

Jahresbericht 2018

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. arbeitet seit 1986 auf dem Gebiet der Verbraucheraufklärung und –information zum ökologischen Landbau und seinen Produkten im Großraum Hamburg, bundesweit und auf EU-Ebene. Die langjährige Vernetzung mit Bio-Betrieben auf Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsebene ermöglicht es Verbraucher*innen und Ansprechpartner*innen in Kommunen und Behörden über die Entwicklung in ökologischen Landbau zu informieren und Impulse für die Weiterentwicklung zu geben.

Der Ökomarkt e.V. ist durch die Stadt Hamburg als Bildungszentrum für Nachhaltigkeit zertifiziert (NUN Zertifizierung) und hat über seine Bildungsprojekte langjährige Kontakte zu Schulen, Kitas und deren Trägern aufgebaut.

Neben Kindern und Jugendlichen wurden auch für die Zielgruppe junge Erwachsene mehrere innovative Veranstaltungsformate entwickelt, die aufzeigen wie einfach es ist im Alltag ökologisch und verantwortungsbewusst zu handeln.

Ein Team aus Umweltpädagog*innen und Oecotropholog*innen berät zudem Kitas, Schulen und Cateringunternehmen bei der Entwicklung von gesundheitsförderlichen, nachhaltigen und zielgruppengerechten Verpflegungssystemen. Seit 2010 engagiert sich der Ökomarkt e.V. in EU-Projekten um die Erfahrungen der europäischen Partner*innen für Deutschland verfügbar zu machen.

Im Jahr 2018 konnte der Ökomarkt e.V. zwei Projekte weiterführen, die anteilig vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung gefördert werden. Das erfolgreiche Projekt „Bio Bauern über die Schulter geschaut“ ist 2018 in seinem zweiten Jahr und wird mit den Schwerpunkten, Bildung für Nachhaltigkeit durch komplexe Veranstaltungen, berufliche Bildung und Klimaschutz fortgesetzt. Mit dem zweiten Vorhaben richten wir uns an die Zielgruppe der 18- bis 30-Jährigen und wollen mit ihnen gemeinsam „Bio entdecken“. Die genauen Projektbeschreibungen sind untenstehend zu finden.

Im Rahmen seiner Vereinsarbeit hat der Ökomarkt e.V. 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.

Zudem war der Ökomarkt e.V. auf regionaler Ebene in verschiedenen Gremien und Arbeitskreisen (Zukunftsrat Hamburg, NUN –Zertifizierungskommission der BUE, Ernährungsrat HH, Workshops zu den SDG´s, Jury der Umweltschulen in Europa (LI), Qualitätszirkel Schulverpflegung (LI), Koordinierungskreis der Hamburger Bildungsagenda, Mitglied der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof) aktiv, um die Themen "Ökologischer Landbau" und "nachhaltige Ernährung" voran zu bringen.

Auch in 2018 vertrat der Ökomarkt e.V. in der Jury des Bundespreis Ökologischer Landbau, die Perspektive der Verbraucher*innen. Der Preis wird alljährlich auf der Grünen Woche durch den amtierenden Bundesminister oder die amtierende Bundesministerin an die drei innovativsten Bio-Produktions-Betriebe bundesweit vergeben. Die Zusammenarbeit mit Akteur*innen auf Bundesebene wird auch in Zusammenhang mit der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau (ZÖL) oder durch die Mitgliedschaft in der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof oder dem Forum Lernort Bauernhof (BAGLOB) gepflegt.

In 2018 haben insgesamt 279 aktive Mitglieder und Fördermitglieder den Verein unterstützt.

Berichte aus den Projekten 2018:

Schule & Landwirtschaft

Das Projekt „**Bio Bauern über die Schulter geschaut**“ ist weiterhin das Kernprojekt des Projektteams Schule & Landwirtschaft. In 2018 konnten auf 15 beteiligten Bio-Urproduktionsbetrieben in Hamburg und Schleswig-Holstein 290 Hoferkundungen durchgeführt werden. Damit erlebten über 6.150 Kita-Kinder, Schüler*innen, Auszubildende, Studierende und Lehrkräfte sowie Erzieher*innen anschaulich, wie Bio-Landwirtschaft wirkt und sie konnten z.T. selbst auf den Höfen aktiv werden. Das Projekt wird im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und mehrere Umweltstiftungen gefördert. Der Ökomarkt e.V. koordiniert das Projekt gegenüber der Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung (BLE) und hat Partner-Vereine in Nord-Niedersachsen, Sachsen und Thüringen. Neben vielen Tagesveranstaltungen wurden von einer Vielzahl an Schulen auch komplexere Projekteinheiten nachgefragt. Der sogenannte Projektbaustein „Dreisprung“ als komplexe Unterrichtseinheit (Unterrichtsvorbereitung, Hofbesuch, Aktionstag in der Schule) wurde in 2018 von sechs Schulen gebucht. Dadurch konnten ca. 20 Schulklassen erreicht werden.

