

jazu
FAIRmarktung

jazu,
nah.®

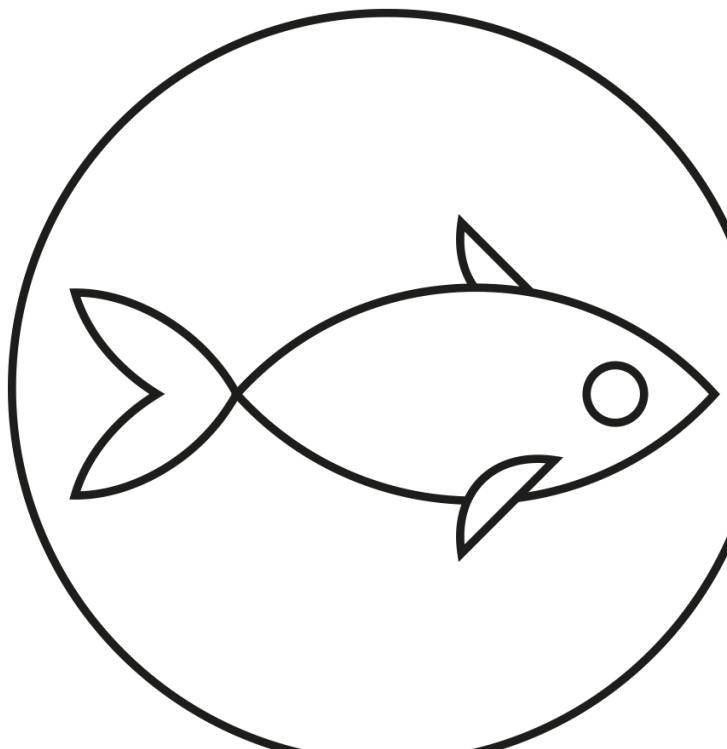
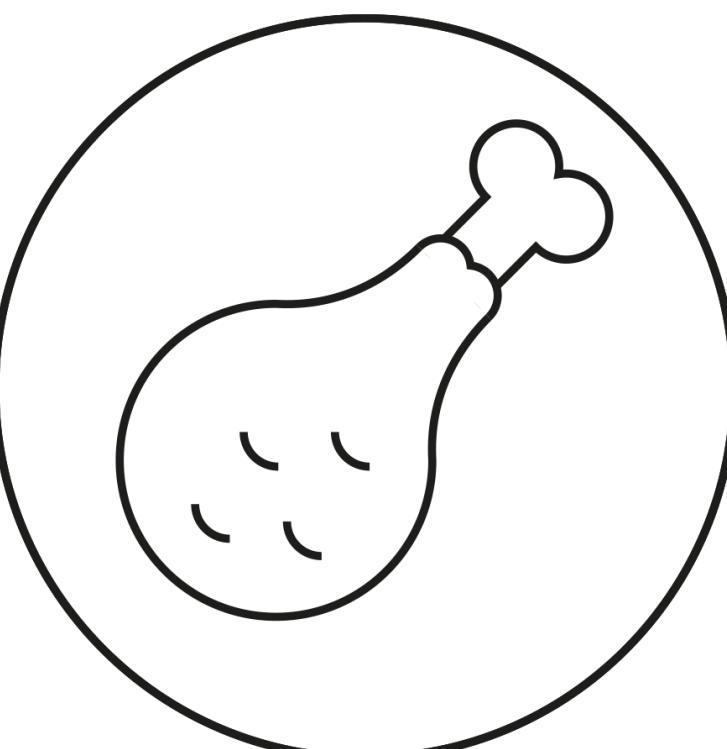
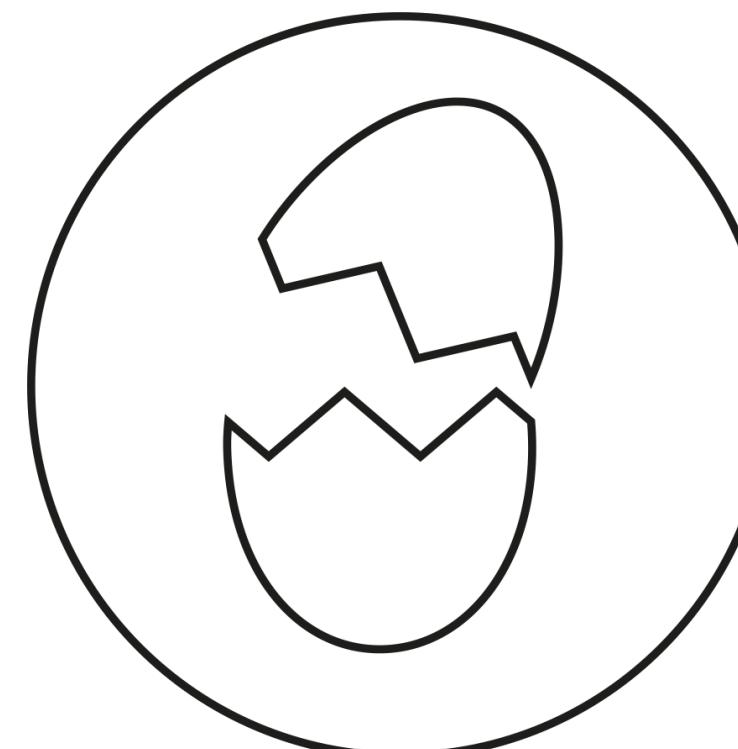
