



Veranstaltung

100% Bio: Was tut die Hamburger Politik für gesundes und umweltfreundliches Essen?

Kopenhagen, Berlin und Bremen zeigen den Weg

Datum: 17. Februar 2020, 18:30-20:40 Uhr, danach Empfang

Ort: Katholische Akademie Hamburg, Herrengraben 4, 20459 Hamburg, Deutschland

Thema:

Mittels ehrgeiziger verbindlicher politischer Ziele haben die Städte Kopenhagen, Berlin und Bremen eine Wende hin zu nachhaltiger Ernährung eingeleitet, welche sicherstellen will, dass die öffentlichen Einrichtungen inklusive Kitas, Schulen und Krankenhäuser gesunde Verpflegung anbieten, die zeitgleich unsere Umwelt, Klima und Biodiversität schützt. Insbesondere die öffentliche Beschaffung spielt dafür eine maßgebliche Rolle. Die Stadt Kopenhagen übernimmt dabei weltweit eine Vorreiterrolle: Sie hat es geschafft, das Ziel von 90 Prozent Bio in allen öffentlichen Kantinen im Jahr 2015 umzusetzen, ohne eine Erhöhung der Kosten für die Mahlzeiten einfordern zu müssen. Vorbildlich ist auch die Stadt Bremen, welche im Februar 2018 beschloss bis 2022 in der Gemeinschaftsverpflegung der Schulen und Kitas auf 100 Prozent Bio umzustellen, sowie die Hauptstadt Berlin, die sich im April 2019 eine Bio-Quote von 50 Prozent in Berliner Grundschulen zum Ziel gesetzt hat. Auch Hamburg will vermehrt bei der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel setzen und verpflichtet mit dem Hamburger Umweltleitfaden 2019 öffentliche Einrichtungen zu einem Mindesteinsatz von 10 Prozent Bio-Lebensmitteln. Im Städtevergleich klingen die Hamburger Ziele jedoch bisher wenig ehrgeizig - kann Hamburg diesbezüglich von Kopenhagen, Bremen und Berlin etwas lernen? Kann nicht auch Hamburg eine ambitioniertere Bio-Zielvorgabe in öffentlichen Kantinen beschließen und umsetzen? Welche Position beziehen dazu die Hamburger Parteien im Vorfeld der Wahlen? Diesen und weiteren damit verbundenen Fragen wird diese Veranstaltung nachgehen.



PROGRAMM

	Moderation: Dr. Tanja Busse , Moderatorin und Buchautorin
18:30	Begrüßung: Alexandra Wandel , Vorstandssprecherin, Stiftung World Future Council, und Julia Sievers , Vertreterin des Verbraucher*innenbündnis Bio-Stadt Hamburg
18:45-19:30	<i>Wie gelingt die Umstellung auf umweltfreundliches und gesundes Essen in öffentlichen Einrichtungen?</i> Expert*innen aus Kopenhagen, Berlin und Bremen berichten: <ul style="list-style-type: none"> • Vertreterin aus Kopenhagen: Line Rise Nielsen, Food Policy Directores Copenhagen Food System Center • Vertreter der Stadt Bremen: Ronny Meyer, Staatsrat für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau • Vertreter der Stadt Berlin: Dr. Philipp Stierand, Geschäftsführer des Speiseräume Lab und Kantine Zukunft Berlin Fragen und Antworten aus dem Publikum
19:30-20:40	<i>Tut die Hamburger Politik genug für gesundes und umweltfreundliches Essen in öffentlichen Einrichtungen? Wie ist dazu die Position der Hamburgerparteien in der Bürgerschaftswahl? Was halten diese von einer 100% Bio-Zielvorgabe für öffentliche Einrichtungen und einem Hamburger House of Food?</i> <i>Statements von Parteivertreter*innen für die Bürgerschaftswahl:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Anne Krischok, SPD • Ulrike Sparr, Bündnis 90/Die Grünen • Antje Müller, CDU • Stephan Jersch, Die Linke • Dr. Kurt Duwe, FDP Fragen und Antworten aus dem Publikum und Resümee der Veranstaltung
20:40 – 21:40	Empfang mit Biogetränken und Snacks

