

## **Jahresbericht 2013**

### **Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.**

Auch in 2013 konnte der Ökomarkt Verein erneut zahlreiche Projekte durchführen und die VerbraucherInnen in Hamburg und Schleswig-Holstein für einen nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln und Produkte aus Ökologischen Landbau sensibilisieren.

Dafür wurde der Ökomarkt e.V. mehrfach ausgezeichnet: Am 4. November 2013 dankte die norddeutsche Bio-Branche Dieter Beger, dem langjährigen Vorstand des Hamburger Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. für sein Engagement zur Förderung des Ökologischen Landbaus. Dazu wurde Dieter Beger im Rudolf-Steiner-Haus in Hamburg auf Initiative von Matthias Deppe, Geschäftsführer des Naturkostgroßhandels Naturkost Nord, für sein 25-jähriges Wirken in der Bio-Szene geehrt.

Von der Norddeutschen Stiftung für Umwelt & Entwicklung (NUE) wurde der Ökomarkt Verein am Dienstag, den 10. Juni 2014 für sein langjähriges Engagement und seine zahlreichen Konzepte zur Förderung des Ökologischen Landbaus ausgezeichnet. Besonders beeindruckt hat die Jury hier das Projekt „Schulkiosk 2012: Bio & Fair das ist nicht schwer“ mit dem Anspruch das Kiosksortiment in Schulen ökologischer und ausgewogener zu gestalten unter Einbindung fair gehandelter Produkte.

Erstmalig hat der „Ökomarkt-Verein“ 2013/2014 im Verbund mit 8 weiteren Unternehmen, gemeinnützigen Einrichtungen (z. B. „Rudolf Steiner Haus“) und Freiberuflern in Form einer „peer-Evaluierung“ eine Gemeinwohlbilanz erstellt. Auf der Grundlage der ethischen Grundwerte, wie Menschenwürde, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, Demokratische Mitbestimmung & Transparenz haben alle Projekte ihre Arbeit beurteilt und bemessen. Im Gesamtergebnis hat der „Ökomarkt –Verein über 400 Punkte (von möglichen 1000) erreicht. Dies ist ein durchaus positives Ergebnis. Nicht die Punktezahl, sondern das gemeinsame Überdenken über unsere jetzige und Nachdenken über unsere zukünftige Arbeit hat alle Beteiligten motiviert, an diesem Prozess weiter zu arbeiten. Es muss nun überlegt werden, wie wir diesen Prozess als einer der ersten Pioniere öffentlichkeitswirksam bekannt machen.

### **Berichte aus den Projekten 2013:**

#### **bio-hamburg.de – Leben und Region natürlich genießen**

Im letzten Jahr besuchten 50.741 User bei 129.865 Seitenzugriffen [www.bio-hamburg.de](http://www.bio-hamburg.de). Im Dezember sorgte der Bio-Adventskalender erneut für besonders großes Interesse. Knapp 15.000 Besucher öffneten die Türchen im Zeitraum vom 1. bis zum 24. Dezember rund 5.500 Mal, das sind durchschnittlich 230 BesucherInnen pro Türchen.

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.

### ÖkoCard

Die ÖkoCard erhalten inzwischen 300 Fördermitglieder. Damit ist die Zahl der Fördermitglieder seit 2011 leicht rückläufig. Für die ÖkoCard wurde in 2013 außerdem ein Facebook-Profil eingerichtet. Hier haben die ÖkoCard-Partner die Möglichkeit sich im sozialen Netzwerk zu präsentieren.

### Schule und Landwirtschaft

Mit dem Arbeitsschwerpunkt Schule und Landwirtschaft erkundeten in 2013 7.553 Kinder, Jugendliche und MultiplikatorInnen während 362 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. Auch konnten Schulklassen und Kitas während der Internationalen Gartenschau (igs) auf dem Gelände in Wilhelmsburg über artgerechte Hühnerhaltung, gesunde Ernährung mit Getreide und über saisonales Gemüse lernen. Zudem hat der Ökomarkt e.V. weitere Höfe in Schleswig-Holstein in sein Netzwerk aufgenommen, die er dabei begleitet, ansprechende Hoferkundungen mit Kindern durchzuführen. Um die Hoferkundungen in Schule und Kita gut vor- und nachbereiten zu können, hat der Ökomarkt e.V. in 2013 eine ausleihbare Milch-Aktionskiste entwickelt. Ebenso ist eine Lehrer-Infobroschüre zum Thema „Landwirtschaft und Biodiversität“ entstanden.

Auf eine hohe Qualität der Arbeit wird viel Wert gelegt: Auf LehrerInnen- und ErzieherInnen-Fortbildungen werden anschaulich Ideen zur Vor- und Nachbereitung der Hoferkundungen gegeben. Die pädagogischen MitarbeiterInnen der inzwischen 12 kooperierenden Bio-Höfe treffen sich zwei Mal im Jahr zu Austausch und Fortbildung. Der Ökomarkt e.V. ist aktiver Partner in der Bundesbewegung Lernort Bauernhof und engagiert sich ebenfalls auf Wissenschafts-Tagungen in der Forschung zum Lernort Bauernhof. Mit der Universität Hamburg hat er ein Kooperationsprojekt gestartet. Auf bundesweiten Tagungen berichtet der Verein von seinen Erfahrungen.

