

jazu  
**FAIRmarktung**

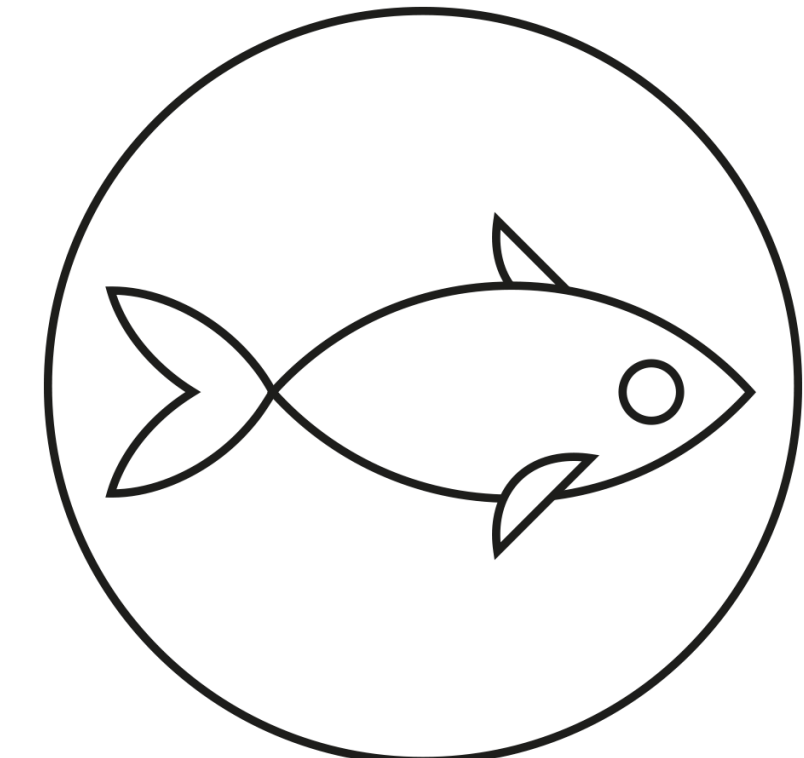
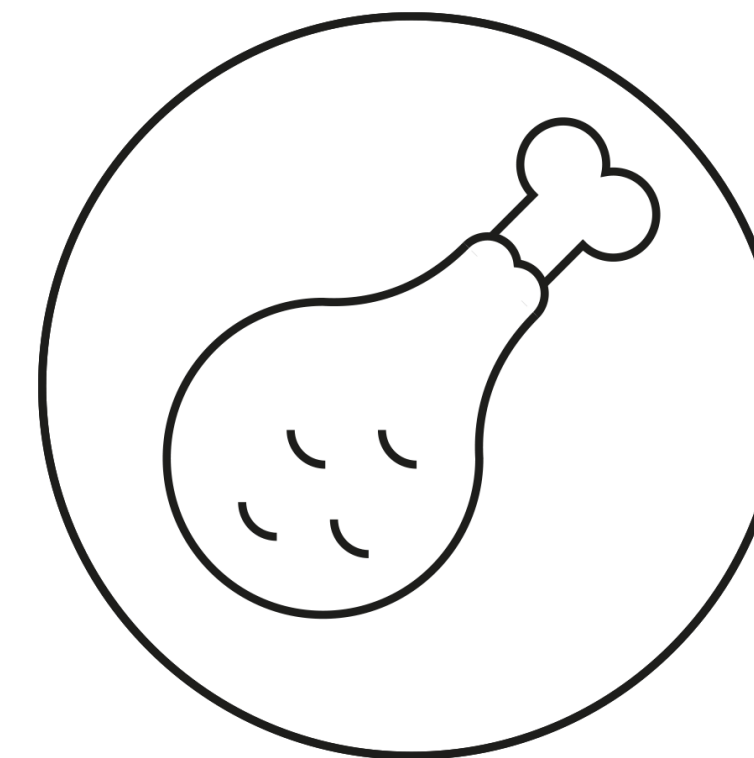
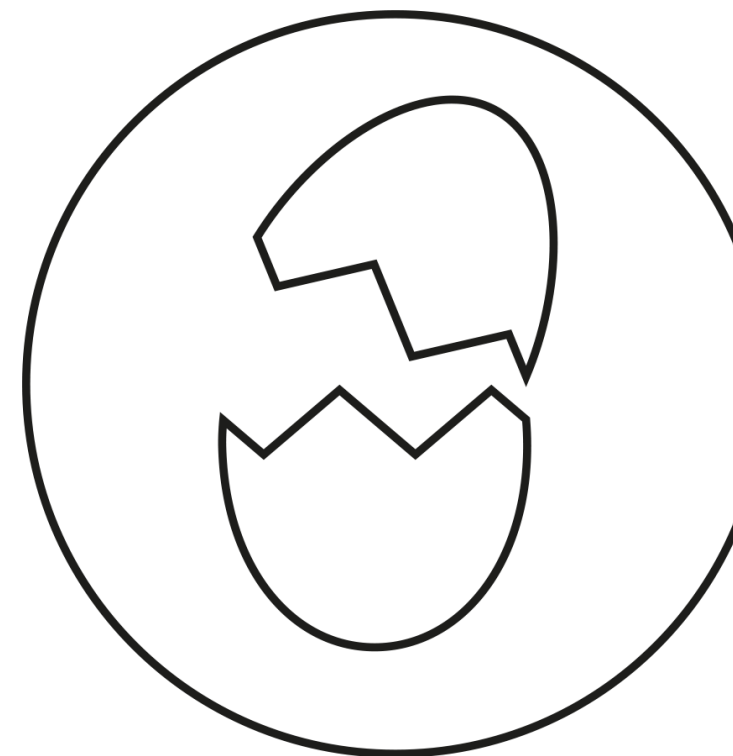
