vergroten zij de vraag naar en het aanbod van fairtrade in hun eigen gemeente. Of bijvoorbeeld in een restaurant. Samen brengen we zo fairtrade dichtbij!

Waarom fairtrade?

Iedere dag kun je tijdens het winkelen kiezen voor fairtrade producten. Van deze producten weet je zeker dat ze onder eerlijke en duurzame voorwaarden zijn verhandeld. Met jouw fairtrade boodschappen zorg je voor betere sociale en milieuomstandigheden voor boeren en producenten in ontwikkelingslanden. Ook als restaurant kun je fairtrade producten inkopen. Het is dus heel gemakkelijk om te werken aan duurzame armoedebestrijding.

Wat is fairtrade?

Fairtrade zorgt ervoor dat producten onder eerlijke handelsvoorwaarden worden verhandeld met respect voor mens en milieu. Bij fairtrade worden bijvoorbeeld het recht op vakbonden en het verbod op gedwongen- of kinderarbeid nageleefd. De boeren en producenten ontvangen een eerlijke beloning voor hun werk. Ook zorgt fairtrade voor langdurige handelsrelaties, zodat de boeren en producenten kunnen investeren in zichzelf, hun familie, en in de gemeenschap waarin zij leven. Daarbij schenken ze bij de keuze voor grondstoffen of productiewijze ook extra aandacht aan het milieu.

Waar is deze definitie van fairtrade op gebaseerd?

De initiatiefnemers van Fairtrade Gemeente en Fairtrade Restaurant gebruiken in de campagne de internationale definitie van fairtrade. Deze definitie is in 1998 opgesteld door FINE, een organisatie waarin alle betrokkenen in de fairtrade ketens over de hele wereld zijn betrokken. Van de producent en de importeur, tot de retailers, het bedrijfsleven en het onafhankelijke keurmerk. Samen hebben al deze partijen afgesproken wat zij verstaan onder fairtrade. Als je wilt weten wat de internationale fairtrade criteria zijn, bekijk dan op www.fairtradegemeenten.nl/wat-is-fairtrade.html het uitgebreide document over dit onderwerp.

Welke producten kunnen fairtrade zijn?

In Nederland zijn verschillende producten fairtrade. Je kunt denken aan koffie, thee, wijn, bier, broodbeleg, chocolade, noten, ijs, rijst, vruchtensappen, olie, noedels etc. Naast eten en drinken zijn er nog veel meer producten. Zoals eerlijk katoen, speelgoed, vazen, beelden en tassen. Genoeg te kiezen dus! In de bijlage staat opgenomen hoe je fairtrade producten herkent.

Is fairtrade het hoogst haalbare?

Het kan altijd beter. Sommige producten kunnen zowel fairtrade zijn als op een andere manier bijdragen aan een betere wereld. Daarom stimuleren we in deze campagne ook initiatieven die wij als fairtrade+ beschrijven. Dit zijn bijvoorbeeld producten die niet alleen het internationale fairtrade keurmerk dragen, maar tegelijk ook EKO (biologisch) gecertificeerd zijn. Of, kledingstukken gemaakt van fairtrade gecertificeerd katoen en die daarnaast bijvoorbeeld door FairWearFoundation erkend zijn als verantwoord geproduceerd. In de bijlage vind je hierover meer informatie.

En andere initiatieven?

Naast fairtrade bestaan er nog meer initiatieven die op hun manier een steentje bijdragen aan een betere wereld. Deze initiatieven zijn natuurlijk ook heel waardevol. Ze werken bijvoorbeeld aan milieuproblemen. Heel goed om deze initiatieven daarom ook onder de aandacht te brengen. De campagne voor Fairtrade Restaurants focust zich op duurzame armoedebestrijding en daarmee op fairtrade. Deze andere initiatieven tellen daarom alleen mee in criterium 4, voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen.

criterium 1:

Gebruik van fairtrade

Fairtrade is niet een concept met mooie woorden. Het gaat om het gedrag: door fairtrade producten in te kopen zet je je in voor duurzame armoedebestrijding. Een Fairtrade Restaurant gebruikt daarom natuurlijk ook fairtrade producten.