Schule und Landwirtschaft wurde 2013 zu 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 Nordniedersachsen.

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. Dies 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 da von 2012-2015 mit Partnern aus Dänemark, England, Polen und Tschechische Republik durchgeführt wird.

### **Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita**

Im Rahmen von „Bio für Kinder“ werden Kindertagesstätten und Schulen bei der Einführung einer ausgewogenen Verpflegung mit möglichst hohem Anteil an ökologischen Produkten beraten. Im Jahr 2013 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.

Seit November 2010 lief das Projekt „Bio-Info-Module“, das durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und die Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung gefördert wurde. Es wurde 2013 Informationsmedien für verschiedene Zielgruppen erstellt. Es entstanden eine Broschüre für den Unterricht zum Thema Bio-Schulkiosk sowie vier Info-Blätter für den Hort und die Grundschule. Darüber hinaus erstellten die Mitarbeiterinnen des Projektes eine Krippenbroschüre für Kitas mit Krippen. Die Materialien wurden auf verschiedenen Veranstaltungen, Messen und Fachtagungen präsentiert und verteilt. Um die Aktivitäten in die Schule zu tragen wurden verschiedene Aktionstag in Schulen mit Hilfe der Broschüren durchgeführt.

Des Weiteren beraten die Mitarbeiterinnen des Ökomarkt e.V. seit 2012 die Leitungsgruppe und die Kantinen AG des Bildungszentrums „Tor zur Welt“. Das IBA- Leitprojekt wird über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg mit einem eigenen Budget finanziert. Hier entstand in einem Schulneubau eine Schulkantine mit Produktionsküche. Der Ökomarkt e.V. hat die Planung der Produktionsküche für ca. 1000 SchülerInnen sowie die Auswahl des Caterers fachlich begleitet.

Seit 2013 arbeiten die Mitarbeiterinnen an einem weiteren EU-finanziertes Nachfolgeprojekt mit dem Titel „Suscoocks“ mit. Gemeinsam mit 8 Partnern aus 7 weiteren EU-Nationen (Italien, England, Bulgarien, Slovenien, Tschechische Republik, Österreich und Deutschland) wird ein E-Learning-Programm für Köche und Manager zum Thema „Nachhaltig kochen“ erstellt. Die Plattform entsteht zunächst als Basisversion auf Englisch und wird dann übersetzt und auf die jeweiligen Besonderheiten in den beteiligten Ländern angepasst.

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**

Mit diesem Vorhaben werden junge Erwachsene zu einem bewussten und nachhaltigen Konsumverhalten angeregt. Hierbei soll vor allem der Zusammenhang zwischen Ökolandbau, Fairem Handel und Klimaschutz aufgezeigt werden, so dass den Teilnehmenden wichtige Orientierungshilfen für eine bewusste Konsumententscheidung an die Hand gegeben werden.

Dieses Ziel soll mit Hilfe von zwei Bausteinen erreicht werden.

**Baustein 1:** Mit Thementagen mit Aktionsständen insbesondere in Bildungseinrichtungen wie Bildungswerke, Berufsschulen, Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten sowie außerschulischen Einrichtungen, wie Jugend- und Kulturzentren informieren MitarbeiterInnen des Ökomarkt e.V. an Aktionsständen über konsumbewusstes Verhalten.

**Baustein 2:** Bildungsmodule außerhalb der Einrichtungen

Um die jungen Erwachsenen direkt vor Ort zu informieren und zum direkten Handeln zu motivieren, organisiert der Ökomarkt e.V. außerhalb der Einrichtungen Bildungsmodule wie Exkursionen zu Bio- bzw. Bio & Fair-Betrieben, Bio- und Fair-Workshops (mit Kochpraxis oder Imbiss) sowie Podiumsdiskussionen mit Infoständen.

In 2013 wurden rund 3.700 junge Erwachsene weitergebildet.

Während die Aktionsstände in Schleswig-Holstein in Kooperation mit dem Studentenwerk Schleswig-Holstein in den Mensen in Kiel, Lübeck, Flensburg stattgefunden haben, wurden die Aktionen in Hamburg immer häufiger in Zusammenarbeit mit studentischen Organisationen durchgeführt.

Außerdem gab es erstmalig Aktionsstände bei der „Nacht des Wissens“ sowie eine Workshop-Anfrage einer Koordinationsstelle für Freiwilligendienste. Inzwischen fragen immer mehr Freiwilligendienste die Workshops für ihre FSJler (Freiwilliges soziales Jahr) nach, so dass sich hier inzwischen eine neue Zielgruppe erschlossen hat.

