



PUUR RESTAURANT WEEK

De Fairtrade Restaurant Week wordt dit jaar uitgebreid met de 2 pijlers; biologisch en duurzame vis. De restaurant week gaat dan ook verder onder de naam: Puur Restaurant Week. Elk restaurant serveert tijdens de week een 3-gangen menu met zoveel mogelijk biologische en Fairtrade producten en

duurzame vis. De Puur Restaurant Week vindt dit jaar plaats van 14 t/m 20 november.

WIE DOEN ER MEE?

Restaurants door heel Nederland kunnen gratis deelnemen aan de Puur Restaurant Week. De chef-kok van het restaurant kan naar eigen creativiteit het menu en de prijs bepalen. Tijdens deze week draait het dus niet om de prijs van het 3-gangen menu, maar om de **h'eerlijke producten!** Restaurateurs kunnen zich vanaf eind juni aanmelden via de website www.puurrestaurantweek.nl/aanmelden.

Het speciale '**Puur Menu**' bevat minimaal twee biologische en/of Fairtrade producten en/of duurzame vis per gerecht.

WORKSHOPS VOOR RESTAURANTHOUDERS

Voorafgaand aan de week kunnen restauranthouders deelnemen aan de speciale workshops. We verwachten dat deze workshops in de tweede helft van september plaatsvinden. Tijdens deze workshops bij verschillende groothandels, verspreid door Nederland, wordt o.a. verteld over de verkrijgbaarheid van de producten en het assortiment. Maar ook hoe de restaurateur mee kan doen aan de Puur Restaurant Week en zijn/haar deelname zelf kan promoten, bijvoorbeeld via social media.

OPROEP



Ook dit jaar is er een leuk filmpje opgenomen met Ramon Beuk, in dit promofilmje verleidt **Ramon Beuk** de consument om in de week van 14 t/m 20 november uit eten te gaan bij een van de deelnemende restaurants. Dit filmpje is binnenkort online te bekijken.

Aan de website wordt op dit moment hard gewerkt, nog even en dan gaat de website live. Houd www.puurrestaurantweek.nl dus goed in de gaten!

We zijn al wel te volgen op Twitter: www.twitter.com/PuurRestrntWeek. Ook kun je fan worden van de Puur Restaurant Week via Facebook: www.facebook.com/PuurRestaurantWeek.

Alle deelnemende restaurants ontvangen een toolkit met o.a. voorankondigingkaartjes, tafelkaarten en een poster, op deze manier kunnen ze hun deelname in hun restaurant promoten.

WAT KUNNEN FAIRTRADE GEMEENTEN DOEN?

Via www.puuruiteten.nl vind je restaurants die al werken met bijvoorbeeld biologische, Fairtrade producten en/of duurzame vis. Maar er zijn natuurlijk veel meer restaurants die benaderd kunnen worden vanuit de werkgroep. Ook is het een leuk persmoment om **Fairtrade** onder de aandacht te brengen. Zo kun je bijvoorbeeld de burgemeester of wethouder uitnodigen bij een van de deelnemende restaurants.

HOE OVERTUIG JE RESTAURANTS?



Een aantal argumenten waarom het restaurant wil deelnemen aan de Puur Restaurant Week:

- Gratis deelname
- Eigen menuprijs bepalen
- Meer gasten tijdens de week
- Goed voor het imago
- Gratis toolkit
- Gratis promotie via de website, Twitter, Facebook
- Makkelijk zelf te promoten
- Eenvoudig