Criterium 1:

Het restaurant gebruikt het hele jaar door zoveel mogelijk fairtrade producten.

Restaurants zijn grootverbruikers. Door de verkoop van dranken en gerechten gebruik je veel producten. Daardoor oefen je als restaurant invloed uit op de markt. Je kunt bij alle inkopen, naast smaak, eisen stellen op het gebied van prijs, milieu, maar ook de sociale omstandigheden waaronder producten zijn gemaakt en verhandeld. Op die manier stimuleer je een duurzame en eerlijke wereldhandel.

De keuze is reuze

De keuze aan fairtrade producten is groot. Verschillende producten die jouw restaurant gebruikt, kun je fairtrade kopen. Denk maar eens aan koffie, thee, suiker, koekjes, vruchtensappen, wijn en bier. Ook voor de keuken bestaat een groot assortiment aan fairtrade producten. Denk aan olijfolie, kruiden, tapenade, of bijvoorbeeld fruit en chocolade voor desserts. Wat veel mensen niet weten is dat er naast fairtrade voedselproducten ook een ruim assortiment aan zogenaamde fairtrade non-food beschikbaar is. Leuk voor de inrichting van je restaurant. Zoals: servies, tafellinnen, vazen, bloemen, maar ook katoenen handdoeken.



Een Fairtrade Restaurant dient minimaal twee fairtrade dranken en twee gerechten met fairtrade ingrediënten op de kaart te hebben staan. Omdat koffie het fairtrade product is dat het beste verkrijgbaar is en het meest gedronken wordt, dien je als restaurant in ieder geval fairtrade koffie te serveren. Uiteraard kun je er als restaurant voor kiezen om extra uit te pakken, en meer te doen.

Langdurige handelsrelaties zijn kenmerkend voor fairtrade. Doordat je boeren en producenten in ontwikkelingslanden zekerheid geeft dat ze niet alleen vandaag maar ook volgende week werk hebben, kunnen en durven ze te investeren in hun bedrijf, toekomst en omgeving. Daarom zorgt een Fairtrade Restaurant dat fairtrade producten minimaal een half jaar vast in het assortiment van het restaurant zijn opgenomen. Zo laat je zien dat je als restaurant structureel fairtrade producten gebruikt.

Tips bij dit criterium

- Start je als restaurant net met de campagne? Doe dan bijvoorbeeld mee aan de PUUR Restaurant Week. Een laagdrempelige manier om te experimenteren met het gebruik van fairtrade producten. Je zult zien dat dit makkelijker is dan jezelf denkt.
- Laat op de kaart zien welke dranken en gerechten fairtrade ingrediënten bevatten. Leuk voor klanten om te weten dat ze niet alleen hele lekkere dingen kunnen bestellen, maar dat jullie ook een bewuste keuze maken bij de inkoop van producten.
- Vraag je klanten welke fairtrade producten zij graag terugzien op de kaart. Zo betrek je de klanten bij je inkoopproces, zorg je dat je een kaart ontwikkelt die hen aanspreekt, en doe je wellicht inspiratie op voor het gebruik van nieuwe fairtrade producten.
- Zet als restaurant nog een stapje extra. En gebruik fairtrade bedrijfskleding. Bijvoorbeeld fairtrade shirts voor het personeel. Gemaakt van fairtrade katoen, en idealiter daarnaast ook nog gemaakt volgens de normen van Fair Wear Foundation.
- In bijlage 1 en 2 vind je alle fairtrade keurmerken, merken en verkoopkanalen die de campagne Fairtrade Restaurants ondersteunt. Handig om uit te zoeken welke producten nu eigenlijk fairtrade zijn en waar je deze kunt kopen.
- Op haar website heeft Stichting Max Havelaar een fairtrade productoverzicht voor horeca (zie: <http://maxhavelaar.nl/grootverbruik>). Daarop zie je welke groothandels welke fairtrade producten verkopen. Ook kun je een overzicht opvragen van alle leveranciers van fairtrade koffie: <http://maxhavelaar.nl/koffie-advies>.