Nachdem die Aktionen in den vergangenen Jahren überwiegend mit den Studierendenwerken in Hamburg und Schleswig-Holstein vereinbart und organisiert wurden, hat der Ökomarkt e.V. zuletzt immer enger mit studentischen Organisationen zusammengearbeitet, um bei den Veranstaltungen die Bedürfnisse der Zielgruppen zu berücksichtigen. Als besonderer Erfolg ist es deshalb zu bewerten, dass die Zielgruppe inzwischen selber den Ökomarkt Verein für Aktionen bestellt. Daraus lässt sich schließen, dass der Ökomarkt e.V. in der Arbeit mit jungen Erwachsenen auf dem richtigen Weg in der zielgruppengerechten Ansprache ist. Um diesen Trend zu vertiefen, ist es besonders entscheidend, dass die Zielgruppe selbst mit einbezogen wird, damit die Ansprache und das Angebot zielgruppengerecht und entsprechend ihren Bedürfnissen ausgerichtet ist.

Aus diesem Grund hat der Ökomarkt e.V. an der Hamburger Hochschule für angewandte Wissenschaften im Wintersemester 2012/2013 das Fachprojekt im Rahmen des Schwerpunktes Marketing im Studiengang Ökotrophologie im Modul Schwerpunkt B (Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing) durchgeführt. Die Ergebnisse sorgten für großes Interesse in der „Hamburger Szene“ und werden auch über das Jahr 2013 hinaus mit dem Projekt „Bio transparent – so kostbar sind unsere Lebensmittel“ in die Arbeit des Ökomarkt e.V. einfließen.

### **Ökomarkt e.V. FORUM Berufsbildung Hamburg**

Seit 1.11.2007 bietet der Ökomarkt e.V. - FORUM Berufsbildung Hamburg als Lizenzpartner von FORUM Berufsbildung Berlin e.V. in Hamburg 7,5-monatige Fortbildungen zur „Naturkostfachkraft“ einschließlich eines 6-wöchigen Praktikums und 21-monatige „Umschulungen zum Einzelhandelskaufmann/-frau Naturkost (IHK)“ mit einem 6-monatigen Praktikum an. Die Lehrgänge richten sich vorrangig an Arbeitssuchende und an Fortbildung interessierte Teilnehmende.

Der eingeschlagene Prozess, Qualifizierungen für Arbeitssuchende in Kooperation mit den Händlern und der Arbeitsagenturen verbindlicher zu gestalten, konnte in 2014 fortgesetzt werden.

Nachdem wir in 2013 erstmalig eine Qualifizierungsmaßnahme für den regionalen Händler „EVG“ in Lübeck begonnen und im März mit 12 TeilnehmerInnen erfolgreich abgeschlossen haben, konnten wir dieses Ausbildungsmodell erstmalig in Hamburg für die Filialisten „Biocompany“ und „Denn`s“ mit 16 Teilnehmer\_innen fortsetzen. Allerdings hat sich auf Wunsch der Händler und der Arbeitsagentur die Ausbildungsdauer von 7,5 Monaten auf 4 Monate reduziert. Während der Ausbildung absolvieren die zukünftigen Mitarbeiter\_innen ein Praktikum, das sie in Form einer Aushilfe für den gesamten Zeitraum bezahlt bekommen. Nach erfolgreicher Absolvierung unserer Ausbildung wurden anschließend von 16 Teilnehmer\_innen 14 (80 %) übernommen. Alle Beteiligten sind von diesem Modell angetan, so dass wir voraussichtlich am 25. November 2014 mit den nächsten Ausbildungsgang für die vorgenannten Händler und möglicherweise „Reformhaus Engelhardt“ beginnen werden.

Im der Angelegenheit mit der „Zusatzqualifikation Naturkostfachkraft mit IHK-Abschluss“ ist die Handelskammer Hamburg aktuell im Entscheidungsprozess. Die Ausbildung wird bundesweit vom „BNN“ ausgerichtet. In Norddeutschland ist vorgesehen, dass der „Ökomarkt FORUM Berufsbildung Hamburg“ als Partner diese Lehrgänge ausrichten soll. Bei positivem Verlauf kann erstmalig in der 2ten Hälfte 2015 mit dem ersten Ausbildungsgang geplant werden. Für UNS besteht dann die Möglichkeit, dass sich die Teilnehmer\_innen unserer Ausbildung bei erfolgreichem Abschluss anschließend für die Prüfung zur „Zusatzqualifikation“ bei der Handelskammer anmelden können.

Die auf europäischer Ebene begonnene Mitarbeit zur Erarbeitung von Ausbildungsstandards und Qualitätsrichtlinien für den europäischen Naturkostfachhandel wurde fortgesetzt. Ziel ist es, ein Qualitätsmanagementsystem zu entwickeln, welches europaweit die Grundlage für die Ausbildung in der Naturkostbranche bildet. Die Konferenzsprache ist englisch.

Prof. Dr. D. Beger  
Hamburg, Dezember 2014