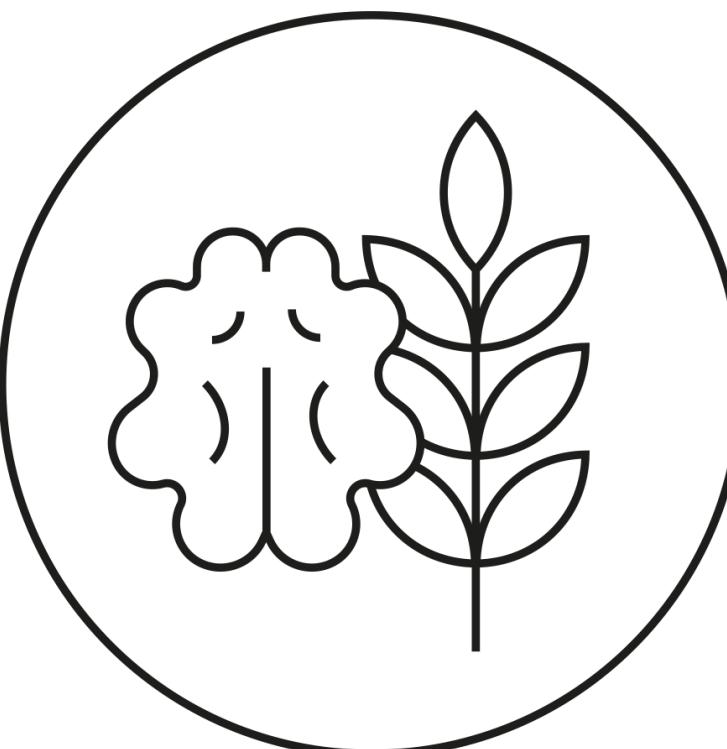
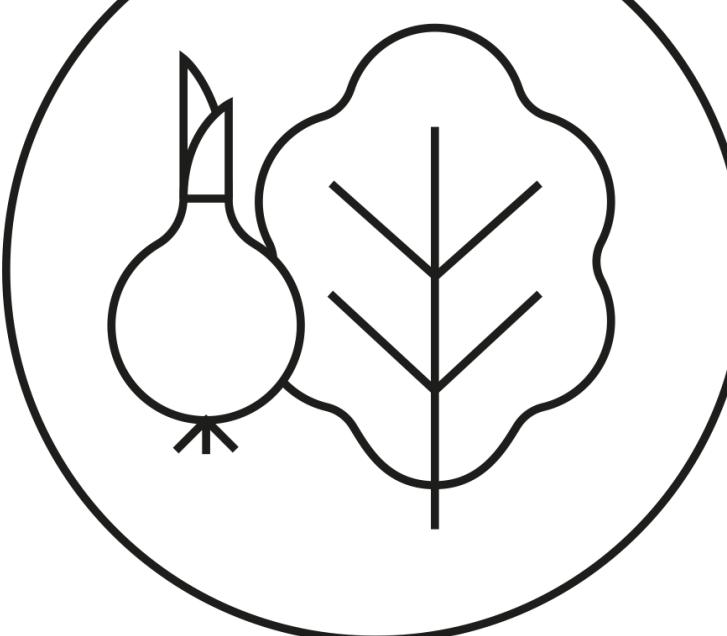
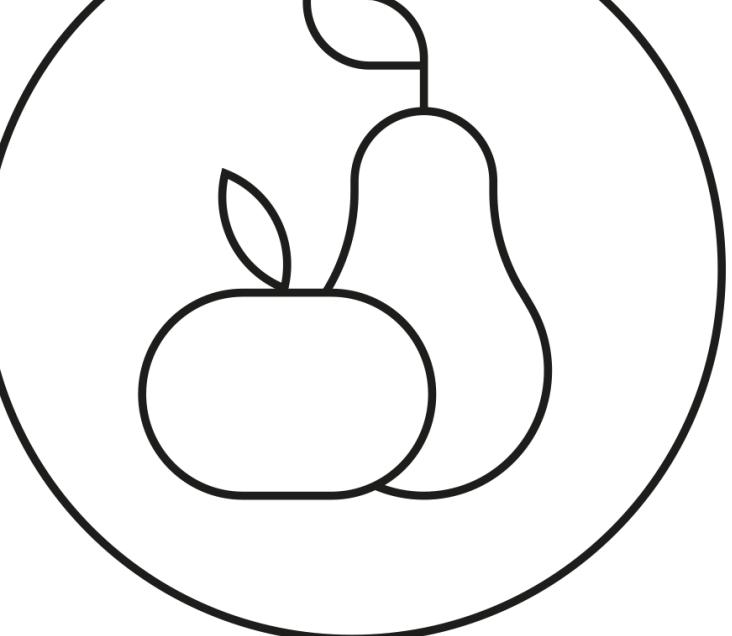
Gibt es Transparenz und Fairness im Großhandel?