In 2017 gewann der Ökomarkt e.V. mit dem Projekt „**Mehr Bio in Berufsschulen – Auszubildende entdecken Biolandbau und seine Berufe**“ erstmalig den **Förderpreis** der Zukunftsstiftung BioMarkt. In der Projektlaufzeit vom 1.3.2017 bis 28.2.2019 wurden verstärkt Berufsschulklassen und Schulklassen in der Berufsvorbereitung auf einem ökologisch wirtschaftenden Betrieb empfangen und über Ausbildungs- und Arbeitsbereiche im ökologischen Landbau informiert. Hier ein Beispiel: Das Bioland Gut Wulksfelde ist einer der Projektorte. Der große Bio Betrieb bildet in sieben Ausbildungsberufen (Gärtner*in, Landwirt*in, Bäcker*in, Einzelhändler*in, Bürokauffrau/mann, Koch/Köchin, Restaurantfachkraft) aus. 2018 wurden in diesem Projekt bei Hoferkundungen mit 15 Gruppen 305 Teilnehmenden die verschiedenen Arbeitsbereiche vorgestellt, wenn möglich Interviews für die Gruppen mit Auszubildenden organisiert und die Kernidee des nachhaltigen Wirtschaftens am Beispiel des ökologischen Landbaus erklärt. Für die jeweilige Berufs-Zielgruppe wurden spezifische Formate mit praxisnahen Anteilen entwickelt. Das Berufsspektrum der Gruppen umfasste überwiegend Klassen mit dem Ausbildungsschwerpunkt Bäcker*innen und Köch*innen, Einzelhandels-Kaufleute und Erzieher*innen und Sozialpädagogische Assistent*innen.

Kollegiums-Fortbildungen für Lehrkräfte von Berufsschüler*innen wurden in Kooperation mit dem Landesinstitut für Lehrerbildung oder dem IQSH organisiert. Im Rahmen der Berufsorientierung kamen mehrere Klassen aus weiterführenden Schulen und Berufsschulklassen in der Berufsvorbereitung auf den Hof. Speziell für diese Ziel-Gruppen wurde in 2018 eine Übersicht zu Ausbildungsmöglichkeiten im ökol. Landbau (incl. Uni-Studium) recherchiert, die für Ausbildungsmessen und die Arbeit am Infostand genutzt wurde. Die Rückmeldungen (Evaluierung über Fragebogen) der (Berufs-)Schüler*innen zeigten, dass viele zuvor noch nie auf einem Bio-Bauernhof gewesen waren und diese Exkursion für ihre Berufsausbildung, sowie auch für ihr privates Verhalten sinnvoll fanden. Insbesondere im Ausbildungsgang Lebensmitteleinzelhandel und in der Köch*innen-Ausbildung ist es noch nicht selbstverständlich, dass das Thema Bio-Landbau durch Betriebsexkursionen unterstützt wird bzw. dass der Ökolandbau überhaupt in der Ausbildung thematisiert wird.

Im Sommer 2018 endete das Projekt „**Bio-Brot und Bäckerhandwerk in Schleswig-Holstein**“. Durch den Boom der industriellen Brötchen- und Backwarenherstellung verschwindet eine der ältesten Handwerkstraditionen fast unbemerkt, das Bäckerhandwerk. Die Mitarbeiter*innen des Ökomarkt e.V. entwickelten Anschauungsmaterialien und erprobten Veranstaltungskonzepte zum Thema Bio-Brot und Bäckerhandwerk in Schleswig-Holstein.

Nationale Ebene

2018 engagierten sich die Mitarbeiter*innen des Ökomarkt e.V. in der Entwicklung der Zukunftsstrategie Ökologischer Landbau sowie bei der alljährlichen Vergabe des Bundeswettbewerbs Ökologischer Landbau des BMEL. Christina Zurek vertritt in der Jury des Bundeswettbewerbes den Bereich Verbraucher*innen. Der Ökomarkt z.B. koordiniert das Projekt „Bio-Bauern über das Schulter geschaut“ mit Partnern aus Thüringen, Sachsen und Nord-Niedersachsen.