Uitdagingen

- Als extra uitdaging kunnen restaurants streven naar uitbreiding van het gebruik van fairtrade producten zoals fruitsappen, bier, wijn, koekjes, kruiden, olijfolie, honing etc.
- Gebruik naast fairtrade voedselproducten ook zoveel mogelijk fairtrade non-food producten. Zoals door fairtrade servies, glaswerk en andere fairtrade aankleding te gebruiken.

Indicatoren voor het behalen van criterium 1:

- De horecagelegenheid betreft een hotel, restaurant of lunchroom.
- Het restaurant heeft minimaal twee fairtrade dranken in het assortiment, waaronder koffie.
- Het restaurant heeft minimaal twee gerechten met fairtrade ingrediënten op de kaart staan.
- De fairtrade producten moeten minimaal een half jaar vast in het assortiment opgenomen zijn.

criterium 2:

Communicatie over fairtrade

Om het leven van boeren en producenten in ontwikkelingslanden te verbeteren, willen we meer fairtrade producten verkopen. Dat doen we niet door alleen maar meer fairtrade producten aan te bieden. Consumenten moeten er ook naar vragen. Om dit te bereiken moeten mensen in Nederland wel weten dat fairtrade bestaat, wat het is en welke producten allemaal op een eerlijke manier verhandeld kunnen worden. Daarom moet je als Fairtrade Restaurant ook communiceren over fairtrade.



Criterium 2:

Het restaurant zorgt het hele jaar door voor communicatie over fairtrade en de campagne.

Om dit criterium te behalen kun je gebruik maken van de verschillende bestaande communicatiekanalen van het restaurant. Denk bijvoorbeeld aan de website, de menukaart, tafelkaartjes, of misschien wel een nieuwsbrief voor klanten of personeel. Daarnaast kun je als restaurant natuurlijk ook media van anderen inzetten. Bijvoorbeeld door artikelen over fairtrade te plaatsen in de lokale of regionale krant. Misschien lukt het je zelfs wel om een item te regelen op de lokale radio of televisiezender.

Er zijn ook campagnematerialen die je kunt inzetten om klanten en het personeel te laten weten wat fairtrade is, waarom dat belangrijk is en dat je meedoet aan de campagne. De campagne Fairtrade Restaurant ontwikkelde diverse promotiematerialen. Deze materialen zijn te bestellen via een Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw omgeving. Kijk voor meer informatie op www.fairtradegemeenten.nl om te kijken of er een Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw omgeving actief is. Of mail naar info@fairtradegemeenten.nl

Tips bij dit criterium

- Heb je een leuke actie georganiseerd in het kader van fairtrade? Vergeet dan niet hier een stukje over te schrijven op de website. Je kunt zelfs het artikel insturen naar de lokale krant, radio of televisie. Wil je dat een journalist aanwezig is bij jullie actie, nodig deze dan op tijd uit.
- Steeds meer mensen zijn actief op sociale media, zoals Hyves, Facebook of Twitter. Breng ook via die kanalen onder de aandacht dat jullie je inzetten voor meer fairtrade.
- Hang een mooie fotoserie van fairtrade producenten op in je restaurant en zorg dat de tafelkaartjes op tafel informatie bevatten over fairtrade, of mooie verhalen over fairtrade producenten uit ontwikkelingslanden.
- Gebruiken jullie papieren placemats? Gebruik deze dan om jullie klanten te vertellen dat jullie fairtrade belangrijk vinden en welke fairtrade producten zij bij jullie kunnen bestellen.
- Gebruiken jullie al fairtrade producten? Zorg dan dat dit zichtbaar is. Bijvoorbeeld op de menukaart of op een bord met speciale aanbiedingen (denk aan een stoepbord).
- Zorg dat jullie personeel ook weet dat ze fairtrade producten verkopen. Organiseer een proeverij van fairtrade producten voor hen, waarbij ze niet alleen kunnen proeven dat fairtrade producten lekker zijn maar ook horen over de bijzondere achtergrond van de producten. Daardoor kan het personeel de fairtrade dranken en gerechten nog beter aanprijzen.