jazu
nah.^{AT}®

Wir sind das Bindeglied zwischen der österreichischen Landwirtschaft und den österreichischen Großküchen. Bei 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 jazunah.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
fair sein?
jaaaaa!

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

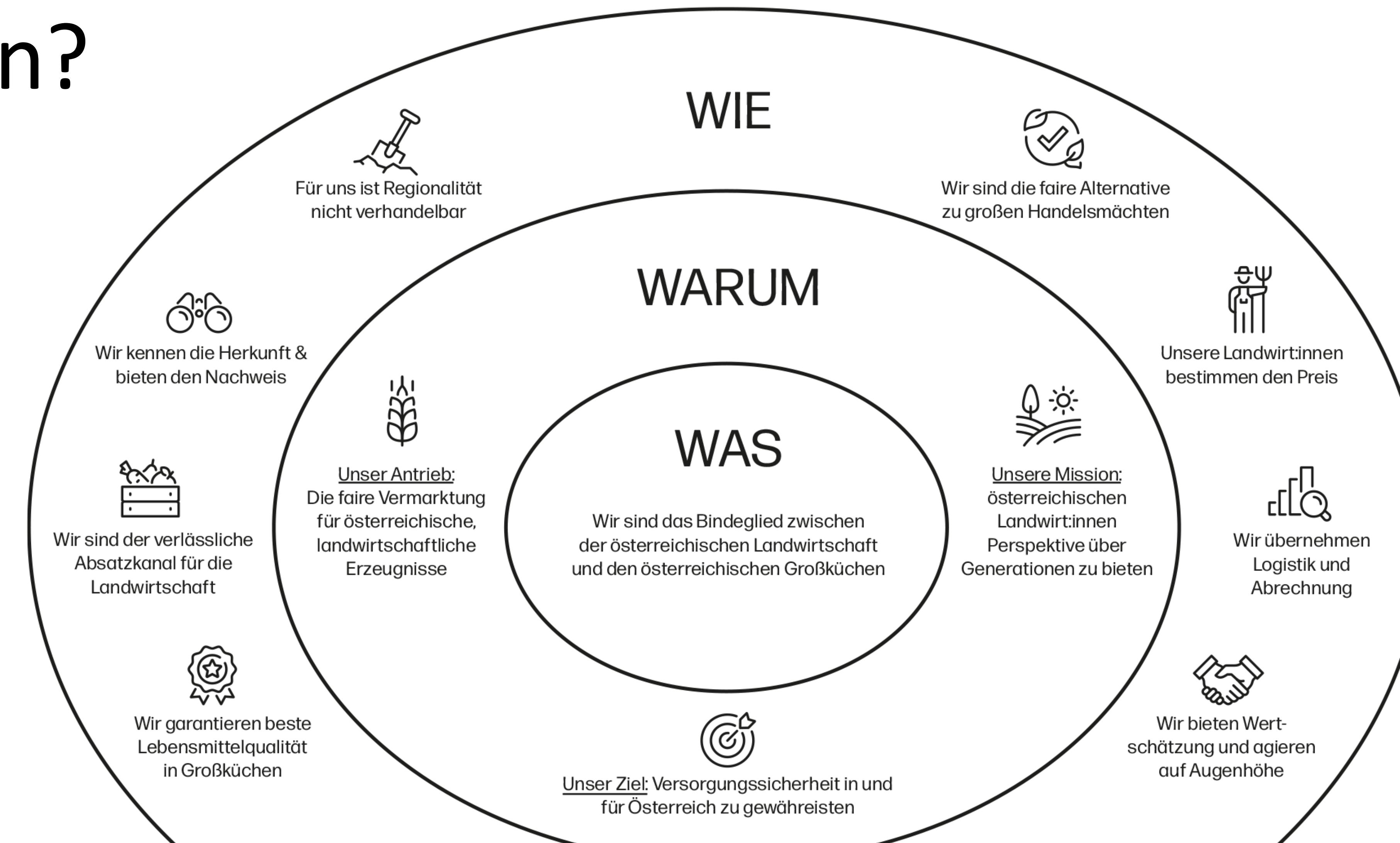
FAIRsprechen

