

### **Proef van eerlijke desserts tijdens de Sweet Revolution in Halle**

**Op zaterdag 4 oktober beleef je in Halle een Sweet Revolution tijdens de Week van de Fair Trade. Deze actie zet desserts in de kijker die gemaakt zijn met fairtrade, lokale en biologische ingrediënten. Je proeft dan letterlijk van eerlijke handel en duurzame voeding in de Halse horeca.**

Op zaterdag 4 oktober, tijdens Dag van de Klant, kan je bij Halse Horecazaken zoals Bistro Servais, Den Dragée, Falco, Croissant, Scoop, Joséphine, Vandaag en het Buurtrestaurant genieten van heerlijke desserts gemaakt met fairtrade, lokale en biologische ingrediënten. Ze ontvangen een ingrediëntenpakket met producten uit de Oxfam Wereldwinkel, Wyverkens, Vandevoorde en Bio-planet.

Ook Halse verenigingen krijgen zo'n pakket om samen met hun leden aan de slag te gaan.

### **Doe mee vanuit je keuken**

Niet alleen horeca en verenigingen, ook inwoners worden uitgedaagd om zelf een dessert te maken met eerlijke en lokale ingrediënten. Wie zijn creatie deelt op sociale media met #SweetrevolutionHalle, maakt kans op een cadeaubon.

### **Samen impact maken**

De Sweet Revolution wil aantonen dat kleine, creatieve acties een groot verschil maken. Door fairtradeproducten te combineren met lokale en seizoensgebonden ingrediënten, versterken we de band tussen mondiale solidariteit en lokale betrokkenheid.

Ga dus zeker eens proeven op 4 oktober. Bovendien is het dan ook Herfstshopping in Halle met extra animatie.

**Info voor de pers:** Schepen Mark Demesmaeker (Lokale Economie) | [mark.demesmaeker@halle.be](mailto:mark.demesmaeker@halle.be)