

## Fairtrade-ingredienten voor bakkers, patissiers en chocolatiers

Tot eind 2010 konden bakkers, patissiers en chocolatiers enkel deelnemen aan de campagne door verpakte en gelabelde Fairtradeproducten aan te bieden aan hun klanten. Daar komt nu verandering in. Vanaf 2011 kunnen ze Fairtrade gelabelde ingrediënten verwerken in hun eigen creaties en daarover communiceren zonder al te veel administratieve druk. Dit betekent een grote opportuniteit voor de campagne FairTradeGemeente!

### Waarom is dit project een nieuwe uitdaging?



Binnen de **campagne FairTradeGemeente** bekeken we tot nu toe met bakkers welke Fairtradeproducten zij konden verkopen. We zochten dan naar een gelabelde Fairtradekoffie, -choco, -koekjes of andere producten die zij als **nevenproducten** konden verkopen. Toch maak je op die manier geen verschil in hun kernactiviteit, namelijk de **eigen creatie** van taarten, koeken, chocolade figuurtjes, pralines enz.

De interesse groeide dan ook om voor die producten aan de slag te gaan met Fairtrade-ingredienten. De recente **lancering van Callebaut** van vier Fairtrade gelabelde chocolades bestemd voor verwerking zorgde voor een stroomversnelling en mondde uit in dit nieuwe project. Vanaf nu kunnen bakkers, patissiers en chocolatiers kiezen voor een **Fairtradevariant in hun eigen creaties** en krijgen ze daarvoor verschillende **communicatiematerialen** aangereikt.

### Het stappenplan voor de bakker, patissier of chocolatier

1. Je **koopt regelmatig Fairtrade gelabelde ingrediënten** aan en verwerkt ze in je eigen creaties (op dit moment enkel mogelijk voor chocolade)
2. Je **registreert** je zaak gratis op <http://www.info.fairtrade.net/registration>, krijgt een **bevestiging** en een pakketje **communicatiemateriaal** (deursticker, affiche en folder)
3. Je wordt opgenomen in een **overzicht van winkels** op de website van Max Havelaar en kan later altijd extra materiaal downloaden of bestellen
4. Na registratie is het mogelijk dat je **controle** krijgt waarbij er gekeken wordt naar de effectieve aankoop van Fairtrade-ingredienten (obv facturen) en de communicatie

### In 2011: enkel Fairtradechocolade

We starten het project in 2011 met **Fairtradechocolade als het enige ingrediënt** dat kan verwerkt worden in creaties en daarvoor communicatiemateriaal kan ontvangen. Later zal dit uitgebreid worden naar andere ingrediënten.

In België kan je op dit moment enkel bij **Callebaut** terecht voor de aankoop van Fairtradechocolade voor bakkers, patissiers en chocolatiers. Zij beschikken over deze **4 referenties telkens in zakken van 10 kg**:



- Donkere chocolade: 811 NV en 70-30-38 NV
- Melkchocolade: 823 NV
- Witte chocolade: W2NV

Hier vind je meer **productinformatie**: <http://www.callebaut.com/ben/7246>

### Belangrijke aandachtspunten voor de deelnemers

- Het plaatsen van het **Fairtradelabel op het product of op de verpakking is niet toegestaan**. Indien je dit wel wil doen, ben je verplicht een contract aan te gaan met Max Havelaar met administratieve en financiële verplichtingen
- De aanmaak en het gebruik van **eigen communicatiemateriaal is niet toegestaan** tenzij na validatie door Max Havelaar via [registration@maxhavelaar.be](mailto:registration@maxhavelaar.be)

### Communicatiemateriaal voor geregistreerde deelnemers



(Meer communicatiemateriaal zoals een affiche en een folder volgt)

Specifiek voor **klanten van Barry Callebaut:**



**Hoe geldt dit binnen het tweede criterium van FairTradeGemeente?**



Tot nu toe gold dat een winkel minstens 2 Fairtradeproducten moest verkopen om een verklaring op eer in te vullen en deel te nemen aan de campagne. Dit project vraagt natuurlijk om een andere invulling. **Een bakker, patissier of chocolatier kan deelnemen aan de campagne indien hij voldoet aan 1 van de volgende voorwaarden:**

Verkoop van **2** afgewerkte **gecertificeerde Fairtradeproducten** (zoals voorheen)

OF

Verkoop van **1** afgewerkt **gecertificeerd Fairtradeproduct** + gebruik van Fairtrade gelabelde ingrediënten in **1 creatie** (bijvoorbeeld in chocoladekoeken, chocolade Paasfiguren of chocoladetaart)

OF

Gebruik van **1 Fairtrade-ingrediënt** (chocolade of suiker) in **alle eigen creaties**

## Contactgegevens

**Voor bakkers, patissiers en chocolatiers:**

- Informatie **Callebaut chocolade**: <http://www.callebaut.com/ben/7246>
- **Registratietool**: <http://www.info.fairtrade.net/registration>.
- Vragen ivm **communicatiemateriaal**: [registration@maxhavelaar.be](mailto:registration@maxhavelaar.be), [www.maxhavelaar.be](http://www.maxhavelaar.be)

**Trekkersgroepen** met vragen of opmerkingen nemen contact op met hun regionale begeleider.