Indicatoren bij dit criterium:

- Het restaurant duidt de fairtrade producten herkenbaar op de menukaart of bijvoorbeeld het stoepbord.
- Het restaurant zorgt ervoor dat klanten en personeel weten dat en welke fairtrade producten de gelegenheid gebruikt. Dit kan door middel van bijvoorbeeld placemats, tafelkaartjes of inzage in het fairtrade inkoopbeleid.
- Nadat het restaurant de titel Fairtrade Restaurant ontvangen heeft, zorgt het restaurant voor:
 - Het titelbord Fairtrade Restaurant op de gevel van het restaurant.
 - Uitdragen van fairtrade en het zijn van een Fairtrade Restaurant in de eigen communicatiekanalen.
 - Aandacht in media (lokaal of regionaal) voor het predikaat Fairtrade Restaurant.



criterium 3:

Actie voor fairtrade

Door acties te organiseren krijg je aandacht en kun je de aandacht ook vast blijven houden. Een actie kan variëren van het organiseren van een evenement tot aan een publiciteitsstunt. Het doel is om zoveel mogelijk klanten en natuurlijk ook het personeel te informeren over fairtrade en te laten zien hoe zij ook kunnen aansluiten bij fairtrade en jullie campagne.



Criterium 3:

Het restaurant zorgt het hele jaar door voor verschillende acties om fairtrade onder de aandacht te brengen van klanten en personeel.

Als restaurant kun je op verschillende aandacht besteden aan fairtrade. In je restaurant, maar ook daarbuiten. Voor dit criterium organiseer je activiteiten om klanten en personeel kennis te laten maken met fairtrade. Hoe je dat doet, mag je als restaurant zelf bepalen. Het makkelijkste is om daarbij aan te sluiten bij activiteiten die het restaurant sowieso al onderneemt. Dus: heb je al een bepaalde themaweek, koppel daar dan fairtrade producten aan. Zo krijg je een fairtrade kerstdiner, een fairtrade paasbrunch of misschien wel fairtrade zomercocktails.

Veel restaurants nemen deel aan lokale of regionale evenementen. Bijvoorbeeld een streekmarkt of een culinair evenement. Een mooie gelegenheid om daar kenbaar te maken dat je bij jullie niet alleen heerlijk, maar ook eerlijk eten en drinken kunt krijgen. Jaarlijks zijn er tevens diverse landelijke en regionale activiteiten waar je bij kunt aansluiten. Zo kun je deelnemen als restaurant aan de Puur Restaurant Week of aan activiteiten van de Fairtrade Gemeente campagne. Vaak is het kosteloos en zodoende laagdrempelig om je hierbij aan te sluiten.

Uiteraard kun je hierbij ook samenwerken met andere horecagelegenheden. Organiseer bijvoorbeeld een fairtrade culinair evenement. Alle restaurants in jullie omgeving kunnen daarbij hun fairtrade producten of gerechten tonen en laten proeven. Een leuke manier om jezelf te profileren, en daarnaast ook goed om zichtbaar te maken hoe veelzijdig fairtrade eigenlijk is.



