

Jahresbericht 2016

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

In 2016 ist der Ökomarkt Verein bereits seit 30 Jahren in der Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit für eine ressourcenschonende Ernährung aktiv. Ein perfekter Anlass, um die unterschiedlichen Projekte des Vereins mit einer neuen Webseite im frischen Design zu präsentieren. Ansprechend und gut strukturiert stellt der Verein hier seine Arbeit vor und berichtet kontinuierlich über die laufenden Projekte.

Bevor wir über die Projektarbeit im Jahr 2016 berichten, möchten wir aber kurz über unsere Aktivitäten im Rahmen der Bio-Stadt Hamburg vorausschauend berichten. Nachdem Hamburg am 01. Dezember 2016 dem bundesweiten Biostädte-Netzwerk beigetreten ist, hat der Ökomarkt Verein in 2017 ein Bündnis aus Verbraucher- und Umweltorganisationen initiiert, dessen Absicht es ist, im Dialog mit Politik und Verwaltung die Ideen und Ziele der Bio-Stadt Hamburg umzusetzen, zu verankern und weiter zu entwickeln. Damit auch die Verbraucherinteressen und bestehende Bio-Strukturen berücksichtigt werden, hat das Bündnis ein Dialogpapier entworfen, das bis Ende 2017 an die agrarpolitischen Sprecher der Hamburger Parteien, die Verantwortlichen in den Hamburger Behörden für die Bereiche Verbraucherschutz, Umwelt, Wirtschaft insbesondere ökologischer Landbau und Stadtentwicklung sowie an die interessierte Fachöffentlichkeit versendet wird. Das Papier ist bereits von 13 Hamburger Organisationen wie z.B. Agrarkoordination, Greenpeace Hamburg, Ernährungsrat Hamburg, Fair Trade Stadt Hamburg, Slow Food Hamburg, Zukunftsrat Hamburg unterzeichnet worden.

Berichte aus den Projekten 2016:

Verein

Mitglieder

Mit 327 Mitgliedern (270 Fördermitglieder und 57 aktive Mitglieder, Stand 11/2017) ist die Anzahl der UnterstützerInnen im Vergleich zum Vorjahr in etwa gleich geblieben.

www.oekomarkt-hamburg.de

Im April 2016 ist die vereinseigenen Internetseite www.oekomarkt-hamburg.de nach einem Relaunch im frischen und übersichtlichen Design an den Start gegangen.

bio-hamburg.de – Leben und Region natürlich genießen

In 2016 konnte www.bio-hamburg.de 60.000 Besucher bei 125.000 Seitenzugriffen verzeichnen. Das Verbraucherportal ist laufend redaktionell gepflegt und um News, Buchvorstellungen, Veranstaltungstipps und Einkaufsadressen erweitert worden. Daneben wird der bio-hamburg-Newsletter regelmäßig erstellt und an einen Kreis von rund 700 Abonnenten verschickt.

Den Bio-Adventskalender auf bio-hamburg.de besuchten im Dezember 2016 knapp 20.000 Interessierte bei rund 40.000 Seitenzugriffen. Die Türchen wurden im Zeitraum vom 1. bis zum 24. Dezember 9.800 Mal geöffnet, das sind durchschnittlich 408 BesucherInnen pro Türchen. Damit konnte die Beteiligung um über 40 % gesteigert werden.

Schule und Landwirtschaft

Das Projekt „Bio Bauern über die Schulter geschaut“ ist das Kernprojekt von Schule und Landwirtschaft. Es wird im Rahmen des BÖLN durch das BMEL und Umweltstiftungen gefördert. Der Ökomarkt e.V. koordiniert das Projekt gegenüber der BLE und hat Partner in Nord-Niedersachsen, Sachsen und

Thüringen. Bei 330 Hoferkundungen und Informationsveranstaltungen in Hamburg und in Schleswig-Holstein konnten im Jahr 2016 insgesamt 6604 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erreicht werden. Auf 15 Urproduktionsbetrieben wurden Kitakindern, Schulkindern, Pädagoginnen und Pädagogen sowie Multiplikatoren die Grundlagen der ökologischen Landwirtschaft anschaulich erklärt und durch viele Mitmachaktionen erlebbar gemacht.

