

Jahresbericht 2014

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Im Jahr 2014 führte der Ökomarkt e.V. seine erfolgreiche Projektarbeit mit den unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkten fort. So konnten im Bereich „Schule und Landwirtschaft“ und „Bio für junge Erwachsene“ wieder für drei Jahre Gelder vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft akquiriert werden. Die Projekte werden untenstehend näher beschrieben. Auch auf EU-Ebene war der Ökomarkt Verein aktiv und führte interessante Projekte mit zahlreichen europäischen Kooperationspartnern durch. Diese werden ebenfalls im Folgenden ausführlicher dargestellt.

Berichte aus den Projekten 2014:

bio-hamburg.de – Leben und Region natürlich genießen

In 2014 konnte www.bio-hamburg.de 70.765 Besucher bei 160.618 Seitenzugriffen verzeichnen. Damit konnten die Besucherzahlen um 40 % und die Seitenzugriffe um 25 % im Vergleich zum Vorjahr gesteigert werden. Das Verbraucherportal ist laufend redaktionell gepflegt und um News, Buchvorstellungen und Veranstaltungstipps und Einkaufsadressen erweitert worden. Daneben wird der bio-hamburg-Newsletter regelmäßig erstellt und an einen Kreis von rund 700 Abonnenten verschickt.

Auch der Bio-Adventskalender sorgte erneut für besonders großes Interesse. Im Dezember 2014 besuchten knapp 20.000 Interessierte [bio-hamburg.de](http://www.bio-hamburg.de) bei rund 35.000 Seitenzugriffen. Die Türchen wurden im Zeitraum vom 1. bis zum 24. Dezember 7.084 Mal geöffnet, das sind durchschnittlich 295 BesucherInnen pro Türchen – eine Steigerung um rund 30 %.

ÖkoCard

Die ÖkoCard erhalten inzwischen über 300 Fördermitglieder.

Schule und Landwirtschaft

Zusammen mit Partnern aus Nord-Niedersachsen, Sachsen und Thüringen startete zum Jahresanfang 2014 das Verbundprojekt „Bio Bauern über die Schulter geschaut“. Der Ökomarkt e.V. wird in der Laufzeit 2014-2016 für Schulen und Kitas das neue Projektformat „Dreisprung“ entwickeln und erproben. Um eine optimale Verbindung zwischen den außerschulischen Lernorten Bio-Bauernhof und dem Unterricht zu ermöglichen, werden SchülerInnen bei diesem Format in der Schule auf ein Thema und

einen Hofbesuch vorbereitet. Im Anschluss bei einem Tag auf dem Bio-Bauernhof recherchieren sie die Fragen, die sie zum Thema auf dem Hof entwickelt haben und überlegen sich gemeinschaftlich einen Aktionstag (Infostand, Verkostung, Internetseite...), um das Erlebte der Schulgemeinschaft, der Parallelklasse oder den Eltern zu präsentieren.

Schwerpunktthemen für diese „Dreisprünge“ waren in 2014 die Themen: „Bewusster Fleischkonsum“ und „Berufe rund um die Bio-Branche“.

Darüber hinaus gab es weiterhin Tagesveranstaltungen auf Bio-Bauernhöfen. Insgesamt erkundeten in 2014 6.250 Kinder, Jugendliche und MultiplikatorInnen während 318 Hoferkundungen die Entstehung ihrer Lebensmittel. Kindergarten-Gruppen, Grundschul-Klassen und Gruppen weiterführender Schulen, Oberstufen-Kurse, Auszubildende und Küchenkräfte erlebten altersgerecht und interaktiv, wie Hamburger Bio-Höfe, -Gärtnereien, -Bäckereien und -Fleischereien arbeiten. Zudem hat der Ökomarkt e.V. weitere Höfe in Schleswig-Holstein in sein Netzwerk aufgenommen, die er dabei begleitet, ansprechende Hoferkundungen mit Kindern durchzuführen. Es entstand ein neuer Flyer, der nun insgesamt 15 Urproduktionsbetriebe als Netzwerk darstellt. Weitere Bio-Betriebe (Verarbeiter und Orte des Handels) werden auf Anfrage durch die Ökomarkt MitarbeiterInnen vermittelt.

