

Trakteer met lokaal lekkers

Wat?

Alle redenen zijn goed om te trakteren: een verjaardag, verhuis, geboorte, nieuw bestuur, receptie, bedanking, pensioenfeest... Hoe klein of groot je het ook ziet: trakteer op iets lekkers uit de streek.

Waarom?

Laat je gasten kennismaken met producten uit de eigen streek. Het is origineel, je promoot de lokale producten bij jouw doelpubliek en je steunt de lokale economie.

Hoe?/Stappenplan

- Zorg dat je eerst het aanbod lokale producten kent. Veel producenten kan je terugvinden via www.lekkerootvlaams.be en www.rechtvanbijdeboer.be.
 - Fruitbedrijf: sappen, vers fruit (als fruitsalade, op spiesjes), confituur;
 - Groentebedrijf: groenten voor salades, soep, aperitiefhapjes;
 - Molen: meel (samenwerking met een plaatselijke bakker);
 - Zuivelbedrijf: melk, yoghurt, platte kaas, harde kaas, kaas, desserts, ijs;
 - Imker: honing;
 - Hoeveslagerij: vlees, aperitiefhapjes;
 - Plaatselijke brouwerij: streekbieren, sterke dranken;
 - Wijndomein: plaatselijke wijn;
- Overleg met de producent(en) van jouw keuze welke mogelijkheden ze kunnen bieden. Misschien is het aanbod groter dan je zelf dacht. Of misschien werkten ze al bepaalde concepten uit.
 - Welk budget heb je per persoon?
 - Op welk moment wil je trakteren? Ontbijt, receptie, dessert, tussendoortje, BBQ, traktatie om mee naar huis te nemen.
 - Zijn de gewenste producten leverbaar? tijdstip, seizoen, hoeveelheid?
 - Komt de hoeveproducent zelf graag zijn product klaar maken of serveren?
 - Vraag recepten, tips aan de hoeveproducent
- Stel je traktatie/menu samen op basis van beschikbare producten:
 - Zoek ontbrekende producten in een iets bredere omgeving of ga voor FairTrade.
- Vraag promomateriaal (vlagjes, flyer,...) aan de producent(en) om de hoeve-en streekproducten extra onder de aandacht te brengen.

Doen!

- Vermeld het gebruik van hoeve-en streekproducten als troef op de uitnodiging!.

Niet doen!

- Verlies de gangbare hygiëne- en bewaarvoorschriften niet uit het oog.