

### **Draaiboek Fairtrade Diner bij het Graafschap College:**

Het diner wordt gehouden in een school voor VMBO of MBO met een opleiding voor horeca.

Neem op tijd, ongeveer een jaar van tevoren, contact op met de desbetreffende school. Het programma wordt bijna een jaar van tevoren gemaakt.

Leg de onderstaande punten vast:

- Datum/tijd/locatie/prijsindicatie
- Aantal personen dat deel kan nemen
- Wie regelt de PR: de school en/of de FT -groep. (denk aan de lokale krant, website, facebook van de FT groep en van de school, andere social media)
- Foto's maken/pers uitnodigen? Wie maakt hier afspraken over?
- Waar/hoe/vanaf en tot wanneer kan men zich aanmelden.
- Wie is aanspreekpunt/docent/kok voor het diner
- Leg de datum vast om verdere invulling van het diner door te spreken met de docent/kok.

### **3 maanden tevoren met de docent afspraken maken over:**

- Samenstelling van het diner: zoveel mogelijk regionale producten. Waar mogelijk worden biologische en fairtrade producten gebruikt.
- Kan de koffie als afsluiting fairtrade koffie zijn? Soms is dat niet mogelijk ivm de koffieapparaten. Probeer eventueel een ander oplossing te vinden..
- Taak van de leerlingen (koken, bediening, inrichting zaal?)
- Suggesties:
  - Fairtrade recepten zijn te vinden op: <https://www.fairtradeoriginal.nl/recepten/>
  - Informatie over fairtrade is te vinden op: <https://www.fairtradedoetinchem.nl/> en <https://www.fairtradenederland.nl/wat-is-fairtrade/>
  - Fairtrade producten die misschien te gebruiken zijn:
    - Rijst, bananen, ananas, citroenen, chocolade, kokosmelk, sinaasappelsap, koffie/thee, suiker.
- Wordt er informatie gegeven over de herkomst van de gebruikte producten? Zo ja, hoe? (via kaartjes op tafel, mondeling, bij de menukaart, op de placemat?)
- Menukaart/placemat: wie ontwerpt/drukt deze. Bedenk welke informatie je wilt delen met de gasten?

### **Wat deden we in Doetinchem:**

- De FT-groep maakte PR via website en facebook. De deelnemers van de fairtrade brunch van de afgelopen jaren werden per mail op de hoogte gebracht van dit diner.
- Een week tevoren verscheen een persbericht in het Vizier (lokaal huis aan huis blad). Met een interview met leerlingen en kok.
- Facebookberichten van het Graafschap College werden gedeeld op Facebook Fairtrade Doetinchem.
- Na afloop deelden we een mooie foto van dit diner op de pagina "Onder Ons" in de Gelderlander
- We hadden eigen placemats van Fairtrade Doetinchem die gebruikt zijn bij dit diner.
- Op de tafels lagen bij de borden de PR- boekenlegger met informatie over St Fairtrade Doetinchem. Deze mochten meegenomen worden door de gasten.

## PERSBERICHT NA AFLOOP:

### 31 Maart 2022: Kopij Fairtrade diner vizier en Gelderlander

Fairtrade diner Graafschap College groot succes!

Dat lekker eten samen gaat met eerlijke en lokale keuzes is weer eens bewezen tijdens het Fairtrade diner op het Graafschap College in Doetinchem. De bezoekers zijn afgelopen donderdag gastvrij onthaald door de leerlingen van het Graafschap College en Stichting Fairtrade Gemeente Doetinchem. Het diner was een groot succes, binnen een paar uur waren alle stoelen gereserveerd.

Duurzaam, lokaal maar vooral lekker. Het Fairtrade diner leert leerlingen na te denken over de herkomst van de ingrediënten die ze verwerken in de gerechten. Lokaal inkopen is goed voor het milieu en Fairtrade producten geven boeren in ontwikkelingslanden een goede toekomst.

#### **Lokale producten en Fairtrade ingrediënten**

Op het menu: vlees van Boerderij de Steenoven uit Hummelo, Geitenkaasboerderij de Brömmels leverde heerlijke geitenkaas, groenten van Klein Broekhuizen uit Wehl en eieren van Tomesen uit Doetinchem. Alles op smaak gebracht met kruiden uit Groessen van de Groene Schuur. De amuse van gefrituurde Fairtrade Jackfruit en de verrukkelijke bananen mokka soes van Fairtrade bananenbloesem en Fairtrade chocolade complementeerden de maaltijd. De wijn van Wijnhoeve Kunneman (Geesteren) vulde alle gerechten perfect aan. Een kopje Fairtrade koffie sloot het diner in stijl af.

#### **Ook (h)eerlijk dineren?**

In het najaar organiseren het Graafschap College en Stichting Fairtrade Gemeente Doetinchem weer een Fairtrade diner. Wil je ook aanschuiven? Houd dan de website [www.fairtradedoetinchem.nl](http://www.fairtradedoetinchem.nl) in de gaten.

Anneke Peerenboom,  
Nonnenmate 24,  
7006 CP Doetinchem.  
Tel: 0314-346096

**Ga voor Fairtrade, biologisch en/of lokaal. Samen maken we de wereld mooier**





Deze placemat is getekend door Roos U. en is voor het eerst gebruikt bij de Fairtrade brunch op 30 oktober. We zochten naar een mooie placemat om te gebruiken bij de diverse maaltijden die we organiseren: het Fairtrade ontbijt, de Fairtrade brunch en het Fairtrade diner. Roos tekende het ingevulde keurmerk van Fairtrade voor deze placemat. We vulden het aan met puzzeltjes en weetjes. De placemat is gedrukt op 100% gerecycled papier en kan worden gebruikt als kleurplaat. Op tafels met kinderen leggen we kleurpotloden zodat zij de placemat kunnen inkleuren. De quotes en puzzeltjes nodigen uit tot een gesprek met je tafelgenoten.

Dat lekker eten samen gaat met eerlijke en lokale keuzes is weer eens bewezen tijdens het Fairtrade diner op het Graafschap College in Doetinchem. Na drie jaar werden de bezoekers afgelopen donderdag weer gastvrij onthaald door de leerlingen van het Graafschap College en Stichting Fairtrade Gemeente Doetinchem. Het diner was een groot succes, binnen een paar uur waren alle stoelen gereserveerd.

Duurzaam, lokaal maar vooral lekker. Het Fairtrade diner leert leerlingen na te denken over de herkomst van de ingrediënten die ze verwerken in de gerechten. Lokaal inkopen is goed voor het milieu en Fairtrade producten geven boeren in ontwikkelingslanden een goede toekomst.

### **Lokale producten en Fairtrade ingrediënten**

Op het menu: vlees van Boerderij de Steenoven uit Hummelo, Geitenkaasboerderij de Brömmels leverde heerlijke geitenkaas, groenten van Klein Broekhuizen uit Wehl en eieren van Tomesen uit Doetinchem. Alles op smaak gebracht met kruiden uit Groessen van de Groene Schuur. De amuse van gefrituurde Fairtrade Jackfruit en de verrukkelijke bananen mokka soes van Fairtrade bananenbloesem en Fairtrade chocolade complementeerden de maaltijd. De wijn van Wijnhoeve Kunneman (Geesteren) vulde alle gerechten perfect aan. Een kopje Fairtrade koffie sloot het diner in stijl af.