Tips bij dit criterium

- Een dag per jaar (bijvoorbeeld op World Fair Trade Day) serveren jullie een geheel fairtrade ontbijt, lunch of diner. Daarbij verras je de klanten met het proeven van vele onverwachte fairtrade producten.
- Nodig eens een sommelier uit die jullie gasten diverse fairtrade wijnen kan laten proeven. De best beoordeelde wijn kunnen jullie opnemen op jullie wijnkaart.
- Organiseer een fairtrade cocktailavond, waarbij alle klanten tijdens het diner of het dessert kunnen kiezen uit diverse fairtrade drankjes. Bijvoorbeeld een piña colada van fairtrade ananassen of een irish coffee met fairtrade koffie.
- Laat klanten op een (culinair) evenement tegen een gereduceerd tarief al jullie lekkere fairtrade hapjes en drankjes proeven. Zo laat je ze warm lopen voor fairtrade en zorg je dat ze een keer voor een geheel fairtrade menu terugkomen naar jullie restaurant.
- Organiseer een fairtrade kookworkshop. Mensen vinden het leuk als ze letterlijk een kijkje in jullie keuken kunnen nemen. Je kunt de kookworkshop ook heel exclusief maken. Bijvoorbeeld door het als hoofdprijs aan een wedstrijd te koppelen.
- Kijk voor recepten met fairtrade ingrediënten in fairtrade kookboeken (zoals 'Wat van Fair komt' van Ramon Beuk) of op de website van Fair Trade Original (www.fairtrade.nl), Puur Restaurant Week (www.puurrestaurantweek.nl) en van Stichting Max Havelaar (www.maxhavelaar.nl).



Uitdaging

Jouw restaurant kan proberen de campagne ook buiten het eigen restaurant te verspreiden. Bijvoorbeeld bij andere restaurants, winkels, bedrijven, de gemeente etc.

Indicatoren bij dit criterium:

- Het restaurant vergroot de kennis van klanten en personeel over fairtrade door in of buiten het restaurant activiteiten te organiseren ter promotie van fairtrade.
- Met acties probeert het restaurant het hele jaar door het personeel en zoveel mogelijk klanten te betrekken bij fairtrade.

criterium 4:

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

De campagne Fairtrade Restaurant vindt het wenselijk dat iedereen fairtrade producten verkoopt, inkoop of gebruikt. Maar, uiteraard zijn er ook veel initiatieven die met een andere insteek bijdragen aan een meer duurzame wereld. Denk aan: groene stroom, streekproducten, biologische producten, duurzaam gevangen vis. De campagne vindt het belangrijk om ook deze initiatieven te stimuleren, dus richt het vierde criterium zich op Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO).



Criterium 4:

Het restaurant zorgt dat zij naast fairtrade ook op andere manieren maatschappelijk verantwoord onderneemt.

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is een breed begrip. Je kunt dit criterium daarom invullen door groene stroom af te nemen, te bankieren bij 'eerlijke' banken, of door streekproducten en biologische producten te verkopen. De paraplu campagne 'Fairtrade Gemeente' beschikt over een uitgebreide handleiding over maatschappelijk verantwoord ondernemen. Deze bevat een uitwerking van diverse activiteiten op het gebied van MVO. Handig ter inspiratie.

Duurzame initiatieven

Een aantal initiatieven zijn met name interessant voor restaurants om bij aan te haken. Dat zijn bijvoorbeeld:

Duurzame vis (MSC)

Duurzame visserij is een belangrijk antwoord op overbevissing en bijvangst. Om ook in de toekomst vis te kunnen blijven vangen en eten, moet er voldoende vis in zee achterblijven die kan zorgen voor nieuwe aanwas. Door vis te kopen en te eten die duurzaam is gevangen, draag je bij aan de bescherming van de natuur onder water. Vis met het MSC-keurmerk komt gegarandeerd van een duurzame en goed beheerde visserij. Als je als restaurant vis met het MSC-keurmerk inkoop dan weet je dat je goed zit. Kijk op www.msc.org/nl/waar-te-koop voor verkoopadressen van vis met het MSC-keurmerk. Heeft een vissoort (nog) geen MSC-keurmerk? Gebruik dan de VISwijzer. Die kun je downloaden op www.goedevis.nl

Biologisch

Steeds meer producten zijn ook biologisch verkrijgbaar. Deze producten hebben veel voordelen. De smaak is beter, het is beter voor de natuur, het is gezonder, diervriendelijker, en vaak ook nog ambachtelijk gemaakt. Goede redenen om vaker biologische producten te gebruiken. Het mooie is dat ook steeds meer fairtrade producten in een biologische variant verkrijgbaar zijn. Informatie over biologische producten vind je bijvoorbeeld op: www.jeproeftde aandacht.nl en www.biologica.nl

Indicator:

- Het restaurant geeft invulling aan het MVO criterium door bijvoorbeeld andere duurzame producten (MSC vis of biologische producten) te serveren of op een andere manier duurzaam te ondernemen. (Duurzaam ondernemen - ook wel maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) genoemd - is ondernemen waarbij evenwicht bestaat tussen economische-, sociale- en milieubelangen. Duurzame ondernemers kijken niet alleen naar hun winst- en verliescijfers, maar ook naar de gevolgen van hun bedrijfsactiviteiten voor mens en milieu. Voor nu en in de toekomst.