Seit 2014 führt der Ökomarkt e.V. die sogenannten „Dreisprünge“ als komplexe Unterrichtseinheiten durch (Unterrichtsvorbereitung, Hofbesuch, Aktionstag in der Schule). In 2016 waren die Themen der Dreisprünge: „Ernährung und Landwirtschaft“ (Erich Kästner Gemeinschaftsschule), „Klima und Ernährung“ (Schule Krohnstieg) und „Fleischkonsum“ (Dorothea-Schlözer-Schule)“. Die Ergebnisse der Dreisprünge wurden einzeln dokumentiert.

Damit eine größere Breitenwirkung erzielt wird und Lehrerinnen und Lehrer eigenständig einen „Dreisprung“ durchführen können, sind mehrere kompakte, ansprechend gelayoutete Broschüren entstanden, die sich speziell an Lehrerinnen und Lehrer sowie Multiplikatoren richten. Insgesamt 6 Broschüren und dazu passendes umfangreiches Informationsmaterial wurden in 2016 fertiggestellt und bei Messen, Tagungen und Fortbildungen in HH, S-H und bundesweit verteilt. Die Broschüren liegen in gedruckter Form vor, das umfangreiche Begleitmaterial ist als „Download“ auf der Internetseite des Ökomarkt e.V. verfügbar. In diesem Projektzusammenhang ist 2016 auch eine CD mit Lernkarten (Arbeitsblätter) für Grundschulen entstanden. Die Aufgaben haben alle einen Bezug zur Bio-Landwirtschaft und Ernährung. Lehrerinnen und Lehrer können mit den nach Leistungsstärke differenzierten Arbeitsblättern individuelle „Lernpfade“ für ihre Schülerinnen und Schüler erstellen und so z.B. eine Bio-Hoferkundung nachbereiten.

Ein weiterer Projektschwerpunkt bildete das Projekt **„Der Lernort Bio- Bauernhof als Lern- und Erlebnisfeld für Kinder und Jugendliche aus anderen Kulturen“**. Ausgelöst durch die Flüchtlingskrise entwickelte der Ökomarkt e.V. niederschwellige Angebote für sog. „internationale Vorbereitungsklassen (IVK)“ (von der Grundschule bis zur Berufsschulklasse). Ziel war es, den Lernort Bauernhof für die Förderung der Sprachkompetenz der Geflüchteten am praktischen Beispiel zu nutzen und ihnen die deutsche Kultur-Landschaft und Landwirtschaft näher zu bringen. Es war ein herausforderndes Projekt, weil sich die Mitarbeitenden des Ökomarkt e.V. zunächst auch selbst im Bereich der interkulturellen Kommunikation fortbildeten und nach Wegen suchten, um Sprachbarrieren zu überbrücken. Bei Grund- und Mittelstufenschülern war das Projekt ein voller Erfolg. Der Kontakt zu weiterführenden Schulen und zu Berufsschulen war dagegen schwerer herzustellen. Es war nicht einfach die Lehrerinnen und Lehrer zu einem Klassenbesuch auf einem Bio-Hof zu bewegen, weil diese das „sichere“ Schulumfeld nur ungerne verlassen wollten. Zudem folgen die IVK Klassen – nach Aussage der Lehrerinnen und Lehrer - einem sehr strikten Arbeitsplan, der wenig Spielraum für „Extras“ lässt.

„Das Weltaktionsprogramm: Mit Multiplikatoren im Dialog - BNE praktisch!“

In 2015 endete die Dekade Bildung für Nachhaltigkeit und die Weltgemeinschaft entschloss sich, das sog. Weltaktionsprogramm (WAP) zur Fortsetzung der Bildungsaktivitäten ins Leben zu rufen. Die Umsetzung des WAP sollte auf Bundes- und Länderebene erfolgen. Der Ökomarkt entwickelte für 2016 ein Projekt für Multiplikatoren im Bildungsbereich. Ziel des Projektes war es, Erzieherinnen und Erziehern und Lehrerinnen und Lehrern zu erklären, wie es nach Ende der Dekade Bildung für Nachhaltigkeit mit dem Thema BNE weiter geht und welche Neuerungen das Weltaktionsprogramm (5 Schwerpunktthemen, neue Verantwortungsstrukturen auf nationaler und Bundesebene...) mit sich bringt. Es wurden insgesamt 20 Workshops und Vorträge für Multiplikatoren in der Projektlaufzeit durchgeführt.

