



De leveranciersbeurs voor fair trade, bio en lokale voeding voor grootverbruikers

05 mei 2011
Ateliers des Tanneurs (Brussel)

PROGRAMMA

Workshops en degustaties

Het Your Choice team nodigt u van harte uit om tijdens de leveranciersbeurs deel te nemen aan de hieronder vermelde workshops en degustaties.

Inschrijving voor de workshops en degustaties is verplicht: www.salonyourchoice.be

Workshop 1 : Bioproducten en biocertificering binnen grootkeukens

14u00 – 15u30 – FR/NL – Zaal Syrah

Bent u verantwoordelijk voor een grootkeuken en wenst u biologische producten te verwerken in uw gerechten ? U wenst uw bio-engagement te communiceren door uw keuken te laten certificeren ?

Biologische voeding maakt een essentieel onderdeel uit van de duurzame grootkeuken. Maar wat betekent de term 'biologisch' precies en hoe zit het eigenlijk met het Biogarantie-label? Is het als grootkeuken mogelijk en haalbaar om met biologische ingrediënten te werken? En waar vind je dan deze producten? Waar moet je op letten? BioForum Vlaanderen en Wallonië geven antwoord op deze vragen en lichten ook de mogelijkheden toe om als grootkeuken biogecertificeerd te worden.

Doelpubliek: keukenverantwoordelijken, cateringbedrijven

Tweetalige workshop.

Sprekers: Bioforum Wallonie et Vlaanderen

Duur: 1u30

Workshop 2 : Fair trade in uw horeca-zaak of onderneming

10u00 – 10u45 – NL – Zaal Gamay

11u30 – 12u15 – FR – Zaal Gamay

Wenst fairtradechocolade te gebruiken in uw bereidingen en hierover te communiceren naar uw klanten ? Dit is van nu af aan mogelijk !

Max Havelaar lanceert dit jaar een nieuw communicatie-instrument voor de horecazaken, winkels, cafetaria's en grootkeukens die gelabelde fairtrade-ingrediënten wensen te gebruiken in hun recepten. Dit instrument is momenteel beschikbaar voor het gebruik van chocolade en zal weldra verruimd worden naar andere productcategorieën zoals o.a. de warme dranken.



Wat zijn de gebruiksvoorwaarden ? Hoe kan men zich registreren ? Wat is het verschil met een licentie-overeenkomst van Max Havelaar ? Wij zullen al uw vragen beantwoorden tijdens een concrete en geïllustreerde presentatie.

Doelpubliek: chocolatiers, bakkers, banketbakkers, horeca en grootkeukens

Franstalige en Nederlandstalige workshop (in afwisselende sessies)

Sprekers: Max Havelaar België

Duur: 45 min

Workshop 3 : Korte ketens en grootkeukens

10u00 – 11u00 – FR – Zaal Syrah

Is de toelevering in korte ketens mogelijk binnen grootkeukens ?

De toelevering van grootkeukens in fair trade, bio en lokale producten blijft enigszins problematisch. Dit is onder andere te wijten aan te kleine bestelhoeveelheden en hieraan verbonden logistieke problemen. Hoe kunnen we omgaan met deze hindernissen en op welke tussenhandelaars kunnen we dan beroep doen ? Naar welk type bemiddeling moet men producenten en grootverbruikers richten ?

BioForum Wallonië en het RWAD zullen u, aan de hand van concrete voorbeelden uit hun pilootproject, de mogelijke pistes en huidige evoluties schetsen.

Doelpubliek: grootkeukens, lokale producenten

Franstalige workshop

Sprekers: BioForum Wallonie, Réseau Wallon pour l'Alimentation Durable (RWAD), Liproco

Duur: 1u

Workshop 4 : Voeding, ecologische voetafdruk en CSR

14u30 – 16u00 – FR – Zaal Gamay

11u30 – 13u00 – NL – Zaal Syrah

Hebt u reeds overwogen om aan de hand van duurzame voeding de ecologische voetafdruk van uw bedrijf te verminderen en uw Corporate Social Responsibility te versterken ?