Stappenplan voor Fairtrade Restaurant

Ieder restaurant is verschillend. Daarom verschilt de weg die ieder restaurant moet doorlopen om de titel Fairtrade Restaurant te behalen. Een restaurant dat al wel fairtrade producten gebruikt, moet andere stappen doorlopen dan een restaurant die dat niet doet. Om je toch een beetje op weg te helpen, hierbij een algemeen stappenplan.

1. Aanmelden

Allereerst meld je je bij de Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw gemeente. Kijk op www.fairtradegemeenten.nl of er een Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw gemeente actief is en neem contact op. Zo weet de lokale werkgroep dat jullie restaurant de ambitie heeft om de titel Fairtrade Restaurant in de wacht te slepen. Voldoet jullie restaurant aan alle criteria? Het aanvraagformulier voor de titel Fairtrade Restaurant vind je op de pagina voor werkgroepen op onze website onder het kopje 'Handig'. Stuur het ingevulde formulier naar jullie lokale Fairtrade Gemeente werkgroep of, als er geen werkgroep in jouw gemeente actief is, naar de commissie titeltoekenning via commissie@fairtradegemeenten.nl.

2. Voorbereiden

Lees de handleiding voor Fairtrade Restaurants goed door. Handig om te weten wat je moet doen om de titel te mogen dragen.

3. Inventariseren

Onderzoek hoe ver jouw restaurant al is met de criteria. Welke criteria hebben jullie al behaald, welke nog niet, en met welke criteria zijn jullie al ver op weg.

4. Plan

Nu je weet welke criteria je nog moet behalen, kun je een plan opstellen. Daarin kun je opschrijven wat jullie nog moeten doen om de titel te behalen. In het plan kun je ook al jullie ideeën verwerken voor leuke acties en communicatiemomenten.

5. Verzamel

Houd de (lokale) website van de campagne altijd goed in de gaten. Daarin staan diverse tips voor jullie campagne. Via je lokale Fairtrade Gemeente werkgroep kun je ook promomateriaal bestellen of, als er geen werkgroep in jouw gemeente actief is, via de pagina voor werkgroepen op www.fairtradegemeenten.nl onder het kopje 'Handig'.

6. Uitvoeren

Voer jullie plan uit. Loop je vast of wil je inspiratie? Schroom dan niet om contact op te nemen met de Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw omgeving. Kijk voor meer informatie op www.fairtradegemeenten.nl om te kijken of er een Fairtrade Gemeente in jouw gemeente actief is. Of mail naar info@fairtradegemeenten.nl.

Titel aanvragen

Voldoet jouw restaurant aan alle criteria? Vraag dan nu de titel aan voor Fairtrade Restaurant! Het aanvraagformulier voor de titel Fairtrade Restaurant vind je terug op de pagina voor werkgroepen op onze website onder 'Handig'. Stuur het ingevulde formulier naar een actieve Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw omgeving of, als er geen werkgroep actief is in jouw gemeente, naar de commissie titeltoekenning via commissie@fairtradegemeenten.nl. Kijk voor meer informatie op www.fairtradegemeenten.nl om te kijken of er een Fairtrade Gemeente in jouw gemeente actief is.

Na de titeluitreiking

Iedere drie jaar moet je de titel herbevestigen via de lokale werkgroep of via de commissie titeltoekenning. Zo laat je zien dat jullie restaurant de titel nog steeds waard is. Je stuurt een ingevuld aanvraagformulier voor behoud van de titel naar de werkgroep of naar de commissie titeltoekenning via commissie@fairtradegemeenten.nl. Zodra de titel weer is toegekend is dat natuurlijk ook een mooie gelegenheid voor een feestje en media-aandacht.