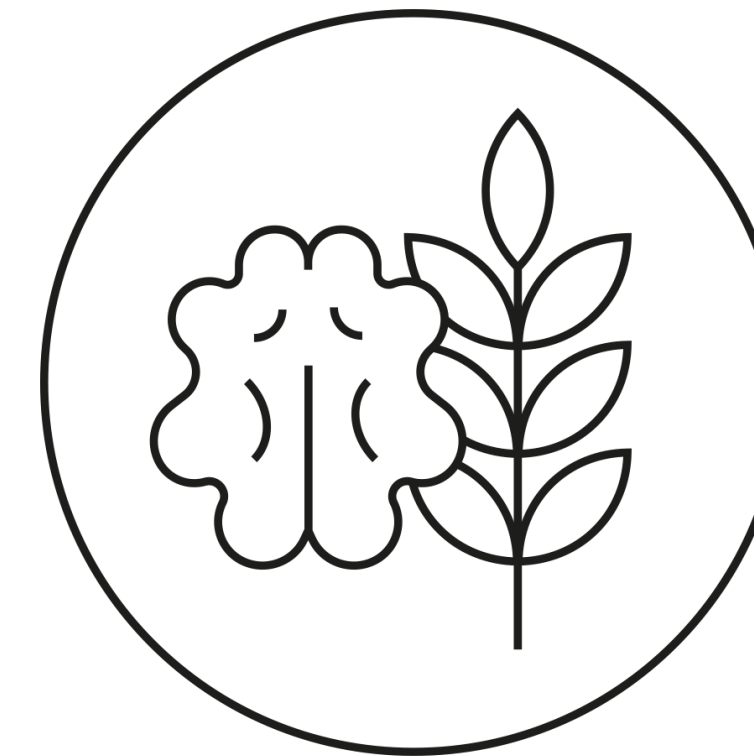
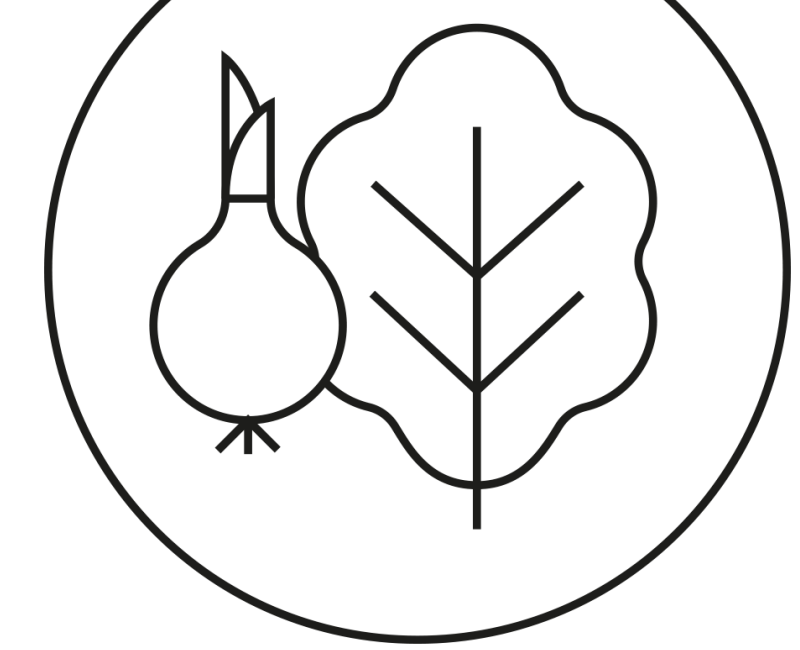
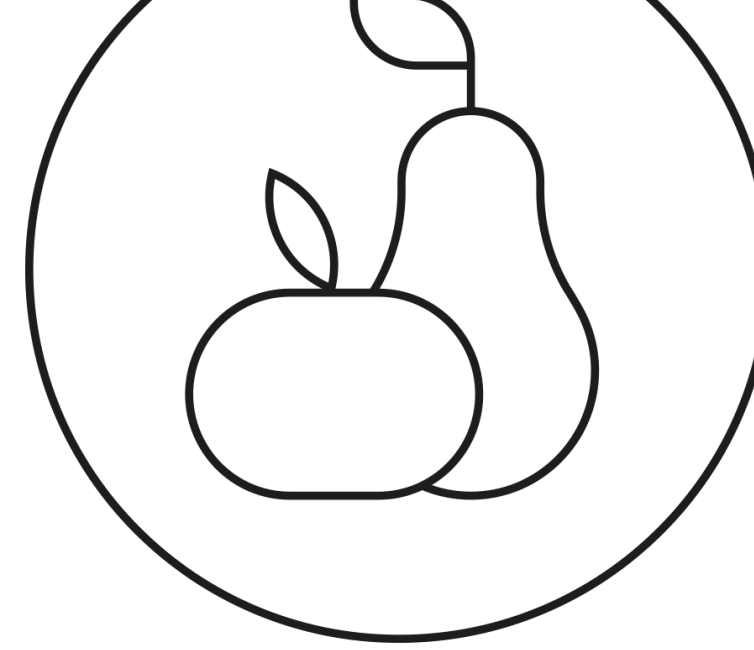
jazu  
nah.®

