

Hakkenzan Eco Catering



Hakkenzan EcoCatering steht auf drei Säulen.

Ökologisches Essen

Wir kochen mit jahreszeitlichen, lokalen Bio- Produkten nach deutschen Rezepten und beliefern Partys oder Konferenzen bis zu 30 Personen im Stadtgebiet Sapporo. Umweltfreundlich & müllvermeidend inclusive Geschirr.

Umweltpädagogische Workshops und Seminare

Wir basteln mit Naturprodukten (Wolle, Holz, Wachs, Federn, etc) und denken dabei über Materialien, Recycling, Produktgestaltung von alltäglichen Dingen nach. Wir können Gruppen empfangen oder "catern" Workshops an pädagogische oder soziale Einrichtungen sowie an Veranstaltungen. Neben naturerlebnisbetonten Workshops sind auch Seminare in unserem Angebot, die umwelttechnische Elemente sowie Vorträge zu erfolgreichen Maßnahmen und Projekten im Bereich Nachhaltigkeit und Klimaschutz in Deutschland umfassen.

Eco-Design Produkte (Dekoartikel, Werbeträger)

Wir produzieren mit Materialien der Obstplantagen um den Hakkenzan (Baumschnitt, Federn, etc) umweltverträgliche Produkte, wie z. B. Schlüsselanhänger, die als Teilnahme-Erinnerungsgeschenke z.B. für Sport-Veranstaltungen oder als Werbeträger für Firmen geeignet sind.

Im Sortiment gibt es zudem Geschenkartikel und jahreszeitliche Dekoration für Restaurants, Firmen und Geschäfte, sowie Artikel im Bereich Gartengestaltung. Verkauf ab Hof oder via Internet, gelegentlich auf Veranstaltungen. (Kein Verkauf im Geschäft). Im Programm sind selbstverständlich auch eine Reihe von verarbeiteten Lebensmitteln, wie Marmelade, Pesto, Blaukraut etc.

Organisationsform

HakkenzanEcoCatering ist als gemeinnütziger Verein organisiert. Birgit Bianca Fürst fungiert als Vorstandsvorsitzende. Die Entwicklung von Rezepten, Produkten und Veranstaltungen erfolgt ehrenamtlich. Einsätze von Workshop-Leitern, Kochen für Cateringaufträge und die Verarbeitung von Naturprodukten zu Eco-Design Artikeln werden bezahlt. Die Gewinne werden nach Diskussion im Vorstand in umweltpädagogische Projekte investiert. Gründungsjahr 2012. (Vorgeschichte seit 2001).





Akteure

Im Mittelpunkt des Vereins steht die Umweltberaterin Birgit Bianca Fürst. Neben vielfältigen Engagements (Referentin, Juri- oder Kommissionsmitglied, Recherchen zu innovativen Techniken, Studienreisen zu Pilotprojekten oder stadtplanerischen Berater-Tätigkeiten) im Bereich Umweltschutz und Nachhaltigkeit hat sie diesen Verein ins Leben gerufen, um Stadt & Landbevölkerung, Europa & Japan, Umwelt & Landwirtschaft wertschöpfend zu verknüpfen.

Im Zusammenhang mit dem Heranwachsen ihrer drei Kinder beschäftigte sie sich zunehmend mit Umweltpädagogik und begann auf der malerisch gelegenen Obstplantage mit Biergartenbetrieb ihres Mannes, eine Reihe von erlebnisorientierten Workshops und Veranstaltungen. Diese Erfahrungen bilden das Fundament für die Aktivitäten des Vereins „Hakkenzan EcoCatering“.

In ihrer Person vernetzen sich die Opinion Leader der Umweltdiskussion mit der landwirtschaftlich geprägten Bevölkerung am Stadtrand von Sapporo. Hinzu kommt ihr Blick von „Außen“ mit den internationalen Netzwerken und Kontakten. Zudem besitzt sie aus früheren Tätigkeiten intensive, von Vertrauen geprägte Beziehungen zur Stadt Sapporo.