Bijlage 1: Breng fairtrade dichtbij

MVO BREEID **CRITERIUM 4**
Je kunt op verschillende manieren werken aan een betere wereld. Denk bijvoorbeeld aan het afnemen van groene stroom, het gebruik van biologische producten of het beleggen in microkredieten. Als bedrijven op deze manier een steentje bijdragen, dan noemen we dat Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO).



WERKEN AAN DIVERSE WERELDPROBLEMEN **CRITERIUM 4**
Werk mee aan de oplossing van wereldwijde problemen. Steun initiatieven die problemen aanpakken in ketens van internationale handel waar geen fairtrade alternatief is of kan zijn. Denk bijvoorbeeld aan het keurmerk FSC voor hout dat grootschalige ontbossing probeert tegen te gaan of het keurmerk MSC voor vis dat het uitsterven van vissoorten probeert te voorkomen.

MEER DOEN: FAIRTRADE+ **CRITERIUM 1T/M3**
Wil je meer doen? Kies dan voor producten die niet alleen fairtrade zijn, maar ook op een andere manier bijdragen aan de oplossing van wereldproblemen. Wij noemen dit Fairtrade+. Dit zijn bijvoorbeeld producten die niet alleen het internationale fairtrade keurmerk dragen, maar tegelijk ook biologisch gecertificeerd zijn. Of, kledingstukken gemaakt van fairtrade gecertificeerd katoen en daarnaast bijvoorbeeld erkend door Fair Wear Foundation.

BRENG FAIRTRADE DICHTBIJ

CRITERIUM 1T/M3

KIES VOOR FAIRTRADE

Kies voor fairtrade producten. Deze zijn onder eerlijke en duurzame voorwaarden verhandeld. Zo worden bij fairtrade het recht op vakbonden en het verbod op gedwongen- of kinderarbeid nageleefd. De boeren en producenten ontvangen een eerlijke beloning voor hun werk en produceren volgens strenge milieucriteria. Ook zorgt fairtrade voor langdurige handelsrelaties, zodat de boeren en producenten kunnen investeren in zichzelf, hun familie, en in de gemeenschap waarin zij leven.

FAIRTRADE GEMEENTE

Ga een stapje verder en breng fairtrade dichtbij!
www.fairtradegemeenten.nl

Bijlage 2: Wegwijzer voor het grote fairtrade bos

Er komen steeds meer producten op de markt met een label, een keurmerk of een verklaring dat het product duurzaam zou zijn. Maar, hoe herken je als consument in dit grote woud nu de fairtrade producten? Voortbordurend op bijlage 1 staat in onderstaande tabellen opgenomen welke merken, keurmerken en winkels onder iedere categorie vallen.

Criteria 1 t/m 3: Fairtrade

In criterium 1 tot en met 3 worden alléén fairtrade initiatieven ondersteund. Hieronder vallen alleen die merken, keurmerken en winkels die handelen volgens de internationaal afgesproken fairtrade criteria¹:

Initiatief:	Herkenbaar door:	Producten	Meer informatie
Keurmerk Stichting Max Havelaar	Het keurmerklogo 	Koffie, thee, chocolade, fruit, katoen, rijst, wijn, suiker, bloemen etc.	www.maxhavelaar.nl (zie ook de product-zoekmachine) www.fairtrade.net
Erkenning: World Fair Trade Organisation (WFTO)	WFTO erkent haar eigen leden als zijnde fairtrade. De producten dragen geen label, maar de leveranciers mogen het logo van WFTO in hun communicatie gebruiken. 	Divers (cadeaus, sieraden, vazen, speelgoed, etc)	www.wfto.com (klik rechtsbovenin op de pagina op 'find a supplier')
Winkel en erkenning: Landelijke Vereniging van Wereldwinkels (LVWW)	Het logo op de gevel  De LVWW erkent en controleert importeurs en niet de producten zelf. De producten zijn zelf dus niet gelabeld als fairtrade. Een overzicht van de erkende leveranciers vindt je op de website van de wereldwinkels.	Cadeaus, sieraden, vazen, speelgoed, etc.	www.wereldwinkels.nl (onder het kopje links staan alle erkende importeurs) Een aantal importeurs werken samen in Centrum Mondiaal: www.centrummondiaal.nl
Winkel: WAAR	Het logo op de gevel 	Divers (eten, drinken en handnijverheid)	www.ditiswaar.nl
Merk: Fair Trade Original	Het logo op het product. De producten zijn te koop in o.a. supermarkten en Wereldwinkels. 	Breed assortiment Food (koffie, een culinair assortiment en ontbijtproducten) en Gifts & Living	www.fairtrade.nl www.fairforward.nl