# Gibt es Transparenz und Fairness im Großhandel?


Wir sind das Bindeglied zwischen der österreichischen Landwirtschaft und den österreichischen Großküchen. Bei [jazunah.at](https://jazunah.at) bestimmen Landwirt:innen die Preise ihrer hochwertigen Erzeugnisse selbst – Küchenleiter:innen kennen den Wert. So lässt sich Regionalität leben.

# Wir FAIRmarkten Lebensmittel der Landwirtschaft direkt an Küchen.

Gemeinsam mit unseren Produzent:innen bieten wir Großküchen eine breite Auswahl an Produkten. Und es werden stetig mehr. Dabei achten wir auf eine sinnvolle und nachhaltige Erweiterung unseres Sortiments.







Gibt's so  
etwas wie einen  
Bauernladen,  
nur in groß?

Bei [jazu nah.at](https://jazu nah.at) entscheiden Köch:innen selbst, bei  
welchem Erzeuger sie einkaufen und folglich wie  
regional, auf den Kilometer genau, die Lebensmittel sind.

jazu  
nah.AT

KOMMT  
GUT  
AN

Können Preise  
**jaaaaa!**  
fair sein?



# Was haben Landwirtschaft und Küche gemeinsam?

Sie sind eine Berufung die nach Leidenschaft,  
Fachwissen und Kreativität verlangt.

Beide sind geprägt von schwerer körperlicher Arbeit,  
langen Arbeitszeiten, Unsicherheit und hohem Zeitdruck.

Beide bekommen wenig Dank und haben oft nur eine  
geringe Sichtbarkeit.