Vom 01.08.2015-30.07.2017 bearbeitete der Ökomarkt e.V. das Thema **„Bio Saatgut“**. Das Projekt mit dem Titel „Saatgut ist Kulturgut“ wendete sich zum einen an Schulen mit Schulgarten, zum anderen an Lehrkräfte, die z.B. in der Oberstufe in Zusammenhang mit dem Thema Gentechnik die Frage nach der

Zukunft des Saatgutmarktes (und dessen Monopolisierung) bearbeiten möchten. Wenn nur noch wenige Firmen die genetischen Ressourcen unserer Nahrungspflanzen weiterentwickeln und ggf. noch patentieren, dann geht unserer Weltgesellschaft unser wichtigstes Kulturgut (nämlich die Grundlage unserer Ernährung) verloren, das Saatgut. Vielen Menschen ist nicht klar, wie weit dieser Verlust in den vergangenen Jahrzehnten schon fortgeschritten ist. Im Projektzusammenhang konnten über Fortbildungen Lehrerinnen und Lehrer sowie Schülerinnen und Schüler aller Altersgruppen erfolgreich erreicht werden.

„Bio-Brot und Bäckerhandwerk in Schleswig-Holstein“

Im Herbst 2016 startete ein Projekt rund um das Thema **„Handwerkliches Bio-Backen“**. Lehrlingsmangel, Backshops mit Fertig-Teiglingen aus Osteuropa, Schnellback-Öfen in den Discountern: Die industrielle Brötchen- und Backwarenherstellung ist auf dem Vormarsch. Damit verschwindet eine der ältesten Handwerkstraditionen fast unbemerkt, das Bäckerhandwerk. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Ökomarkt e.V. entwickeln Anschauungsmaterialien und Veranstaltungskonzepte zum Thema Bio-Brot und Bäckerhandwerk in Schleswig-Holstein. Im Rahmen des Leitbildes einer „Nachhaltigen Entwicklung“ wird so das Dreieck aus Ökonomie, Ökologie und sozialen Belangen durch die kulturelle Dimension (Erhalt einer Handwerkstradition) einer nachhaltigen Entwicklung erweitert. In den Hofbackstuben werden Berufsschulen und Schulklassen empfangen, zudem gibt es Lehrerfortbildungen und Back-Workshops zur Schulung der Hofbegleiter anderer Höfe. Das Projekt läuft bis Ende 2017.

Nationale Ebene

In 2016 engagierten sich die Mitarbeiterinnen in der Entwicklung der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau und bei der alljährlichen Vergabe des Bundeswettbewerbs Ökologischer Landbau des BMEL. Frau Christina Zurek vertritt in der Jury des Bundeswettbewerbes den Bereich Verbraucher.

Internationale Projekte

Von 2016-2018 arbeiten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zudem an zwei EU-finanzierten Projekten mit.

Die Partnerschaft **„SusFood for Kindergartens“** umfasst acht Institutionen aus sieben Ländern.

Sie entwickelt einen E-Learning-Kurs und ein interaktives Online-Portal „Nachhaltige Verpflegung in Kindergärten“. Dazu werden Lernmaterialien und frei verfügbare Bildungs-Ressourcen für Pädagogen, Kindergarten-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, Caterer und Küchenpersonal entwickelt, gesammelt und in ansprechender Form zur Verfügung gestellt. Zielgruppe sind Pädagoginnen und Pädagogen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen sowie Küchenpersonal und Caterer. Ein Baustein des Projektes beschäftigt sich auch mit den neuen Herausforderungen durch Flüchtlingskinder und –Familien, ihre Essgewohnheiten und religiös begründeten Bedürfnisse im Kindergarten-Umfeld.