Wir vermarkten Lebensmittel von Landwirten direkt an Küchen. jazunah.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. jazunah.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.

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

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

Transparenz
Jederzeit wissen
woher genau
was kommt.

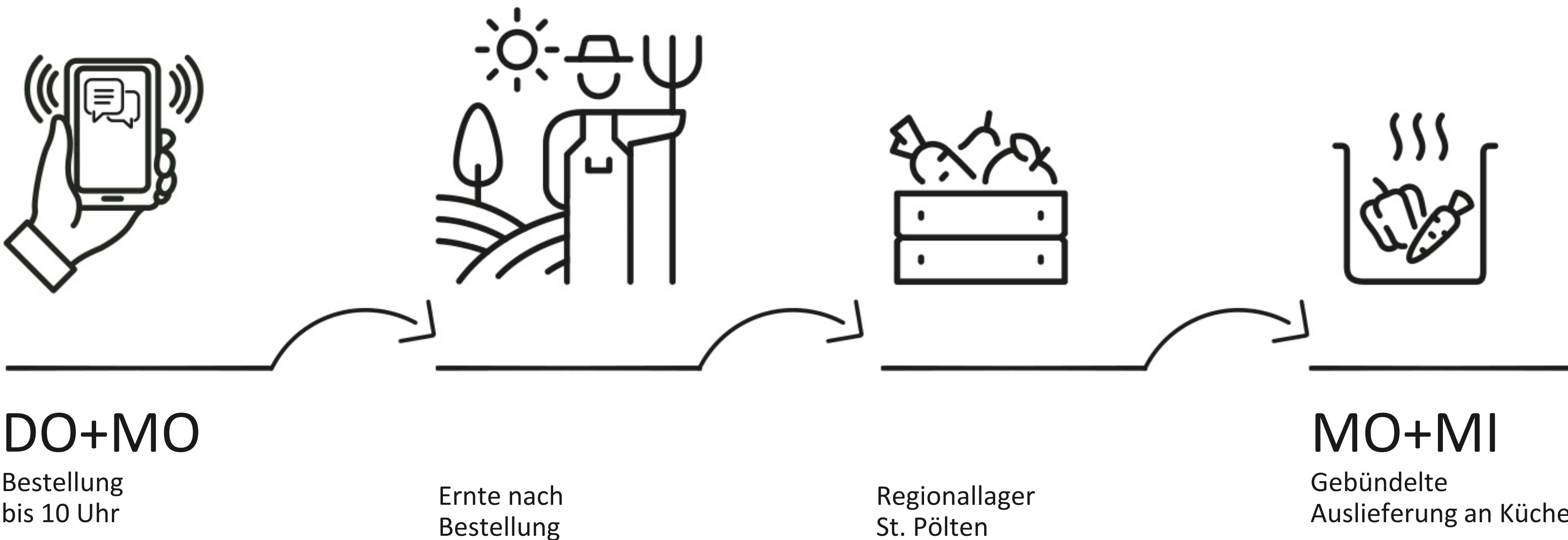
Es heißt Lebensmittel, weil auch Landwirt:innen davon leben müssen.