# Unser ja ist ein **FAIRsprechen**

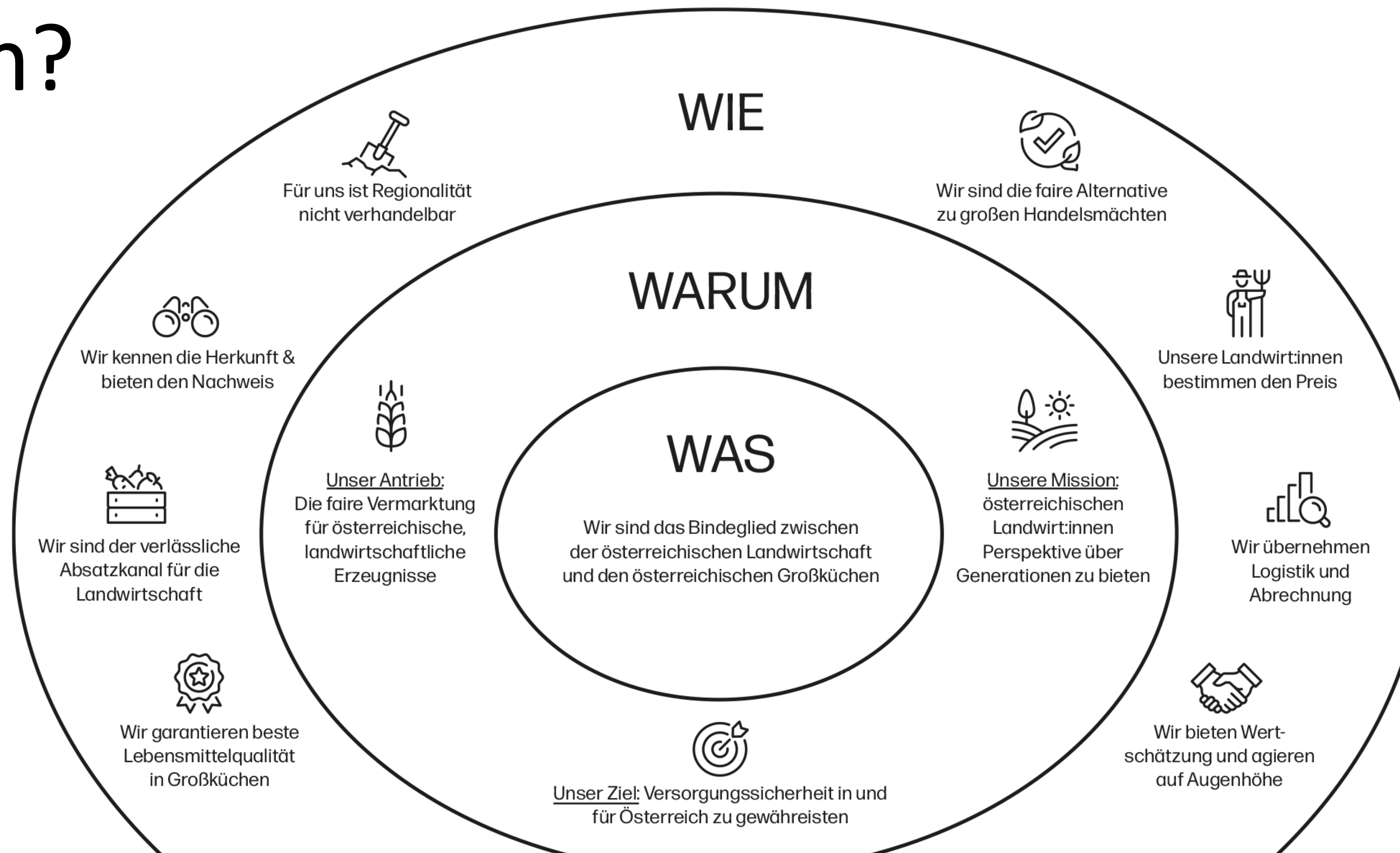
Wir vermarkten Lebensmittel von Landwirten direkt an Küchen. [jzunah.at](https://jzunah.at) ist das Bindeglied zwischen der Landwirtschaft und Großküchen in Österreich. Die Produzenten bestimmen die Preise ihrer hochwertigen Erzeugnisse selbst – wir kümmern uns um den Weg vom Feld in die Küche. Für Köche bedeutet das: Frische, erstklassige Zutaten, welche die regionale Wirtschaft stärken und den Geschmack der Region auf den Teller bringen. [jzunah.at](https://jzunah.at) ist Ihr persönliches ja zu fairer, regionaler Lebensmittelversorgung.

Für Landwirtschaften, für Küchen, für uns alle.





# Warum ist es wichtig, dass wir es genauso tun, wie wir es tun?





Direkt aus der  
Nachbarschaft  
Wir schätzen Nähe. Die Nähe  
zu den Menschen  
und der Region.

Handschlagqualität  
Was wir versprechen, das  
halten wir auch. Hand  
drauf.

Der regionale  
FAIRmarkter.

jazu  
nah.®AT

Alle regionalen Zutaten  
findest du hier.



Wertschätzung  
Auf Augenhöhe zu  
kommunizieren ist für uns  
wie die Produkte. Ganz  
natürlich.

Transparenz  
Jederzeit wissen  
woher genau  
was kommt.



