

JA ZU NAH zeichnet 32 Partner für Engagement aus

Der digitale Lebensmittel-Marktplatz JA ZU NAH - eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ - mit dem Großküchenleiter:innen regionale und saisonale Produkte verschiedener bäuerlicher Betriebe aus der Region zusammengefasst beziehen können, zog eine erste Zwischenbilanz und zeichnete 32 JA ZU NAH-Partner für ihr Engagement aus.



Mit JA ZU NAH ergeben sich für bäuerlichen Betriebe Einkommenschancen und vor allem für junge Bäuerinnen und Bauern auch Zukunftsperspektiven, macht Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, deutlich. (© Georg Pomassl/LK Niederösterreich)

Seit rund neun Monaten ist JA ZU NAH operativ tätig und garantiert als Lebensmittelhändler mit regionaler Produktvielfalt zu 100 Prozent österreichische Herkunft. Beim Vernetzungstreffen der JA ZU NAH-Lieferant:innen und -Kund:innen Ende April zog das Start-up eine erste Zwischenbilanz.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **JA ZU NAH- Regionale und Saisonale Lebensmittel**
- **Regionale Lebensmittel für Großküchen mit JA ZU NAH**
- **Abnahmesicherheit für bäuerliche Betriebe**

JA ZU NAH- Regionale und Saisonale Lebensmittel

Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager erklärt: "Mit dem Unternehmen JA ZU NAH stehen wir noch am Anfang, dennoch haben wir schon sehr viele Erfahrungen gesammelt. Große Motivation verleiht uns das ausgezeichnete Feedback der Küchenleiter:innen betreffend Qualität und Frische der JA ZU NAH-Lebensmittel. Die Herausforderung, vor der wir nach den ersten Monaten Pilotarbeit stehen, ist es, jetzt in ein Mengenwachstum zu kommen. Denn wir wollen mit JA ZU NAH zeigen, dass es für alle eine Win-Win-Situation ist, wenn regionale Produkte direkt von den Bäuerinnen und Bauern für die Großküchen geliefert werden."

„Für das Küchenteam macht es einfach mehr Freude, mit frischen, regionalen Produkten zu kochen und wenn die Kund:innen das auch schmecken. Für die bäuerlichen Betriebe ergeben sich Einkommenschancen und vor allem für junge Bäuerinnen und Bauern auch Zukunftsperspektiven. Und für Österreich insgesamt bedeutet es ein Mehr an konkreter Versorgungssicherheit, ein Mehr an Unabhängigkeit, ein Mehr an Umwelt- und Klimaschutz sowie ein Mehr an Arbeitsplätzen und Einkommens- und Wirtschaftschancen.“

Regionale Lebensmittel für Großküchen mit JA ZU NAH

Elfriede Schaffer, Geschäftsführerin von JA ZU NAH, berichtete über den aktuellen Stand und zeigte einen Blick in die Zukunft. "Wir arbeiten mit den JA ZU NAH-Bäuerinnen und -Bauern und den Küchenleiter:innen tagtäglich bestens zusammen. Bei Gesprächen mit potentiellen Kund:innen merken wir aber, dass viele Großküchen gerne regionale Lebensmittel einkaufen würden, aber nicht können, weil ihnen rechtlich und administrativ die Hände gebunden sind. Da haben wir noch ein

ordentliches Stück Arbeit vor uns, um gemeinsam rechtliche Möglichkeiten für mehr Regionalität in den Küchen zu finden. Umso wichtiger ist es uns, das Vertrauen der bestehenden Partner weiter zu vertiefen und mittels einer Anerkennungsurkunde bringen wir diese Wertschätzung auch zum Ausdruck.“

Abnahmesicherheit für bäuerliche Betriebe

Weitere Pläne für die Zukunft betreffen etwa die Abnahmesicherheiten erklärt Schaffer: “Ein weiteres Vorhaben von JA ZU NAH ist es, den bäuerlichen Betrieben mittelfristig eine Abnahmesicherheit für deren Produkte zu garantieren, dazu benötigt es das Commitment der Großküchen, regelmäßig möglichst vorab definierte Mengen zu melden und auch abzunehmen. Das ist eines von vielen Zielen für die Zukunft, welches aber notwendig ist, um ein nachhaltiges Mengenwachstum zu erlangen.“

Gerade jetzt stehen wieder viele saisonale Produktneuheiten unmittelbar vor der Einführung in das JA ZU NAH-Sortiment – von Erdbeeren, Spargel, Melanzani, Mangold bis hin zu Goldhirse, Linsen und Einkornreis. Dies ist für Küchen ein optimaler Zeitpunkt, sich von der tollen Produktqualität der JA ZU NAH-Produkte zu überzeugen.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)