Internationale Projekte

Mitte 2018 wurden zwei EU-Projekte abgeschlossen. Die Ergebnisse wurden auf Multiplikator*innenveranstaltungen präsentiert und sind für alle sichtbar in E-Learning Plattformen im Internet verfügbar.

Das erste Projekt „Nachhaltige Ernährung im Kindergarten“ richtet sich an das pädagogische Personal in Kitas und an die Caterer und Küchenkräfte, die die Kita-Kinder verpflegen. In Zusammenarbeit mit 7 anderen EU-Ländern und 8 Partnerorganisationen wurde eine E-learning Plattform entwickelt, die die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit beschreibt und dies durch „Good practice Beispiele“ lebendig veranschaulicht. <http://suskinder.suscooks.eu/e-learning>

Das zweite Projekt wurde ebenfalls als E-Learning Plattform bearbeitet und mit vielen „open source“ Lerneinheiten und Best practice Beispielen aus 7 EU Ländern veröffentlicht. Das Projekt heißt „Learning Place Biofarm: train the trainer course and platform on farm based learning for integration - for farmers, educators and coordinators“ 2016-1-DE02-KA-204-003393, Laufzeit 8/2016-7/2018, <http://www.learningonbiofarm.eu>

Beiden Konsortien ist es gelungen eine Anschlussfinanzierung durch zwei Folgeprojekte als EU-Förderung einzuwerben. Das eine Projekt beschäftigt sich mit der Frage, wie die Erfahrungen vom Lernort Bauernhof, Anschluss an Aktivitäten und Unterrichtseinheiten in der Schule finden. Der Arbeitstitel lautet: „Education from Field to school: Strengthening CPD and the employability of Educators through high-quality, innovative and digital schools about the cultural diversity in food and farming, 2018-1-UK01- KA201-047873, Laufzeit 8/2018-7/2020“. Projektstart war im Sommer 2018 in England. Neben England als Koordinator sind Dänemark, Norwegen, Österreich, Deutschland, Polen, Tschechische Republik und Bulgarien beteiligt.

Das zweite Projekt beschäftigt sich mit der Frage wie Kinder und Jugendliche in Kita und Schule dazu motiviert werden können, ausreichend Flüssigkeit zu trinken. Ziel ist es dabei, dass sich die Trinkenden durch Leitungswasser versorgen. So entfällt das ressourcenschädigende Abfüllen und Transportieren des Wassers. Wenn das Wassertrinken dann noch den Softdrink-Konsum ersetzt, ist dies zeitgleich gut für die Zahngesundheit und die Regulierung des Körpergewichtes. Das Projekt heißt kurz „Waterschool“ und mit vollem Titel: „Strengthening open digital education and innovative practice through relevant, innovative teaching tools about water consumption in schools, 2018-1-AT01- KA201-039198“, Laufzeit 8/2018-7/2020. Neben Österreich dem die Projektkoordination obliegt, sind Italien, Deutschland, Tschechische Republik, Bulgarien, England und Slowenien am Projekt beteiligt.

Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita und Schule

Das Projekt „Bio für Kinder“ berät seit 2003 Kindertagesstätten und Schulen bei der Einführung einer ausgewogenen Verpflegung mit einem möglichst hohen Anteil an ökologischen Produkten.

Bio kann jeder – Workshops zu Kita- und Schulverpflegung

Im Jahr 2004 wurden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die bundesweite Kampagne „Bio kann jeder!“ ins Leben gerufen. Der Ökomarkt e.V. koordinierte in 2018 die Veranstaltungen, die in Hessen von der Agentur für Ernährungsfragen und in Niedersachsen von U-plus durchgeführt wurden. In Hamburg, Schleswig-Holstein und Nord-Niedersachsen führt der Ökomarkt e.V. die Workshops durch (2018 insgesamt 7 Workshops, davon 4 in Hamburg, 1 in Schleswig-Holstein und 2 in Niedersachsen). Neben einem Theorieteil wird fast immer ein küchenpraktischer Teil integriert, so dass die Teilnehmer*innen auch selber aktiv werden und Erkenntnisse in ihre Alltagspraxis mitnehmen können. Die Teilnehmer*innenbefragung ergab, dass die ganz überwiegende Zahl der Teilnehmer*innen sehr zufrieden bzw. zufrieden mit den Workshops war.