# Es heißt Lebensmittel, weil auch Landwirt:innen davon leben müssen.

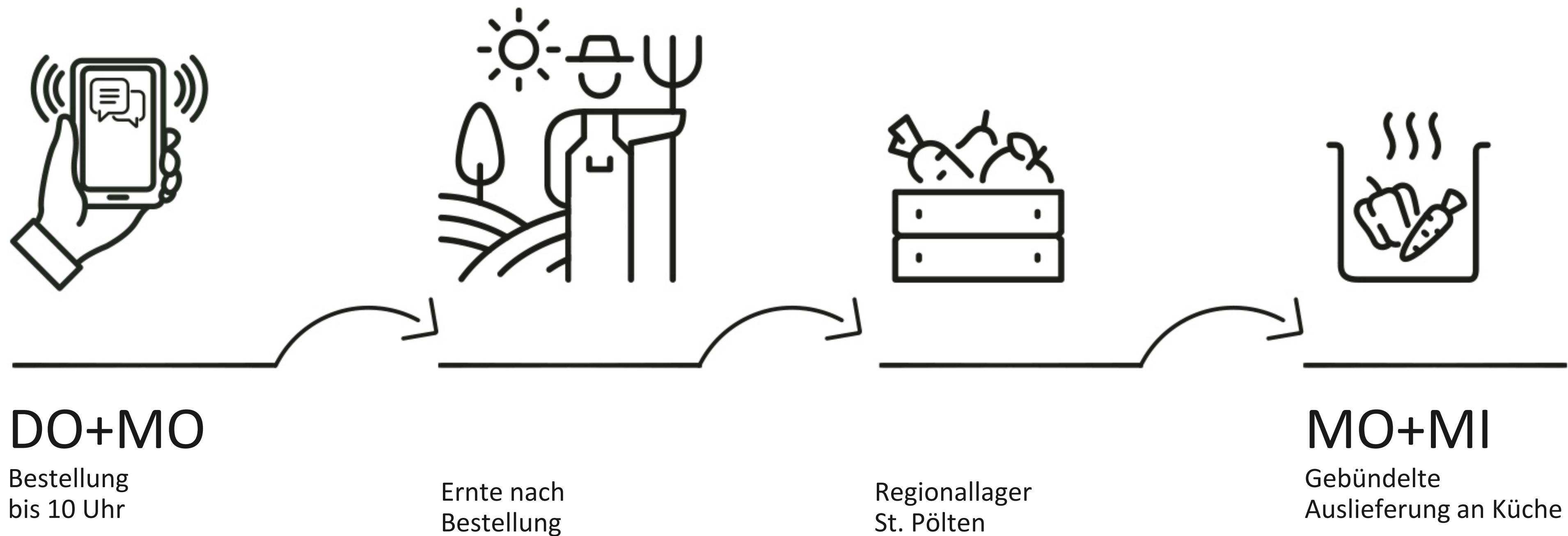
Nicht nur einen fairen Preis, sondern auch Wertschätzung bekommen.

- Sie entscheiden wie viel Ihre Produkte kosten.
- Kein zusätzlicher Logistik- oder Transportaufwand. Das übernehmen wir.
- So schaffen wir Wertschöpfung direkt in der Region.
- Konsument:innen kennen nicht nur Ihr Produkt, auch Ihren Namen.
- Verlässlicher Absatzkanal, auch für kommende Generationen.





# Wie es funktioniert, dass alles frisch in der Küche landet.





Regionalität ist  
nicht verhandelbar.





# Unsere Produzent:innen

jazu  
nah.®<sup>AT</sup>

Unsere Partner-Landwirtschaften sind über Ostösterreich verteilt. Beliefern wir eine Großküche, dann kann sie sicher sein, dass die Produkte aus nächster Nähe kommen. Alles andere wäre keine echte Regionalität.

Wir halten die Wege so kurz wie möglich, um einerseits die Frische der Produkte zu garantieren und andererseits die Region und ihre Landwirt:innen zu stärken.

Aktuell 54 Lieferanten  
> 500 Produkte im Sortiment  
30.000 Essen / Tag





# Kann ein Schnitzel meine Umweltbilanz verbessern?

Ein Commitment zu regionaler Landwirtschaft sowie ein Beitrag zum Umweltschutz inklusive.

- Unterstützung der regionalen Wirtschaft und Wertschöpfung.
- Regionales und dadurch auch nachhaltiges Engagement.
- Mitarbeiter:innen schätzen hochwertiges Essen und seine Regionalität.
- Positiver Image-Effekt für den Betrieb, dank Fairness und Transparenz.
- Wissen wo's herkommt, dank klarer Herkunftskennzeichnung.





# Hat Ihnen schon einmal ein Salat seine Lebensgeschichte erzählt?

Woher weiss ich denn wo es herkommt?

Es wird viel geredet.

- Nur mit uns wissen Sie ganze genau wo's herkommt, dank klarer Herkunftskennzeichnung
- Durch technische Möglichkeiten können wir es auch gemeinsam Ihren Gästen erzählen!







I'm Bauer

Frisch. Regional. Innovativ. Mit Herz.

📍 3133 Gemeinlebarn  
Ortsstraße 17



Glaubwürdigkeit statt  
Plakat-Regionalität.