In 2014 wurde zudem damit begonnen, Lernkarten für Grundschulen zu entwickeln. Ziel ist es, ein individuelles, klassen- und fächerübergreifendes Lernen für GrundschülerInnen ab der 1. Klasse zu ermöglichen. Die Lernkarten rund um Biolandbau und nachhaltige Ernährung werden in 2015 fertig gestellt.

Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit lag auf der Schulung von Multiplikatoren: Es fanden mehrere Lehrerfortbildungen in Kooperation mit dem Landesinstitut für Lehrerbildung und Erzieherinnenfortbildungen in Kooperation mit den Fachschulen für Sozialpädagogik statt. Auch bundesweit waren die MitarbeiterInnen auf Messen und Tagungen mit Vorträgen unterwegs.

Schule und Landwirtschaft wurde 2014 zu ca. 50% durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie anteilig durch die Software AG Stiftung, die Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung, die Bingo!-Projektförderung Schleswig-Holstein und Gelder aus dem Hamburger Bußgeldfonds finanziert. Die MitarbeiterInnen koordinieren die Zusammenarbeit mit den Projektpartnern beim Ökolöwe Umweltbund Leipzig e.V., dem Thüringer Ökoherz e.V. und BioLuna e.V. in Niedersachsen.

Im Rahmen der überregionalen Aktivitäten wurde der Kontakt mit anderen Koordinierungsstellen in Deutschland zum Thema Lernort Bauernhof gesucht, um Daten für ein EU-Projekt zu erheben. Dieses EU-Projekt mit dem Titel „Learning Place Bio Farm“ hat das Ziel, ein Curriculum für eine Ausbildung zum „Bauernhofbegleiter“ zu entwickeln sowie Best practice Beispiele sowie „hemmende“ und „fördernde“ Strukturen für die Entwicklung des „Lernens auf Bauernhöfen“ zu erfassen. Der Ökomarkt e.V. ist Koordinator des Projektes das von 2012-2015 mit Partnern aus Dänemark, England, Polen und Tschechische Republik durchgeführt wird.

Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita

Das Projekt „Bio für Kinder“ berät Kindertagesstätten und Schulen bei der Einführung einer ausgewogenen Verpflegung mit möglichst hohem Anteil an ökologischen Produkten. Im Jahr 2014 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 und führte selber sechs Workshops in der Metropolregion Hamburg, Schleswig-Holstein und Nordniedersachsen durch.

Im Projekt Bio-Infomodule (gefördert durch BÖLN) wurden 2010-2014 fünf Broschüren zum Thema „ausgewogene und ökologische Schulkioskverpflegung und deren pädagogische Umsetzung in der Schule“, vier Informationsblätter zur „ausgewogenen und ökologischen Ernährung in Kita und Grundschule“ sowie ein Infomedium für Kindertagesstätten und Tagesmütter, die Krippenkinder beköstigen, entwickelt und bei Veranstaltungen und Aktionstagen verteilt. Im Januar war das Projekt mit einem Infostand auf der Internationalen Grünen Woche.

Im Jahr 2014 wurde der Bio-Kita-Wochenspeiseplaner neu aufgelegt. Die erste Auflage des Bio-Kita-Wochenspeiseplaners entstand 2008 im Rahmen einer Kooperation des Ökomarkt e.V., Projekt „Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita und Schule“ mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), Fachbereich Oecotrophologie. Er soll Kita-KöchInnen und Caterern von Kindertagesstätten eine Hilfestellung beim Einkauf und zur Zubereitung von gesundheitsförderlichen Speisen mit Bio-Lebensmitteln liefern.

Die Neuauflage 2014 wurde von den Mitarbeiterinnen des Ökomarkt e.V. überarbeitet. Sie berücksichtigt zum einen die aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) die erstmals im Jahr 2009 veröffentlicht wurden. Zudem anderen wurden alle Rezepte mit den aktuellen Preisen des Naturkost-Großhandels neu kalkuliert und aktualisiert.

Der Bio-Kita-Wochenspeiseplaner zeigt Ihnen wie es gelingen kann trotz kleinem Budget ausgewogene und kindgerechte Speisen in der Kita anzubieten. Dabei werden sowohl ökologische und saisonale Aspekte berücksichtigt.