Klima das schmeckt - E-book

Im Projekt „Klima das schmeckt“ konnte in 2017 das e-book mit klimafreundlichen Schülgerichten- und großküchentauglichen Gerichten für Schulcaterer fertig gestellt und mit der Layouterin gestaltet werden. In 2018 wurde noch eine Postkarte zur Bewerbung des e-books erstellt. Das e-book ist seit 2018 unter www.oekomarkt-hamburg.de eingestellt und zu nutzen. Auf Kochworkshops und den „Bio kann jeder Workshops“ wurden die Inhalte des e-books vorgestellt. Auf diese Weise wurde das Jahr 2018 genutzt, um die Projektergebnisse weiter zu verbreiten.

EU Schul-Obst, -Gemüse und Milch-Programm

Als einen weiteren Schwerpunkt beschäftigte sich das Ökomarkt e.V. Team mit dem EU-Schulfruchtprogramm in Schleswig-Holstein. Das Land hat eine Förderung aufgesetzt, um die sich Grundschulen bewerben können. Zwei Mal in der Woche wird eine festgelegte Menge an Obst, Gemüse und optional Milch pro Schüler*in kostenfrei geliefert. Die Schulen können einen ortsnahen Kooperationspartner für die Belieferung wählen und dabei auch wählen, ob sie ökologische oder konventionelle Lebensmittel beziehen möchten.

Der Ökomarkt e.V. hat sich erfolgreich bei der Bingo-Umweltstiftung darum beworben, die Umsetzung des Schulobst-Programms in S-H zu unterstützen. In 2018 hat er eine aktualisierbare Internetseite entwickelt, die Schulen alle relevanten Informationen zur Umsetzung des Obst- und Gemüseprojektes bereitstellt. Zudem hat er Aktionen und Unterrichtsmaterial für Grundschulen rund um Bio-Obst, Gemüse und Milch erarbeitet und Pilotveranstaltungen zum Thema Obst und Gemüse durchgeführt, um zu testen, ob die vorgeschlagenen Einheiten den Grundschulkindern gefallen. Zudem ist es gelungen ein Modellprojekt mit einer Schule aus Bad Oldesloe durchzuführen. Die Schule wird von dem nahegelegenen Bio Hof Gut Wulksfelde beliefert. Daher sollten die Kinder auch auf diesem Hof vor Ort erleben wo und wie das regionale Obst und Gemüse wächst, welches noch dazu gekauft wird und wo die wöchentlich in der Schule ankommenden Kisten gepackt werden. Die Veranstaltungen mit den Kindern konzipierte und organisierte der Ökomarkt e.V.. Insgesamt kamen 6 Klassen in den verschiedenen Jahreszeiten auf den Hof, so daß auch die Inhalte der Veranstaltung der Jahreszeit entsprechend variierten.

Darüber hinaus wurde ein „Bio-kann jeder Workshop“ für Multiplikator*innen aus Schleswig-Holstein zum Thema „Schulobst, Gemüse und Milch“ zusammen mit dem Abokistenbetrieb Lehmanns Bio Service in einer Grundschule in Elmshorn organisiert.

Der Ökomarkt e.V. berät seit 2017 insgesamt 50 Schulen, die sich im Neu- oder Umbau der Küche und der Kantinenräume befinden. Im Auftrag der Hamburger Schulbehörde (BSB) vermittelt die Mitarbeiterin des Ökomarkt e.V. zwischen den Planer*innen und den pädagogischen Teams der Schulen mit dem Ziel die Planung der Verpflegungssysteme zu optimieren

und die Küchen- und Kantinenräume optimal auszustatten. 23 Schulen erhalten eine sogenannte Aufwärm- und Verteilerküche und weitere 27 eine sogenannte Vitalküche, in der auch Rohware verarbeitet werden kann. Da die Bau- und Planungsprozesse oft mehrere Jahre in Anspruch nehmen, läuft dieses Projekt voraussichtlich bis 2020. Durch das Projekt ist der Ökomarkt e.V. auch Mitglied des Qualitätszirkels Schulverpflegung, der an der Weiterentwicklung der Hamburger Verpflegungssysteme arbeitet.