Das zweite EU-Projekt **„Learning Place Bio Farm“** hat zum Ziel, ein umfassendes europäisches Informationsportal rund um das Thema „Lernort Bio-Bauernhof“ zu entwickeln. Zielgruppe sind zum einen Lehrkräfte, die mit ihren Gruppen (Schulklassen, Kitagruppen, Jugendgruppen...) einen Bio Bauernhof besuchen wollen. Zum anderen sind es Landwirtinnen und Landwirte, Bauernhof-Koordinierungsstellen und Umweltpädagoginnen und -Pädagogen, die Veranstaltungen auf den Lernort Bio-Bauernhof durchführen. Die Sammlung von Best-Practice-Beispielen zur praktischen Arbeit auf dem Hof aus den 7 Partnerländern incl. Themenblöcken zu Gesundheit und Sicherheit auf den Höfen oder Fragen der Finanzierung von Hofbesuchen, werden im Onlinekurs ebenfalls bearbeitet. Das Online-Portal wird alle aktuell verfügbaren Tools und interaktiven Elemente wie Audio-Tracks, Video- und Internetfilme, Web-Links, Chats, Arbeitsgruppen etc. bereitstellen.

Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita

Das Projekt „Bio für Kinder“ berät Kindertagesstätten und Schulen bei der Einführung einer ausgewogenen Verpflegung mit einem möglichst hohen Anteil an ökologischen Produkten.

Im Jahr 2016 wurden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Hessen, Niedersachsen, Hamburg und Schleswig-Holstein insgesamt 19 Workshops im Rahmen der Kampagne „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule!“ durchgeführt. Der Ökomarkt e.V. koordinierte die Veranstaltungen, die in Hessen von der Agentur für Ernährungsfragen und in Niedersachsen von U-plus durchgeführt wurden. Der Ökomarkt selbst führte fünf Workshops in der Metropolregion Hamburg, Schleswig-Holstein und Nordniedersachsen durch.

Nachhaltig kochen in Hamburg - Entwicklung und Verbreitung von Aus- und Weiterbildungsangeboten zum Thema nachhaltig kochen für Köche/innen (Laufzeit 01.07.2015 – 31.12.2016)

Die im Rahmen einer EU- Lernpartnerschaft (8 EU-Ländern) entstand eine Basisversion des E-Learning-Kurses „SusCooks“ mit 15 Lern-Einheiten. Mit dem E-Learning-Kurs sollen Hamburger Köche für die Themen der Nachhaltigkeit und des nachhaltig Kochens sensibilisiert werden. Durch den vermehrten Einsatz von ökologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung sollen das Klima und die Ressourcen Boden, Wasser und Luft geschützt werden. Gelingt es durch die Weiterbildung von Köchen mit E-Learning-Kurs nachhaltige Produkte über die Außer-Haus-Verpflegung zu vermarkten, kommt dies einer großen Anzahl an Tischgästen und der Umwelt zugute. Das Projekt verfolgte die folgenden Aktivitäten:

- Entwicklung eines auf die Region Deutschland bzw. die Region Hamburg zugeschnittenen E-Learning-Kurses für fertig ausgebildete Köche und Hauswirtschafter als auch für Köche und Hauswirtschafter in Ausbildung.
- Entwicklung von Verbreitungs- und Marketing-Strategie für Aus- und Weiterbildungsangebote zum Thema Nachhaltigkeit für Köche.
- Durchführung von Infoveranstaltungen, Workshops, Kochaktionen und andere Aktivitäten zur Verbreitung des Angebotes.

Das Projekt „Entwicklung und Verbreitung von Aus- und Weiterbildungsangebote zum Thema nachhaltig kochen für Köche/innen“ wird gefördert durch die **Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung**.

Klima das schmeckt - E-book

Im Herbst 2016 startete das Projekt „Klima das schmeckt“. Gerichte aus regionalen und saisonalen vegetarischen oder vegane Zutaten belasten die Umwelt weniger als Fleischgerichte. Zusammen mit Klassen unterschiedlichen Alters sollen großküchentaugliche, regionale und saisonale Bio-Gerichte und Beilagen gekocht, verkostet und durch die Schülerinnen und Schüler bewertet werden. Bei Bedarf werden die Gerichte an die Schülerwünsche angepasst. So soll in 2017 ein elektronisches Kochbuch mit klimafreundlichen Schüler und großküchentauglichen Gerichten für Schulcaterer entstehen. Auf Kochworkshops und durch Flyer und Internet soll das Kochbuch ab 2018 verbreitet werden.