Seit 2013 arbeiten die Mitarbeiterinnen an einem weiteren EU-finanziertes Nachfolgeprojekt mit. Dabei wird ein E-Learning-Programm für Köche zum Thema Nachhaltigkeit erstellt. Das Konzept der nachhaltigen Entwicklung wird in der Regel durch die Formulierung von ökologischen, wirtschaftlichen, gesundheitlichen und sozialen Zielen definiert. Die Umsetzung von nachhaltigen Verpflegungskonzepten in Gastronomie und Großküche stellt neue Herausforderungen an Köche, den die gängige Berufsausbildung selten gerecht wird. Es besteht daher ein großer Bedarf an Aus- und Fortbildung in diesem Bereich, vor allem unter Einsatz von neuen und innovativen Methoden wie E-Learning. Weitere Infos finden Sie www.suscooks.eu Im Wintersemester 2014/2015 führten Mitarbeiter des Ökomarkt e.V. als Lehrbeauftragte an der HAW Hamburg ein Projekt zur Weiterentwicklung der Schulungsmodulare durch.

Seit 2011 sind die Mitarbeiterinnen des Projektes „Bio für Kinder,“ als Beraterinnen im Pool der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg. Sie beraten Schulen bei der Optimierung der Verpflegungskonzepte im Auftrag und finanziert durch die Vernetzungsstelle Hamburg.

Bio für junge Erwachsene

Unter dem Titel „Bio transparent – so kostbar sind unsere Lebensmittel“ gibt es von 2014-2016 erneut ein Bildungsangebot für junge Erwachsene. 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 2014 vierzig Veranstaltungen in Hamburg und Schleswig-Holstein durchgeführt. Insgesamt wurden rund 2.500 junge Erwachsene zum Thema Lebensmittelwertschätzung und zum nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln aufgeklärt.

Daneben gehören der Newsflash BIOlicious, das Bio-Buddy-Netzwerk, der Bio-Rezeptwettbewerb sowie die Broschüren-Reihe „Jedes Lebensmittel hat seinen Wert“ zum Projektangebot.

Mit dem Newsflash bietet der Ökomarkt Verein ein Newsletter-Abo, das alle Interessierten bei der Umstellung auf einen ressourcenschonenden Konsum begleitet. Über eine Dauer von drei Monaten erhalten AbonnentInnen wöchentlich eine E-Mail mit spannenden Anregungen und alltagstauglichen Tipps, die zum Umdenken und Verändern des eigenen Konsumverhaltens anregen sollen.

Bio-Buddies helfen bei der Umstellung zum nachhaltigen Konsum. Sie stehen allen mit Rat und Tat zur Seite - zum Beispiel beim Einkauf im Bioladen, bei Fragen zum Thema Ökologischer Landbau, Fairer Handel und Klimaschutz sowie bei der Entdeckung neuer kulinarischer Möglichkeiten.

Nach der Entwicklung des Corporate Designs in Zusammenarbeit mit der Zielgruppe ist unter dem Titel „Jedes Lebensmittel hat seinen Wert! Backwaren“ eine Broschüre zum Thema Brot erstellt worden. Außerdem wurde ein mobiler Infostand zum Thema „Jedes Lebensmittel hat seinen Wert“ produziert. Daneben ist es gelungen mit den Bio-Buddies ein MultiplikatorInnen-Netzwerk aufzubauen. Auch die kontinuierliche Öffentlichkeits- und Netzwerkarbeit ist durchgeführt worden. Im Rahmen der Internet-Pflege wurde außerdem auf www.bio-hamburg.de die Rubrik „Bio-Buddy“ neu eingerichtet sowie unter der Rubrik „Bio für junge Erwachsene“ das Projekt „Bio transparent“ vorgestellt und die Veranstaltungen kontinuierlich veröffentlicht.

In 2014 fanden außerdem erste Gespräche und Vorbereitungen zu dem in 2015 und 2016 geplanten Online-Rezept-Wettbewerb statt. Ziel dieses Wettbewerbs ist es, neue Ideen im Hinblick auf nachhaltiges Konsum- und Ernährungsverhalten zu schaffen und diese zu kommunizieren.

