



SAB Catering breidt Fairtrade assortiment uit

Tijdens de Fairtrade@Work week, van 28 oktober tot en met 1 november, start SAB Catering in haar 250 bedrijfsrestaurants in Nederland met de omzetting van het zoetbeleg naar het zoete broodbeleg van Fair Trade Original. Het gaat om de producten als hagelslag, jam, chocoladepasta, pindakaas en honing. Het streven is dat eind december van dit jaar in alle SAB-restaurants uitsluitend Fairtrade zoetbeleg te koop is.

“Inspelen op de groeiende vraag naar eerlijke producten en ons eigen streven naar uitbreiding van duurzame producten, liggen aan deze beslissing ten grondslag. Daarbij biedt het ons de kans om bij te dragen aan een betere toekomst voor de boeren in ontwikkelingslanden, die een eerlijke prijs ontvangen voor hun producten.”, aldus Judith Veerman, productmanager SAB.

Fairtrade@Work

De Fairtrade@Work campagne is een initiatief van Stichting Max Havelaar, die het bedrijfsleven stimuleert om meer Fairtrade producten op het werk te gebruiken. Tijdens de Fairtrade@Work week staat in de SAB-restaurants een Thaise curry soep, gemaakt van Fairtrade kokosmelk, op het menu. De lunchgebruikers maken bij aankoop van deze soep kans op een big fair bag. Naast de introductie van het nieuwe assortiment zoet broodbeleg van Fair Trade Original wordt tijdens deze week ook het huidige aandeel Fairtrade producten, als bananen, chocolade, peper en zout, extra gepromoot.

Duurzame keuze

Judith Veerman: “SAB is trots op deze toename van Fairtrade producten in haar bedrijfsrestaurants. Met dit grotere aanbod aan Fairtrade producten, waaronder ook ons eigen Fairtrade koffiemerk Pure Moments, kunnen wij onze gasten en opdrachtgevers vaker laten kiezen voor duurzaam eten en drinken.”