¹ Zie Hoofdstuk 'Wat is fairtrade?'

criterium 1 t/m 3: Fairtrade+

Een product is alleen Fairtrade+ wanneer een product niet alleen maar voldoet aan bovenstaande kenmerken, maar daarnaast ook voldoet aan aanvullende normen voor bijvoorbeeld arbeidsomstandigheden of milieu. Hieronder vallen producten die zowel fairtrade als biologisch gecertificeerd zijn, FSC- gecertificeerd hout/papier of een kledingstuk gemaakt van fairtrade gecertificeerd katoen en daarnaast erkend is door bijvoorbeeld Fair Wear Foundation.

criterium 4: Overige initiatieven

In een aantal branches bestaan er geen fairtrade producten. Die branches hebben eigen productketens waar ook specifieke problemen in voorkomen. Denk bijvoorbeeld aan het uitsterven van verschillende vissoorten of grootschalig kappen van bossen. Deze problemen hebben effect op mensen wereldwijd. Vooral mensen in ontwikkelingslanden worden hard getroffen door deze problemen. Er zijn een aantal initiatieven die zich richten op de oplossing van deze wereldproblemen. In onderstaande tabel staan die labels opgenomen die problemen in internationale handel tegengaan in die ketens waar geen fairtrade alternatief kan zijn.

Naast alle bovengenoemde initiatieven, zijn er natuurlijk nog veel meer manieren waarop het restaurant op een verantwoorde manier kan handelen. Denk bijvoorbeeld aan het afnemen van groene stroom, het inkopen van biologische producten, of het beleggen in microkredieten. Ook al tellen deze initiatieven niet mee in de campagne, het is altijd goed om jouw restaurant ernaar te laten streven om zoveel mogelijk duurzaam te opereren.

LET OP: deze initiatieven zijn niet fairtrade en tellen daarom niet mee bij de eerste drie criteria van deze campagne. Het zijn wel initiatieven die meetellen als maatschappelijk verantwoord in criterium 4.

Initiatief:	Herkenbaar door:	Producten	Meer informatie
Keurmerk: MSC voor vis (Marine Stewardship Council)	Het keurmerklogo 	Vis	www.msc.org
Keurmerk: FSC (Forest Stewardship Council)	Het keurmerklogo 	Hout en papier	www.fscnl.org
Erkenning: Fair Wear	De producten zijn niet herkenbaar aan een label. De organisatie heeft wel een overzicht van deelnemers op de website staan. 	Kleding, inclusief bedrijfskleding en sportkleding	www.fairwear.nl
Erkenning: Made By	Het label op het product 	Kleding	www.made-by.nl

Colofon

Tekst

Lara Peters, Mélinda Choo en Karin van Breda

Vormgeving

Trendsactive



De Fairtrade Restaurants campagne is een initiatief van ICCO, de Landelijke Vereniging van Wereldwinkels en Stichting Max Havelaar.

Mede mogelijk gemaakt door:



Ministerie van Buitenlandse Zaken



**FAIRTRADE
GEMEENTE**

Vragen of nieuwsgierig?

Kijk voor meer informatie op www.fairtradegemeenten.nl om te kijken of er een Fairtrade Gemeente werkgroep in jouw gemeente actief is. Of mail naar info@fairtradegemeenten.nl