Bio für junge Erwachsene

*Unter dem Motto „**BIO gemeinsam entdecken**“ bietet der Ökomarkt e.V. ein vielfältiges Bildungsangebot mit **Aktionsständen** und **Workshops** zum ressourcenschonenden Konsum von Lebensmitteln für junge Erwachsene in Hamburg und Schleswig-Holstein an. Auch **Vorträge & Lesungen** sowie **BIO-Running Dinner** gehören zu den Bausteinen des Projekts.*

*Studierende und Auszubildende werden in Berufsschulen und Universitäten aber auch Verbraucher*innen auf Messen, Hoffesten und anderen Events darüber informiert, dass jedes Lebensmittel seinen gerechtfertigten "Wert" hat. Bei allen Modulen gibt der Ökomarkt e.V. Anregungen, wie der Konsum von Bio-Produkten auch mit einem kleinen Budget möglich ist, z. B. durch Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, den bewussten Konsum von tierischen Produkten und den Einsatz von regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln.*

Im Rahmen des Projektes wurden in 2018 insgesamt 50 Aktivitäten in Hamburg und Schleswig-Holstein durchgeführt. Hierbei wurden **mehr als 3.000 junge Erwachsene** über den ökologischen Landbau mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten aufgeklärt und informiert.

Zu den Aktivitäten gehörten u.a. **26 Infostand-Veranstaltungen mit Mitmach-Aktionen** an Unis und Berufsschulen, aber auch auf Messen und Straßenfesten wie dem Heldenmarkt und der Veggieale in Hamburg, dem MUDDI-Markt in Kiel im Rahmen der Kieler Woche oder auch das Autofreie Straßenfest in Norderstedt. Außerdem sind im Projektzeitraum 14 Koch-Workshops durchgeführt worden. Mit kreativer Unterstützung einer Praktikantin sind in 2018 neue Mitmachaktionen für die Infostand und Workshop-Arbeit entwickelt worden. Dazu gehört der Persönlichkeitstest „Welcher Bio-Typ bist Du?“. Das Testergebnis teilt die Konsument*innen in vier Kategorien ein und liefert so auf originelle Art und Weise Einsteigertipps für den nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln.

Auch der steigende Außer-Haus-Konsum und die damit verbundene Müllproblematik werden an den Aktionsständen thematisiert. Um darzustellen, wie man stattdessen Bio-Lebensmittel günstig und einfach unterwegs essen kann, ohne dass dabei viel Verpackungsmüll entsteht, wurde eine Schautafel erstellt, die Verpackungsalternativen für den Snack to go aufzeigt. Parallel dazu werden in den Workshops passende Rezeptideen vorgestellt, um Bio unterwegs genießen zu können.

Außerdem wurden drei **Podiumsdiskussionen** organisiert. Unter dem Titel „Essen der Zukunft – Wie werden wir alle satt?“ fand beispielsweise am 09. Mai 2018 in Kooperation mit dem eco.career.service eine Filmvorführung und Podiumsdiskussion über die Möglichkeiten einer nachhaltigen Ernährung im „Kleinen Schanzenforum“ statt. Die Veranstaltung war mit 40 Personen „ausgebucht“.

Die Veranstaltung begann mit einer 30-minütigen Kurzfassung des Filmes „10 Milliarden“ von Valentin Thurn. Dem schloss sich eine Podiumsdiskussion an, bei der alle Interessierten gemeinsam mit den Expert*innen über alte und neue Anbau- und Ernährungsweisen diskutieren konnten. Im Anschluss konnten sich alle Teilnehmenden an einem Büffet mit Bio-Snacks aus der Region stärken.

Wie tragen der ökologische Landbau, die solidarische Landwirtschaft, Permakultur, Vertical Farming oder samenfestes Saatgut zu einer ressourcenschonenden Ernährung bei? Wie kann eine bessere Tierhaltung aussehen oder sollten wir uns zukünftig sogar fleischnfrei ernähren? Das Wissen dazu lieferten vier Podiumsgäste (Ulf Schönheim Regionalwert AG / Stefanie Engelbrecht, Minitopia Wilhelmsburg / Fiete Matthies, Wildwuchs Brauwerk Hamburg / Martina Glauche, Ökomarkt e. V.).

