

FAIRE GENUSSWOCHE

Fair, nachhaltig und regional mit kulinarischem Genuss



Aktionsbeschreibung

Fair und nachhaltig wird bei uns das ganze Jahr gekocht, gearbeitet, gedacht und geplant. Und

Fakten



Veranstaltungstyp

Aktion in der Gastronomie
 Fairer Brunch
 Faires Frühstück
 Fest
 Kaffeeaktion (Rösten, Parcours, Verkostung, ...)
 Modenschau
 politische Aktion
 Weinprobe

Produkttyp

Bananen
 Blumen
 Couscous
 Dekoartikel
 Gebäck
 Geschirr
 Glaswaren
 Honig
 Kaffee
 Kakao
 Kerzen
 Korbwaren
 Nüsse
 Quinoa
 Reis
 Saft
 Schokolade
 sonstige Süßwaren
 Tee

einmal im Jahr feiern wir nachhaltig und fair und verwöhnen die Sinne unserer lieben Gäste mit kostbarem Flair. Dieses Jahr werden wir Euch mit "fairen" Kostbarkeiten & "fairen" Aktionen erstaunen und überraschen.

Freut Euch mit uns auf unsere Wein.Fair.köstigung, kostbare Aperitifs aus fairen und regionalen Zutaten, eine faire Modenschau, unseren fairen Brunch und als Empfehlung der Woche ein vollkommen Faires Dinner Menü.

Dazu unser fair gehandelten Bio-Kaffee "Segafredo Organica" oder einer der vielen Fair Trade Bio-Tees aus unserer Karte und der Tag wird gut!

Wir wünschen viel Vergnügen und eine faire Genusszeit!

Übrigens: Das Restaurant Café Kostbar ist seit 2019 als fairnünftiges Unternehmen der Fair Trade Stadt Saarbrücken ausgezeichnet worde.

Textilien
Wein

Zielgruppe

Erwachsene
Journalist/innen
Kund/innen
Multiplikator/innen
Politiker/innen (kommunal)
Senior/innen
Studierende

Veranstalter

Gastronomischer Betrieb

Veranstaltungsort

Gastronomie

Kooperationspartner

Fair-Handels-Gruppe

Budget

Kosten für Referent/innen

50 Euro

Kosten für Dekoration

ca. 100 Euro

Kosten für Materialien

ca. 50 Euro

Sonstige Kosten

ca. 100 Euro

Zeitplan

Anfrage Politiker/innen

15.07.2019

Beginn Werbung

15.07.2019

Einladung Presse

19.08.2019

Weiterführende Links



<https://www.cafekostbar.de/termine/85-faire-genusswoche-im-restaurant-cafe-kostbar.html>

2021 © Forum Fairer Handel e.V.

[Impressum](#)

[Datenschutz](#)