Besonders erfreulich ist es, dass sich während der laufenden Projektarbeit mit den Ausbildungsbetrieben und den Seminaren der Freiwilligendienste neue Orte gefunden haben, an denen sich die Zielgruppe gut erreichen lässt und hiermit das Projekt breiter aufgestellt wird.

Der Newsflash BIOlicious, das Bio-Buddy-Netzwerk und der Bio-Rezeptwettbewerb sind Ideen von Studierenden der Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) an der Fakultät Life Sciences. Im Rahmen eines Marketing-Projekts erstellten die HochschülerInnen des Fachbereichs Ökotrophologie im Wintersemester 2012/2013 ein Kommunikationskonzept für den Ökomarkt e.V. Ziel war es Maßnahmen zu entwickeln, um junge Erwachsene zum Thema Nachhaltiger Konsum von Lebensmitteln zielgruppengerecht anzusprechen.

Ökomarkt e.V. FORUM Berufsbildung Hamburg

Auch im ablaufenden Geschäftsjahr 2015 hat der Ökomarkt e.V. - FORUM Berufsbildung Hamburg als Lizenzpartner von FORUM Berufsbildung Berlin e.V. in Hamburg 4-monatige Fortbildungen zur „Naturkostfachkraft“ angeboten. Die Lehrgänge richten sich vorrangig an Arbeitssuchende und an Fortbildung interessierte Teilnehmende, die im Vorwege der Qualifizierungsmaßnahme zur finanziellen Förderung durch die Arbeitsagentur einen Arbeitsplatznachweis erbringen müssen. Dies gelang durch die Filialisten „Biocompany“, „denns biomarkt“, „Tjadens Biomarkt“ und „Erdkorn“, die sich bereit erklärten, bei erfolgreichem Abschluss die TeilnehmerInnen anschließend zu übernehmen. An dieser Maßnahme haben 17 Personen teilgenommen, von denen anschließend 15 TeilnehmerInnen übernommen worden. An der aktuellen Qualifizierungsmaßnahme nehmen 11 Personen teil.

Ferner bieten wir für den Fachhandel IHK-geprüfte Kurse zur Erlangung eines „Sachkenntnisnachweises für frei verkäufliche Arzneimittel“ an, die insbesondere von den Filialisten „Budnikowski“, „dm“ und „Reformhaus Engelhardt“ für ihre MitarbeiterInnen gebucht worden.

In der Angelegenheit zur „Zusatzqualifikation Naturkostfachkraft mit IHK-Abschluss“ ist die Handelskammer Hamburg immer noch im Entscheidungsprozess. Die Ausbildung wird bundesweit vom „BNN“ ausgerichtet. In Norddeutschland ist weiterhin vorgesehen, dass der „Ökomarkt FORUM Berufsbildung Hamburg“ als Partner diese Lehrgänge ausrichten soll. Bei positivem Verlauf kann erstmalig in der 2ten Hälfte 2016 mit den ersten Ausbildungsgang geplant werden. Für UNS besteht dann die Möglichkeit, dass sich die TeilnehmerInnen unserer Ausbildung bei erfolgreichem Abschluss anschließend für die Prüfung zur „Zusatzqualifikation“ bei der Handelskammer anmelden können.

ECVET-EcoQualify

2014 fanden im Rahmen des EU-Projekts 2 Partnertreffen in Berlin (beim Partner Forum Berufsbildung Berlin) und in Senigallia/Italien (beim Partner Adrialand) statt. Es wurde die Methodik für EQF- und ECVET-basierte Trainingskurse für den Bio-Einzelhandel aufgesetzt sowie ein Fragebogen ausgearbeitet, den Dozenten aller beteiligten Weiterbildungseinrichtungen ausfüllen sollten, um deren Eignung und Wohlwollen herauszufinden, ihren Unterricht an EU-Standards anzupassen. Außerdem wurde ein Leitfaden für Weiterbildungsinstitutionen entwickelt. Das Projekt läuft noch bis Ende Sept. 2015.

Prof. Dr. D. Beger

Hamburg, Dezember 2015