„nachhaltiger Harz… kein Hexenwerk“

Handreichungen zur To Do Liste Gastronomie

Ausgezeichnet regional

Regionalmarke „Typisch Harz“

An der Regionalmarke „Typisch Harz“ können die Verbraucher die besondere Qualität von Produkten aus dem Harz erkennen. Der Harz ist reich an hochwertigen Spezialitäten - herzhaft, süß bis hochprozentig - und traditionellem Handwerk. Bei der Vergabe des Labels wird deshalb darauf geachtet, dass neben den zu erfüllenden Kriterien die qualitative Wertigkeit des Produktes nach dem Grundsatz „Klasse statt Masse“ eine zentrale Rolle spielt. Als regionaler Bezugsraum gilt das Gebiet der Landkreise Goslar, Harz, Mansfeld-Südharz, Nordhausen und der Altlandkreis Osterode am Harz. Das Label „Typisch Harz“ kann für Produkte aus den Produktgruppen tierische Produkte (Fisch, Fleisch, Wild), pflanzliche Rohprodukte, verarbeitete/veredelte Nahrungsmittel oder handwerkliche Produkte beantragt werden. Darüber hinaus kann das Label von gastronomischen Betrieben für einzelne Gerichte oder für den gesamten Betrieb sowie von touristischen Einrichtungen für harztypische Angebote beantragt werden.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier:
https://www.harzinfo.de/erlebnisse/regionalmarke-typisch-harz

SlowFood Convivium Harz

SlowFood ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für SlowFood ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger und die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Dabei bringt SlowFood Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. Die SlowFood-Bewegung ist vor Ort in den sogenannten "Convivien" mit jeweils eigenen Vorständen aktiv. Das Convivium Harz umfasst derzeit den gesamten Harz sowie das Harzer Umland in allen Himmelsrichtungen.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier:
https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/harz

Alternativen zu Kerzen mit Paraffin

Biokema

Biokema ist eine Firma aus dem thüringischen Sünna die unter anderem paraffinfreie Kerzen aus Biomasse herstellt. Die Preise müssen direkt bei der Firma angefragt werden.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://www.biokema.de/

Biocandela

Biocandela ist eine Firma mit Sitz in Bayern, die ebenfalls umweltverträglichere Kerzen aus Pflanzenölen herstellt und dabei komplett auf Paraffine verzichten kann. Anders als bei Biokema besteht hier die Möglichkeiten Preise direkt zu ersehen und direkt über den Online Shop zu bestellen. Dafür sind die Transportwege in den Harz länger.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://biocandela.de/index.php

Luminalpark

Bei diesem Anbieter finden Sie eine große Auswahl an LED-Beleuchtungen, darunter Kerzen oder Laternen. Nur durch die Verwendung elektrischer Lichter lässt sich das Entstehen von Schadstoffen in der Luft, wie sie beim Abbrennen von Kerzen jeglicher Art entstehen, vermeiden.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://www.luminalpark.com/de-at/Produkte/LED-Kerzen-und-Laternen/LED-Kerzen_8.html

Kooperationen

Foodsharing

Foodsharing ist eine 2012 in Berlin gegründete Initiative in der sich mittlerweile über 200.000 Lebensmittelrettende in verschiedenen Ländern, aber überwiegend in Deutschland, tummeln. Der Kern der Arbeit liegt dabei im Abholen von Lebensmitteln, die sonst im Müll gelandet wären wegen ihrer Nähe zum MHD, optischen Makeln oder Überproduktion, bei Kooperationspartnern wie Supermärkten, Bäckereien, anderen gastronomischen Betrieben oder Privathaushalten. Dies geschieht immer zu den Bedingungen des Partners und von offiziellen Foodsavern, die im Umgang mit Lebensmitteln geschult wurden. Nach der kostenlosen Abholung für beide Seiten, werden die geretteten Lebensmittel weiterverteilt. Foodsharing organisiert sich in regionalen Gruppen. Besonders aktiv im Harz ist die in Wernigerode. Eine Auflistung lokaler Gruppierungen mit den richtigen Ansprechpartnern finden Sie auf der folgenden Internetseite.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://foodsharing.de/fuer-unternehmen