Jetzt kannst du  
sehen woher das  
Essen stammt!

Erfahre auf den ersten Blick, woher dein Essen im eigenen  
Restaurant für diese Woche herkommt.  
Lerne die ProduzentInnen kennen!

SCAN ME



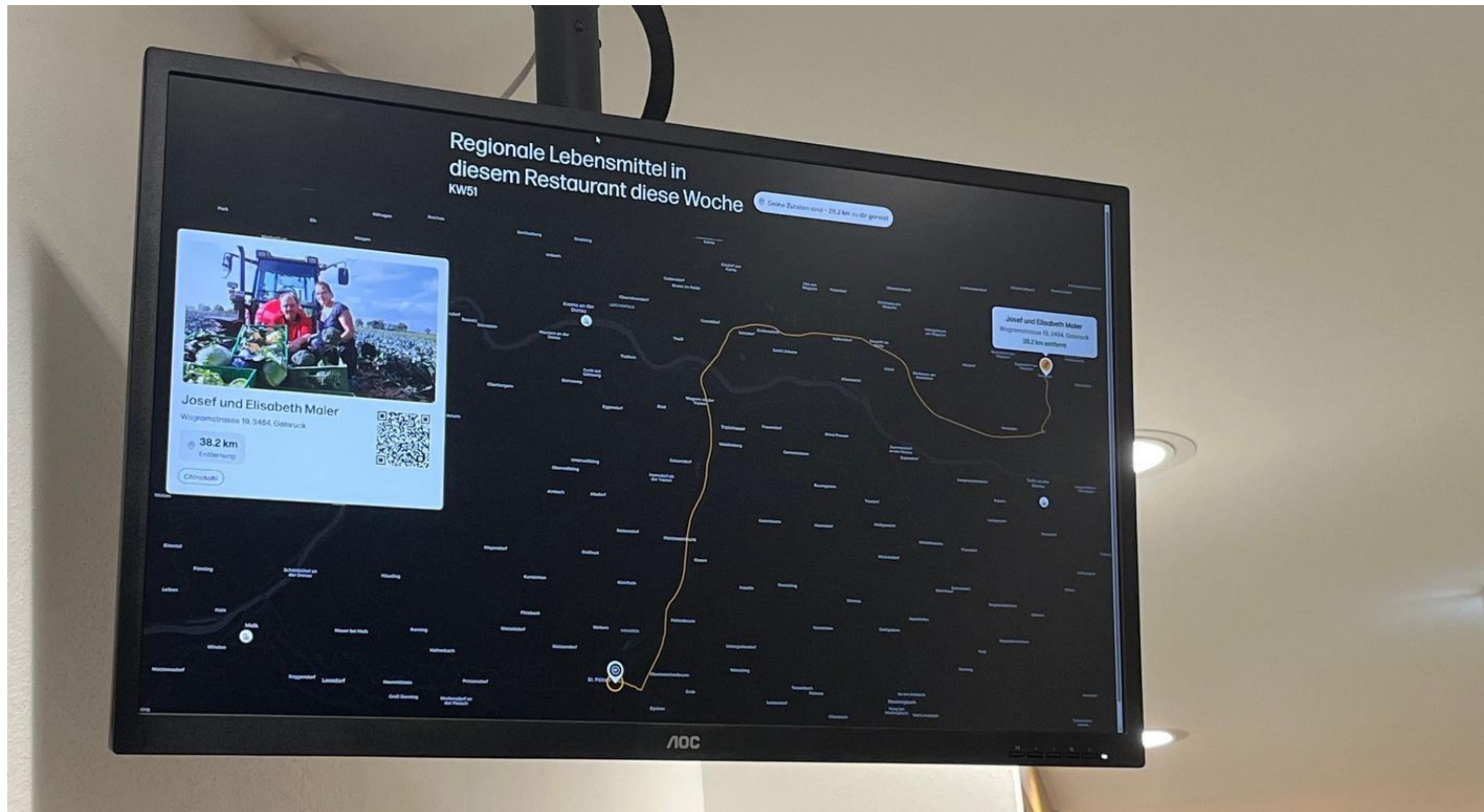
jazu  
nah.AT













# Regionale Lebensmittel

in diesem Restaurant diese Woche

Deine Zutaten sind ~ 33.5 km zu dir gereist



## Mamauerhof

Obermamau 10, 3121, Karlstetten

5.3 km  
Entfernung



Hokkaidokürbis

Karlstetten

### Mamauerhof

Obermamau 10, 3121, Karlstetten

5.3 km entfernt

Herzogenburg

Pottenbrunn

St. Pölten

Loosdorf

Prinzersdorf

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn

West Autobahn



# Jetzt kannst du sehen woher das Essen stammt!

Erfahre auf den ersten Blick, woher dein Essen im eigenen  
Restaurant für diese Woche herkommt.  
Lerne die Produzent:innen kennen!