Voeding maakt 30% uit van onze totale ecologische voetafdruk. De out-of-home markt – waaronder uw bedrijfsrestaurant – vertegenwoordigt meer dan een derde van de voedingsmarkt.

Naast uw inspanningen betreffende recyclage, groene energie, het gebruik van ecologische producten, enz. kan u ook een niet te verwaarlozen impact hebben op de ecologische voetafdruk van uw bedrijf door duurzame voeding te integreren in de menu's van uw bedrijfsrestaurant of cafetaria en in uw verdeelautomaten. Kom en ontdek hoe voeding een plaats kan krijgen binnen het verduurzamingproces van uw bedrijf en hoe u hierover kan communiceren.

Doelpubliek: bedrijven

Nederlandstalige en Franstalige workshop (in afwisselende sessies)

Sprekers: Vredeseilanden, FairTrade@Work

Duur: 1u30

Workshop 5 : Labels, pictogrammen en etiketten van voedingsproducten

13u00 – 14u00 – FR – Zaal Merlot

11u00 – 12u00 – NL – Zaal Merlot

Hoe de verschillende labels pictogrammen en andere informatie vermeld op de verpakking en de etiketten van voedingsproducten interpreteren ?



Deze participatieve workshop over het lezen en interpreteren van etiketten zal u helpen om, op basis van de pictogrammen, labels, ingrediënten en andere informatie, een oordeelkundige keuze te maken op vlak van gezondheid en milieu.

Mis deze gelegenheid niet om de betekenis van de vele labels en pictogrammen, die we kennen zonder ze soms echt goed te begrijpen of waarvan we de betrouwbaarheid soms in vraag stellen, te ontcijferen.

Doelpubliek: horeca, grootkeukens

Franstalige en Nederlandstalige workshop (in afwisselende sessies)

Sprekers: écoconso, Rob Renaert (Coduco)

Duur: 1u

Maximum aantal deelnemers: 15 personen

Degustatie van biologische en fairtrade wijnen

10u30 – 12u00 – 1^{ste} verdieping Hall 1902

14u00 – 15u30 – 1^{ste} verdieping Hall 1902

Wat betekent dat nu precies, biologische en fairtradewijnen? Wat zijn de specifieke kenmerken van een biologische wijn? Zijn er fairtradewijnen van hoogstaande kwaliteit? Tijdens deze degustatie zal sommelier Vincent De Coninck u verschillende fairtrade- en biologische wijnen laten ontdekken en u meer vertellen over hun productiewijze en hun eigenheid.

Spreker : Mr. Vincent De Coninck, gediplomeerd sommelier en tevens in bezit van het international erkende WSET® “Advanced Certificate”. Zijn expertise en kennis combineert hij met zijn overtuiging en geloof in duurzame en milieuvriendelijke landbouw.

Tweetalige animatie

Duur: 1u30

Maximum aantal deelnemers: 25 personen

Cuptasting van biologische en fairtrade koffie

11u00 – 13u00 – 1^{ste} verdieping Hall 1902

15u00 – 17u00 – 1^{ste} verdieping Hall 1902

Zijn alle biologische koffies dezelfde ? Wat is het verschil tussen een arabica en een robusta ? En wat houdt « cupping » nu precies in ? Mevr. Gennar zal u tijdens deze sessie introduceren in de geheimen van het cuppen en de koffie-aroma's. Het zal ook de ideale gelegenheid zijn om de smaken en de specificiteiten van de verschillende biologische en fairtradekoffies te ontdekken.

Spreker : Mevr. Jeanne Gennar, National Coordinator van de Belgische chapter van de SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), organisatrice van de Belgische kampioenschappen die onder de SCAE organisatie vallen en oprichtster van Kofca.

Nederlandstalige animatie met Franse vertaling

Duur: 1u30 – 2h

Maximum aantal deelnemers: 14 personen