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.AT

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 Herkunfts kennzeichnung.



Hat Ihnen schon einmal ein Salat seine Lebens- geschichte erzählt?

jazu
nah.AT

Woher weiss ich denn wo es herkommt?
Es wird viel geredet.

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





I'm Bauer

Frisch. Regional. Innovativ. Mit Herz.

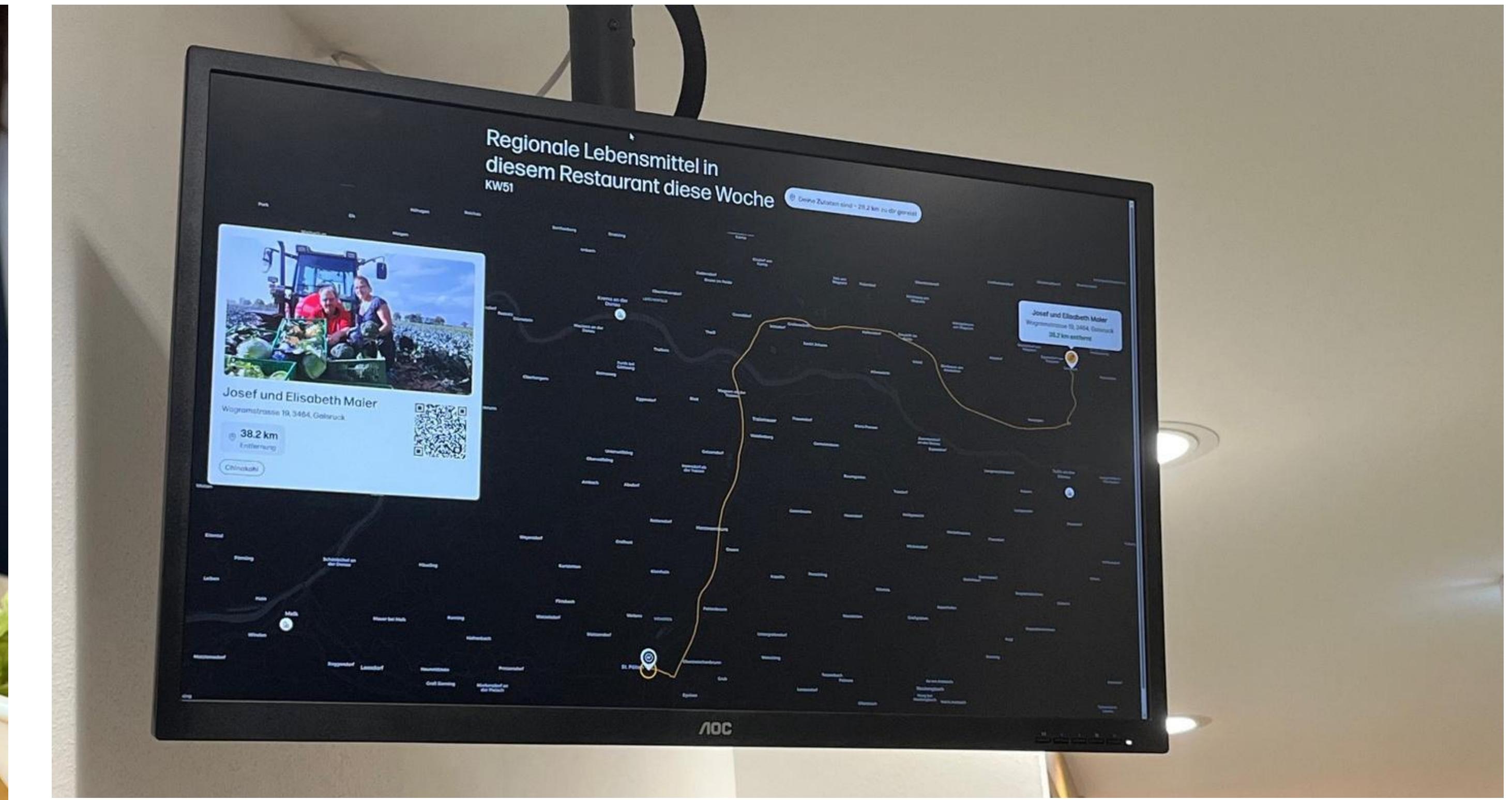
jazu nah.AT
Der regionale FAIRmarkter.