Das Konzept war so überzeugend, dass der Ökomarkt Verein dieses Format in Kooperation mit dem ecocareer Service sowie dem BIÖRN e.V. und regionalen Podiumsgästen am 14.11.2018 in der Alten MU in Kiel mit fünf Podiumsgästen wiederholte. Wiebke Freudenberg, Schinkeler Höfe (Solidarische Landwirtschaft) / Marie Delaperrière, unverpackt (Unverpackt Laden Kiel) /Christine Ax, Ernährungsrat Kiel (Philosophin, Ökonomin und Autorin) / Nele Markwardt, Marktschwärmer Kiel (Netzwerk für regionalen Einkauf) / Mathias Semling, Permakulturzentrum Kiel e.V. (Verein zur Förderung von Permakultur)

Diese Veranstaltung haben rund 80 Interessierte besucht. Unter anderem war auch ein Verantwortlicher des MUDDI Markt Vereins darunter, der das Format nahezu identisch auf dem MUDDI Markt 2019 in Kooperation mit dem Ökomarkt Verein anbieten möchte. Der MUDDI-Markt wird seit 2013 von Ehrenamtlichen als Alternativ-Veranstaltung rund um das Thema „nachhaltige Entwicklung“ während der Kieler Woche organisiert und leistet seither einen grundlegenden Beitrag für die Aufmerksamkeit von Fragen der Zukunftsfähigkeit unseres Lebensstils.

Zusätzlich wurde ein Leitfaden zur Ansprache der 18- bis 30-Jährigen zum Thema ressourcenschonende Ernährung erstellt, der beschreibt wie junge Erwachsene zum Thema „Bio“ erreicht werden und welche Kooperationsideen und Konzepte sich zum Nachmachen eignen. Was zeichnet den Bio-Landbau aus? Wie schont er die Umwelt? Wie ist eine Ernährung mit Bio-Produkten auch mit einem „kleinen“ Budget möglich? All diese Themen werden mit Hilfe des vom Ökomarkt Verein entwickelten Leitfadens spielerisch und ohne erhobenen Zeigefinger vermittelt. Wichtig ist es, den Teilnehmenden Ideen mitzugeben, die sie in ihrem eigenen Alltag umsetzen können.

In Verbindung dazu eignen sich weitere Inhalte und Fragestellungen: Wie vermeide ich Lebensmittelverschwendung? Wann hat unser Obst & Gemüse Saison? Welche vegan/vegetarischen Rezeptideen gibt es, wenn ich meinen Fleischkonsum reduzieren möchte? Welche Alternativen gibt es, um Lebensmittel möglichst plastik- und verpackungsfrei zu konsumieren?

Nach der Vorgeschichte & Entwicklung sowie der Beschreibung der Zielgruppe, werden insgesamt acht Ideen zur Ansprache junger Erwachsener vorgestellt. Alle Angebote sind vom Ökomarkt Verein entwickelt und bereits über Jahre in der Praxis erprobt worden. Die Ideen werden übersichtlich mit Zielen & Nutzen beschrieben. Zusätzlich werden Tipps zum Ablauf und zur Praktikabilität geliefert. Nach weiteren Kapiteln zur Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie zu Kooperationsideen, schließt der Leitfaden mit einer Reihe an Ideen für Mitmach-Aktionen.

Die im Leitfaden beschriebenen Maßnahmen sollen insbesondere die 18-30 Jährigen für eine ressourcenschonende Ernährung mit Bio-Produkten sensibilisieren. Der Leitfaden spricht Multiplikatoren aus dem Bildungsbereich an, um ihnen die Vermittlung dieser Botschaften an eine interessierte Zielgruppe zu erleichtern.

Der gesamte Leitfaden inkl. der Mitmach-Aktionen ist auf der Internetseite des Ökomarkt Vereins unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/bio-fuer-junge-erwachsene/downloads/> zu finden und kann kostenlos von allen Interessierten heruntergeladen werden.

bio-hamburg.de – Leben und Region natürlich genießen

In 2018 gab es auf unserem Verbraucherportal bio-hamburg.de 43.000 Besucher*innen bei 94.000 Seitenzugriffen. Da die Seite inzwischen technisch veraltet ist und um Kräfte zu bündeln, gibt es die Überlegung mit den wichtigsten Inhalten (Einkaufsadressen, Veranstaltungskalender, Aktuelles...) auf unsere moderne Vereinsseite www.oekomarkt-hamburg.de umzuziehen und die Seite www.bio-hamburg.de direkt auf die ÖM-Homepage zu verlinken.

Den Bio-Adventskalender auf bio-hamburg.de besuchten im Dezember 2018 mehr als 20.000 Interessierte bei rund 35.000 Seitenzugriffen. Die Türchen wurden im Zeitraum vom 1. bis zum 24. Dezember 9.100 Mal geöffnet, das sind durchschnittlich 380 Besucher*innen pro Türchen. Damit hat sich die Zahl der Teilnehmenden erneut um 5 % gesteigert.

Hamburg, 16.08.2019