Sie entdeckte viel ungenutztes Potential in der Heimat ihres Mannes. Ungenützte „Abfallprodukte“ im Obstbau, die für Städter Wert und Reiz besitzen. Z.B. Baumschnitt, das vor Eintreffen des Frühlings zum Blühen gebracht werden kann. Ungenützte, künstlerisch-kreative & handwerkliche Talente in der Familie ihres Mannes. Zudem kam der Wunsch, die Ziele und Ideale im Umweltbereich auch in unmittelbarer Nähe anzuwenden. So entstanden auf dem Gelände der Obstplantage eine kleine Wind-und Solaranlage, Biotoilette, Biokraftstoffherstellung, etc.

Neben der Familie sind inzwischen zahlreiche Hausfrauen, arbeitende Mütter und Rentner mit im Team. Das Netzwerk zur „Stadtbevölkerung“ bildet immer den Rahmen der „Nutzer“. Im Austausch mit Gästen aus Deutschland entdeckt das Team immer wieder neue gestalterische Ideen und Rezepte mit lokalen Zutaten. Im Austausch mit den Landwirten entstanden hierbei neue, zum Verkauf geeignete Produkte wie Basilikum Pesto, Quittenbrot und Handy-Anhängern aus Obstbaumholz sowie Weihnachtsschmuck.

Ziele

Bewußtseinsbildung im Umweltbereich Öko„tut gut!“, ist „hipp“ und schmeckt „lecker“ . Versuch, ökologische Aktivitäten auf ein wirtschaftliches Fundament zu stellen. Hakkenzan Weingut als fester Vertragspartner. Zusammenarbeit mit der Stadt Sapporo in Sachen „ökologische Konferenzen“ (GreenConvention).





Aktivitäten

Internationales WorkCamp Beete anlegen und umweltpädagogische Elemente bauen **Austausch mit Deutschland (Schönes & Gutes)** Gemeinsame Entwicklung neuer Produkte und Rezepte **Diskussion** neuester **Entwicklungen** in den Bereichen **Umweltpädagogik** und **Nachhaltiger Konsum**. Bau von **umwelttechnischen Anlagen** am Hakkenzan Ideen: Wasserkraft-Spiele, Warmwasser-Kollektor für Dusche und Cateringküche, weitere Biotoilette, Entwicklung einer Solarkühlung von Catering-Speisen. **Schulung und Ausbildung** von lokalen Kräften für ökologische Themen (Kochen, Workshops, Gestalterisches). **Austausch mit Hochschulen** Fortsetzung des Austausches mit der Hochschule für Design im Bereich Produktentwicklung. **Austausch mit Wohlfahrtsverbänden** Entwicklung von Programmbausteinen, die für Menschen mit Behinderung oder ältere Menschen geeignet sind. Möglicherweise Einbindung in die Produktion von Workshopmaterialien.



Finanzen

Die Aufbauphase von August 2011 bis Februar 2012 wurde vom japanischen Wirtschaftsministerium mit rd. 22 000 Euro gefördert. (Aufbau einer Küche, PR Strukturen, Menu-Entwicklung, Anschaffung von Geräten). (ROKUJI SANGYO) Förderungsgrund: Schaffung von sozial- und umweltverträglichen, lokalen Netzwerken, die helfen ländliche Strukturen zu erhalten und dort neue Verdienstmöglichkeiten zu eröffnen.

Ab März finanziert sich die NPO durch Catering-Aufträge. Angestrebt sind CateringVerträge mit Firmen und enge Zusammenarbeit mit der Stadt Sapporo bei Konferenzen. Für besondere Projekte sind Anträge auf Förderung denkbar.

Kontakt

Wir freuen uns auf Austausch, internationale Zusammenarbeit und neue Ideen.

Birgit Bianca Fürst

www.hakkenzan.jp/ecocatering



QWK10477@nifty.com

Tel + 81-11-6060-2405