**SCAN ME**



jazu  
nah.AT

Geben wir  
**jaaaaa!**  
unser Bestes?

KOMMT  
GUT  
AN





Regionalität hat bei uns einen Namen.



Unseren Biobetrieb, umgestellt durch Werners Eltern im Jahr 1988, bewirtschaften wir, Maria & Werner, bereits in der 3. Generation. Wir sind ein viehloser Ackerbau- und Gemüsebetrieb mit einer Kompostieranlage. Dieser Kompost wird auf unsere Böden aufgebracht. Eine Kreislaufwirtschaft mit Humusaufbau ist uns sehr wichtig. Das ist unser Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Klimaschutz.

Bio Knoblauch – die wichtigste Nebensache der Welt – produzieren wir seit 13 Jahren. Es ist uns gelungen, unseren Bioknoblauch zu veredeln:

- als Granulat in der praktischen Gewürzmühle
- als Pulver zum Kochen und Würzen
- als Paste, die mit Natursalz vermengt wird.

Ganz NEU bieten wir ein besonderes Geschmacks-erlebnis an: fermentierter Bioknoblauch, unser "Schwarzer Hochgenuss" der durch Erwärmen seine schwarze Farbe und sein spezielles Aroma erhält!

KEIN Mundgeruch mehr, und in der Küche verwendet man ihn wie die herkömmliche Knolle, für Soßen, Salate oder als Snack zwischendurch.

Genau so regional sind unsere Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Eier und Milchprodukte.

Diese regionalen Produkte verarbeiten wir in KW 37/38

Biohof Herbst, Prambachkirchen:

- Bio Knoblauch Granulat
- Bio Knoblauch Pulver
- Bio Knoblauch Paste

Eier Lehner, Waizenkirchen:

- Bio Eier von freilebenden Hennen
- Eiernudeln

Biohof Herbst, Neukirchen:

- Karotten
- Schalotten
- Rote Zwiebel
- Karfiol
- Grünkohl

Biohof Sturmayer, Neukirchen:

- Karotten
- Schalotten
- Rote Zwiebel
- Karfiol
- Grünkohl



jazu  
FAIRmarktung

Unser ja ist ein ja zur österreichischen Landwirtschaft, ihren Erzeugnissen und allen Menschen, die dafür arbeiten.

ein ja zu heimischen Großküchen, die regionale sowie saisonale Lebensmittel weiterverarbeiten und ein ja zu den Menschen, die dafür arbeiten.

ein ja zum Kreislauf der Versorgungssicherheit in Österreich. Und das langfristig. a gilt der Transparenz und Fairness. Es zeigt Flagge für Partnerschaftlichkeit. Unser ja ist kein Vielleicht, kein Schauen-wir-mal.

Unser ja ist ein Rausgehen, Anpacken und Machen.

Unser ja ist ein Versprechen.



us der Nachbar- Wir schätzen e Nähe zu den an und der Region.

Handschlagqualität. Was wir versprechen, das halten wir auch. Hand drauf.

Wertschätzung. Auf Augenhöhe zu kommunizieren ist für uns wie die Lebensmittel. Ganz natürlich.

Transparenz. Jederzeit wissen woher genau was kommt.



jazu  
nah.AT  
Regional und transparent von



Da kommt alles  
auf den Tisch,  
nichts unter  
den Teppich.

---



Unsere landwirtschaftlichen Produzent:innen sind in unterschiedlichen Regionen zuhause. Wir halten die Wege so kurz wie möglich, um die Frische der Produkte zu garantieren. Absolute Transparenz der Herkunft ist der Schlüssel dazu, denn Regionalität ist nicht verhandelbar.



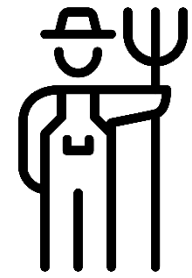
jazu  
nah.®



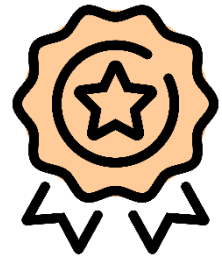




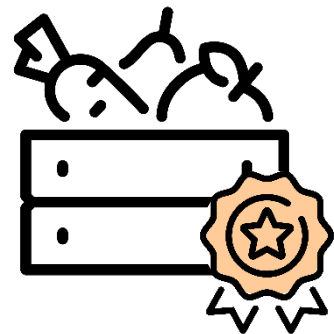
## Wie funktioniert es?