Glaubwürdigkeit statt
Plakat-Regionalität.









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



Mamauerhof
Obermamau 10, 3121, Karlstetten
5.3 km entfernt

Loosdorf

Prinzendorf

St. Pölten

Herzogenburg



Jetzt kannst du
sehen woher das
Essen stammt!

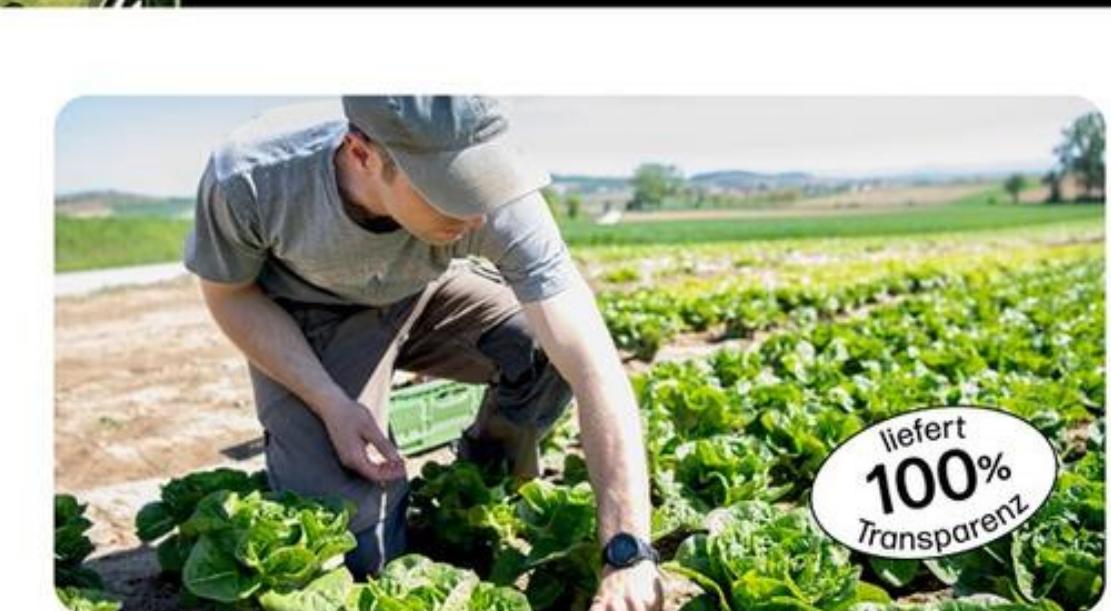
Erfahre auf den ersten Blick, woher dein Essen im eigenen
Restaurant für diese Woche herkommt.
Lerne die Produzent:innen kennen!

SCAN ME



jazu
nah. AT





Regionalität hat bei uns einen Namen.



Unseren Biobetrieb, umgestellt durch Werners Eltern im Jahr 1988, bewirtschaften wir, Maria und Werner, bereits in der 3. Generation. Wir sind einviehloser 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

Biohof Sturmayer, Neukirchen:

- Karotten
- Schalotten
- Rote Zwiebel
- Karfiol
- Grünkohl

Eier Lehner, Waizenkirchen:

- Bio Eier von freilebenden Hennen
- Eiernudeln

Biohof Herbst, Neukirchen:

- Karotten
- Schalotten
- Rote Zwiebel
- Karfiol
- Grünkohl



aus der Nachbarschaft
Wir schätzen die Nähe zu den Landen 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.



jazu.nah.^{AT}

Regional und transparent von



Transparenz.
Jederzeit wissen woher genau was kommt.