Kita Netzwerk

Wie gelingt es, das Kita- Küchen und Kita Caterer nicht nur ökologische sondern auch bevorzugt ökologische Produkte von regionalen Produzenten beziehen. Im Kita Netzwerk Projekt werden Good Practice Kitas vorgestellt, die bereits BioLebensmittel einsetzen und sich auf den Weg gemacht haben regionale Bio Waren den Vorzug zu geben. Um andere Kitas bei diesem Ziel zu unterstützen erstellen die Mitarbeiterinnen des Ökomarkt e.V. Lieferantenlisten mit regionalen und ökologischen Produkten zusammen, die sich auf die Belieferung von Kitas einstellen können. Zudem soll auf einem Workshop Interessierte Kitas und Kita-Caterer zusammengebracht werden.

Bio für junge Erwachsene

Unter dem Titel „Bio transparent – so kostbar sind unsere Lebensmittel“ wurde in 2016 das Bildungsangebot für junge Erwachsene angeboten. Ziel ist es, Studierende und Auszubildende in Hamburg und Schleswig-Holstein mit Hilfe der von Workshops und Infoständen zu vermitteln, dass jedes Lebensmittel seinen gerechtfertigten „Wert“ hat und dass ein ethischer Konsum von Lebensmitteln auch mit einem kleinen Budget möglich ist. Dazu werden die Produktionswege von (Bio-)Lebensmitteln sowie die Bedeutung der einzelnen Siegel transparent gemacht und die Themen Lebensmittelverschwendung, Artgerechte Tierhaltung, Ökologischer Landbau, Fairer Handel und Klimaschutz aufgegriffen.

Im Rahmen des Projektes wurden in 2016 insgesamt 32 Workshops & Infostände in Hamburg und Schleswig-Holstein durchgeführt. Zusätzlich haben noch drei Schulungen der Bio-Buddies stattgefunden. Insgesamt wurden rund 2.400 junge Erwachsene zum Thema Lebensmittelwertschätzung und zum nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln aufgeklärt.

Um für einen nachhaltigen Konsum von Milch zu sensibilisieren, ist im Rahmen des Projekts mit der Broschüre "Milch - Jedes Lebensmittel hat seinen Wert" der dritte und letzte Teil der Schriftenreihe zur Wertschätzung von Lebensmitteln veröffentlicht worden. Nachdem der Milchpreis im Frühjahr 2016 auf ein Rekordtief gesunken war, hat sich der Markt inzwischen leicht erholt, so dass die Molkeereien wieder einen höheren Preis an die Erzeuger auszahlen können. Das 16-seitige Heft im A6-Format zeigt anhand von Grafiken und Vergleichen wie ein fairer Milchpreis aussehen sollte und was es braucht, um Milch- und Milchprodukte zu produzieren..

Mit Hilfe eines Online-Rezeptwettbewerbs unter dem Motto „REGIONAL – SAISONAL – NATÜRLICH BIO“ sind junge Erwachsene auch in 2016 für den nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln sensibilisiert worden. Die Themen Regionalität, Saisonalität und Ökologischer Landbau standen dabei im Fokus. Zur Bewerbung wurde ein 2-seitiger DIN lang Flyer erstellt. Die Teilnehmenden konnten ihre Rezeptidee mit einem Foto des Rezeptes online auf www.bio-rezeptwettbewerb.de einstellen. In 2016 diente als Hauptpreis ein Gutschein für einen Aufenthalt für zwei Personen im Baumhaushotel auf der Elbinsel Krautsand. Alle weiteren Gewinnerinnen und Gewinner konnten sich über Gutscheine für Probe-Abos vom Sannmann Gemüse-Abo oder für einen Mittagstisch in Manna's Bio-Bistro freuen. Schirmherrin der Aktion war die 25-jährige Hockey-Nationalspielerin & Foodbloggerin Marie Mävers aus Hamburg.

Die Preisverleihung fand mit allen fünf Gewinnerinnen und Gewinner am 14. November im Bio-Bistro Manna statt. Die Übergabe der Gewinne erfolgte durch Schirmherrin Marie Mävers. Das Bio-Bistro hat eine Auswahl der Gewinner-Rezepte für diesen Tag auf die Speisekarte genommen.