- **Landwirt:in speichert Informationen** wie Chargennummer und Datum direkt ins System.
- Der Eintrag ist der Startpunkt für eine transparente Lieferkette.
- Alle Daten sind ab dem ersten Moment **unveränderbar gespeichert**.



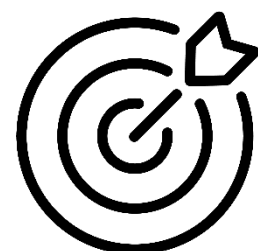
- Jeder Datensatz wird mit einem kryptografischen Hash verschlüsselt.
- So wird sichergestellt, dass Inhalte **nachträglich nicht verändert werden können**.
- Die Integrität der Daten ist jederzeit überprüfbar.



- **Neue Datensätze verweisen immer** auf den vorherigen Block.
- Dadurch entsteht eine unveränderbare und lückenlose Kette.
- Die gesamte **Lieferkette bleibt transparent und nachvollziehbar**.



- **Jeder neue** Block wird durch ein Netzwerk **validiert**.
- Erst nach Konsens wird ein Datensatz als gültig akzeptiert.
- Das **verhindert Manipulation** durch einzelne Beteiligte.

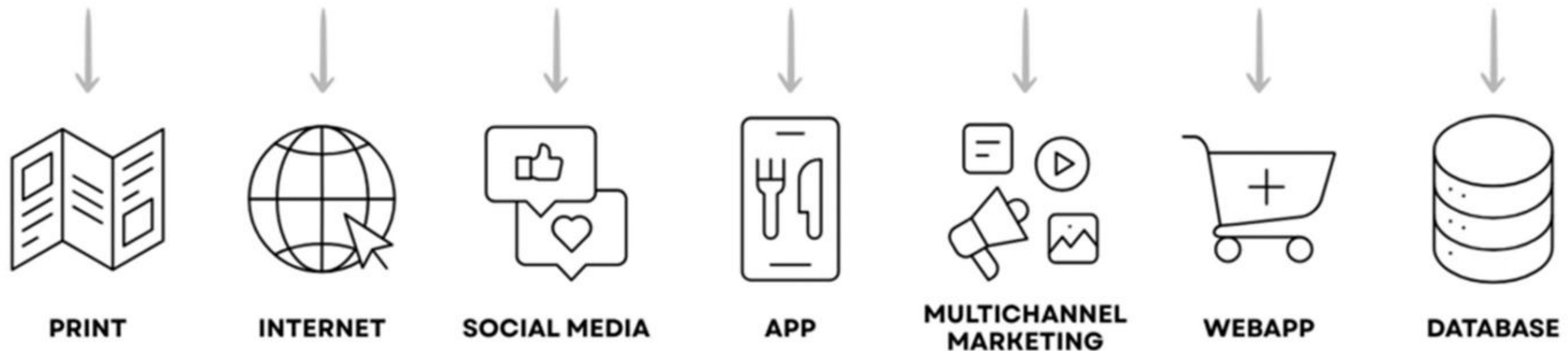


- Kunden und Partner können alle Daten sicher abrufen.
- Die **Herkunft** jedes Produkts ist **eindeutig** und **nachvollziehbar**.
- **Das stärkt das Vertrauen in regionale und nachhaltige Lebensmittel.**



Daten stehen DSGVO Konform zur Verfügung und können in allen Kanälen eingesetzt werden.

# CROSS MEDIA



White-Label Lösung möglich. EVP stärken!



# Identität ist unsere Stärke.

Wir schätzen nicht nur die wunderbare österreichische Landschaft um uns, sondern auch die vielen unterschiedlichen Früchte die sie trägt. Gewissenhaft erarbeitet von unseren Produzent:innen.

Denn die größte Stärke der Region ist die Geschmacksstärke. Frisch vom Hof schmeckt eben nur, was auch frisch vom Hof kommt und das können wir nur gemeinsam garantieren.

## Redest du nur oder handelst du schon?





- Wir brauchen Eure Hilfe!
- Wir müssen gemeinsam aufstehen.
- Regionalität oder Mercosur?
- Lokale “Food-Hubs” mit ja zu nah möglich!

jazu  
FAIRMarktung



Da kommt  
alles auf den  
Tisch und nichts  
unter den Teppich.

Bei jazunah.at ist das Commitment zu regionalen  
Produzent:innen sowie ein Beitrag zum  
Umweltschutz inklusive.

jazu  
nah.AT

100%  
transparent

B G L  
W N O G O  
BTMR

Waldemar Pöchhacker  
ja zu nah GmbH JZN  
Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten  
+43 664 60259 42401  
[www.jazunah.at](http://www.jazunah.at)