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

liefert
100%
Transparenz

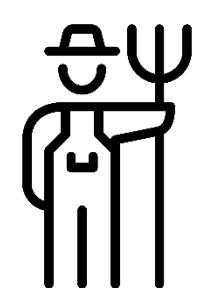


Unsere landwirtschaftlichen Produzent:innen sind in unterschiedlichen Regionen zuhause. Wir halten die Wege so kurz wie möglich, um die Frische der Produkte zu garantieren. Absolute Transparenz der Herkunft ist der Schlüssel dazu, denn Regionalität ist nicht verhandelbar.

jazu
nah.AT



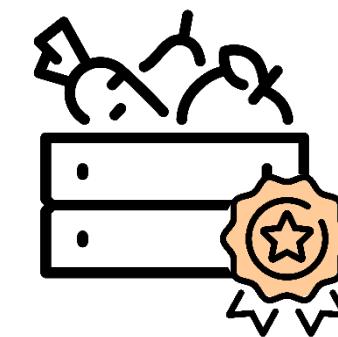
Wie funktioniert es?



- **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**.



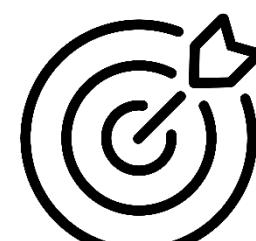
- Jeder Datensatz wird mit einem kryptografischen Hash verschlüsselt.
- So wird sichergestellt, dass Inhalte **nachträglich nicht verändert werden können**.
- Die Integrität der Daten ist jederzeit überprüfbar.



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



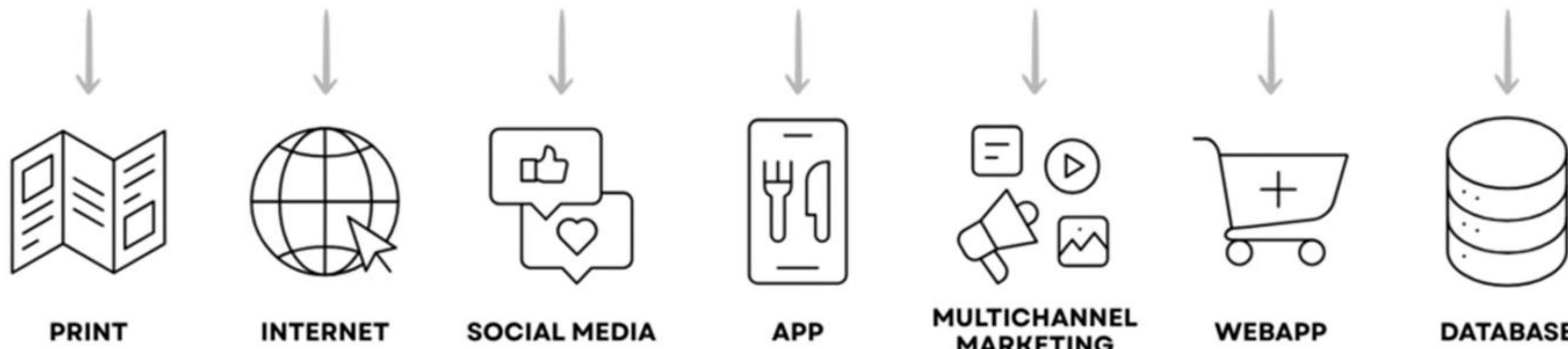
- **Jeder neue Block wird durch ein Netzwerk validiert**.
- Erst nach Konsens wird ein Datensatz als gültig akzeptiert.
- Das **verhindert Manipulation** durch einzelne Beteiligte.



- 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?



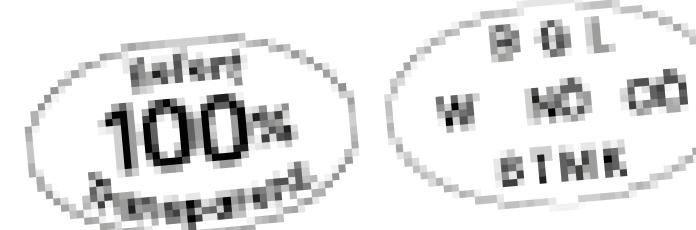
- Wir brauchen Eure Hilfe!
- Wir müssen gemeinsam aufstehen.
- Regionalität oder Mercosur?
- Lokale “Food-Hubs” mit ja zu nah möglich!

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



Waldemar Pöchlacker
ja zu nah GmbH JZN
Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
+43 664 60259 42401
www.jazunah.at