Tafeln im Landkreis Harz

Robin Gerloff
Koordinator
Weberstraße 22
06484 Quedlinburg
Telefon: +49 3946 9611-210

Jeden Tag werden tonnenweise Lebensmittel vernichtet, obwohl sie noch verzehrt werden könnten. Gleichzeitig bleiben bei vielen Menschen die Kühlschränke und damit die Teller leer, weil sie es sich nicht leisten können, täglich frische Lebensmittel einzukaufen. Ein Gegensatz, den gemeinnützige Tafeln ausgleichen wollen: Sie sammeln die Lebensmittel, die sonst unnötig in der Mülltonne landen

würden und verteilen sie an sozial und wirtschaftlich benachteiligte Menschen. Sie begegnen der Armut in unserer reichen Gesellschaft solidarisch und mitmenschlich, indem sie unbürokratisch Hilfe leisten. (Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Harz e.V.)

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://www.awo-harz.de/Besondere-Lebenslagen/Tafeln/

Too Good To Go

Too Good To Go ist eine App in der man übriggebliebene Lebensmittel oder Mahlzeiten einstellen kann, die zwar noch genießbar sind, aber am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden könnten und deshalb sonst weggeschmissen worden wären. Diese werden dann für einen reduzierten Preis angeboten und können von den Nutzern in der App gekauft und dann abgeholt werden. Über 4.700 Betriebe, darunter Bäckereien, Supermärkte und Gastronomen aller Art, haben sich der Initiative zur Rettung von Lebensmitteln vor dem Müll bereits angeschlossen. Es entsteht eine Win-Win-Win Situation. Der Gast gewinnt, weil er für wenig Geld eine leckere Mahlzeit oder gute Lebensmittel bekommt. Der Betrieb profitiert davon, dass er noch Einnahmen mit etwas erzielt, dass er sonst weggeschmissen hätte und die Umwelt profitiert, weil weniger Lebensmittelmüll entsteht.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://toogoodtogo.ch/de-ch/business?utm_medium=Search&utm_source=Google&utm_campaign=CH_DE_B2C_Paid_Marketing_Search_Google_Brand&gclid=EAIaIQobChMIvvKg7OSo8gIVk_93Ch0uAwy9EAAYASABEgJbFfD_BwE

VYTAL

VYTAL ist ein Mehrwegsystem für außer Haus Verpackungen. Die außer Haus Bestellung wird vom jeweiligen Restaurant in VYTAL Mehrwegbehälter verpackt, in denen der Kunde die Bestellung dann ohne Aufpreis mitnehmen kann. Das kein Pfand vom Kunden gezahlt werden muss liegt daran, dass das Behältnis mit einem QR versehen ist, der in der App eingescannt wird. Ab diesem Moment hat der Kunde zwei Wochen Zeit die Box(en) bei einem von über 1000 VYTAL Partnern zurückzugeben. Häufig kehren die Kunden dafür in dasselbe Geschäft zurück, was ein Vorteil für den Gastronomen sein kann. Die QR Code Scannung macht außerdem für den Gastronomen die Abrechnung der Verpackung nach Benutzung möglich anstelle eines festen zu zahlenden Betrags. Das VYTAL System stellt außerdem diverse Formen und Größen der Behältnisse zur Verfügung, sodass auf Einwegverpackungen vollumfänglich verzichtet und eine riesengroße Menge Müll eingespart werden kann.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://www.vytal.org/

ReFood

ReFood ist ein Entsorgungsdienstleister, der bei bereits über 60.000 Kunden in Deutschland die Abholung von Lebensmittelabfällen, darunter auch Altfette, übernimmt. Besonders ist, dass diese organischen Rückstände dann in umweltfreundliche Energie umgewandelt werden, die dem Kreislauf wieder zugeführt wird. Abholzyklen und -mengen vereinbart jeder Partner selbst mit ReFood.

Bei Interesse finden Sie weitere Informationen hier: https://www.refood.de/index.php?id=12827