Ökomarkt e.V. FORUM Berufsbildung Hamburg

Auch im Geschäftsjahr 2016 hat der Ökomarkt e.V. - FORUM Berufsbildung Hamburg 4-monatige "Fortbildungen zur Naturkostfachkraft" angeboten. Die Lehrgänge richten sich vorrangig an Arbeitssuchende, die im Vorwege der Qualifizierungsmaßnahme zur finanziellen Förderung durch die Arbeitsagentur einen Arbeitsplatznachweis erbringen müssen. Dies wurde weiterhin durch die Filialisten „Bio Company“, „denn's Biomarkt“, „Tjaden's Biomarkt“ und „Erdkorn“ ermöglicht, die sich bereit erklärten, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach erfolgreichem Abschluss der Fortbildung in ihre Filialen zu übernehmen. Diese Maßnahme konnte nur mit großen Anstrengungen wie Sparmaßnahmen und dem guten Klassenzusammenhalt beendet werden. Ende Mai 2016 begann ein neuer Kurs mit 17 Personen, von denen 16 den Kurs Ende September erfolgreich beendeten. Nach den guten Erfahrungen mit dem vorangegangenen kleinen Kurs waren wir sehr angenehm überrascht, dass auch dieser große Kurs eine weitere Steigerung hinsichtlich Zusammenhalt und gegenseitiger Unterstützung sichtbar werden ließ und so auch uns als Koordinationsteam im Gegensatz zum Vorkurs deutlich entlastete. Von daher ein schöner Abschluss auch für uns.

Parallel bieten wir weiterhin für den Fachhandel IHK-geprüfte Kurse zur Erlangung eines „Sachkenntnisnachweises für frei verkäufliche Arzneimittel“ an, die auch in diesem Jahr insbesondere von den Filialisten „Budnikowski“, „dm“ und „Reformhaus Engelhardt“ für ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gebucht wurden.

Forum Berufsbildung Ausblick 2017

Das Projekt „Forum Berufsbildung Hamburg“ wird leider zum Ende des Jahres nach 16 erfolgreichen Jahren (anfangs 6 Jahre als „FokuS Bio“) seine Tätigkeiten einstellen müssen. Die von uns in den letzten 10 Jahren erfolgreich angebotenen Fortbildungen mit dem Schwerpunkt, Arbeitssuchende zu „Naturkostfachkräften“ auszubilden, können aus folgenden Gründen nicht mehr projiziert werden:

- Die Superbiomärkte „Denns“ und „BioCompany“ haben keinen kontinuierlichen Ausbildungsbedarf an qualifizierten Fachkräften. Hierdurch ist eine Planungssicherheit für „FORUM Berufsbildung Hamburg“ nicht mehr möglich.
- Der aktuelle Arbeitsmarkt hat keine ausreichende Anzahl von Arbeitssuchenden, die für eine Qualifizierungsmaßnahme infrage kommen. Das von den Arbeitgebern geforderte Anforderungsprofil wird von Langzeitarbeitslosen, die in der Regel von der Arbeitsagentur gefördert werden, nicht erfüllt, und der geförderte Qualifizierungsschwerpunkt der Arbeitsagentur liegt derzeit in der Ausbildung von Alten- und Pflegekräften.
- Die Koordinatoren der Ausbildungsgänge, Gerd Laueremann und Sigrid Petersen, sind aus Alters- bzw. Krankheitsgründen Mitte bzw. Anfang 2017 ausgeschieden.

Aufgrund dieser Sachverhalte sind neue Kurse (in ausreichender Stärke!) weder denkbar noch durchführbar. Es fehlen uns dafür sowohl die Kontinuität als auch die Perspektiven. Aus diesem Grund und auch um weitere Kosten (Re-Zertifizierung GutCert) zu vermeiden, hat sich die Lenkungsgruppe entschieden, das zertifizierte Projekt zum Ende des Jahres auslaufen zu lassen.

Wenn im Rahmen von Kooperationen zukünftig Bildungsanfragen an den Ökomarkt-Verein herangetragen werden, wird aktuell entschieden, ob diese positiv zu beantworten sind. Die DozentInnen vom „Forum Berufsbildung Hamburg“ stehen für Anfragen weiterhin zur Verfügung.

Prof. Dr. D. Beger

Hamburg, 21. November 2017