HINTERGRUND

Kopenhagen

2001 war die Ausgangslage in Kopenhagen schlecht, denn der Bio-Anteil in den öffentlichen Kantinen lag bei null Prozent. Trotzdem setzte sich die Stadt das Ziel, dass spätestens 2020 die 80.000 Essen, die in den 1.100 Küchen der Stadt täglich ausgegeben werden, zu 90 Prozent aus Bio-Lebensmitteln zubereitet werden. So ehrgeizig sich das anhören mag, die Übung ist schneller als erwartet gelungen – 2015 war das Ziel bereits erreicht und dies ohne eine Erhöhung der Kosten für die Mahlzeiten, dank einer cleveren Umstellung des Speiseplans und der Rezepturen. Alle profitieren: Die Umwelt, die Region, die Gesundheit, die Mitarbeiter in Küchen und Kantinen, ihre Gäste und die Beschäftigungs-Statistik. Die Bilanz ist großartig: Es ist eine überwältigende „Win-Win-Win“-Strategie. Der schnelle Erfolg ist sowohl der Entschlossenheit der Stadt, als auch der exzellenten Arbeit des *House of Food* (Madhus) zu verdanken, und dem ganzheitlichen Beratungsansatz, der dort entwickelt wurde. Köche, Ernährungsberater, Psychologen und Kommunikationsexperten arbeiten in der Stiftung Madhus, Kopenhagens *House of Food*, zusammen.¹

Dass die Stadt Kopenhagen es geschafft hat, ihr Ziel von 90 Prozent Bio in öffentlichen Kantinen in kürzester Zeit zu erreichen, ist auch ein Erfolg des dänischen Nationalen Bio-Aktionsplans, einer ganzheitlichen Strategie, welche unter Einbeziehung eines breiten Spektrums von Interessengruppen entwickelt wurde. Unterstützt durch eine substanzielle, zweckgebundene Finanzierung erzielte der Aktionsplan sehr klare positive Ergebnisse: Dänemark hat heute den höchsten Marktanteil für ökologische Lebensmittel weltweit. Der Aktionsplan motivierte alle Gemeinden mittels einer nationalen Zielvorgabe mindestens 60 Prozent Bio in allen öffentlichen Kantinen zu erreichen und stellte für die Umstellung auch Förderung bereit. Dies half auch der Stadt Kopenhagen ihr Ziel von 90 Prozent Bio zu erreichen. Dänemarks Nationaler Bio-Aktionsplan wurde letztes Jahr mit dem *Future Policy Award 2018* in Silber der Hamburger Stiftung World Future Council ausgezeichnet. Denn im Jahr 2018 hat der sogenannte Polit-Oscar Gesetze geehrt, die die dringend benötigte Agrar- und Ernährungswende vorantreiben.²

Berlin

Im Jahr 2017 hat Berlin begonnen, zusammen mit einigen Experten eine Ernährungsstrategie zu erarbeiten, welche jetzt vom Senat verabschiedet wurde.³ Im Juni 2019 schloss sich Berlin offiziell dem Netzwerk deutscher Biostädte an - ein politisches Statement und gleichzeitig eine Verpflichtung der Stadt sich für mehr Bio einzusetzen, auch in den öffentlichen Kantinen.⁴

Bezüglich Nachhaltigkeit und Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung, bewegt sich in Berlin viel. Mit dem Beschluss des Berliner Abgeordnetenhauses vom April 2019,⁵ bieten alle Berliner Grundschulen ab dem Schuljahr 2019/20 ein kostenloses Schulessen an. Durch die neue Musterausschreibung 2019 soll ein Bio-Anteil von rund 50 Prozent erreicht werden und dieser ebenfalls anschließend durch Rechtsverordnung und Verwaltungsvorschrift rechtlich abgesichert werden.⁶ Somit plant Berlin den Stufenweisen Anstieg von den bisher vorgegebenen 15 Prozent auf nunmehr 50 Prozent Bio im Essen der Grundschulen zu erreichen. Dies wurde zusammen mit der Verstetigung der Regiowoche - einem Pilotprojekt zur Stärkung des Schulessens in der Oberschule -, der personellen Stärkung der Qualitätskontrollstelle Schulessen, der Ausstattung der Mensen mit finanziellen Mitteln von 5 Mio. € und weiteren Maßnahmen im «Qualitätspaket Schulessen» von der Stadt Berlin beschlossen. Wobei ein großer Teil der erhöhten finanziellen Mittel auf die Erhöhung des in den Ausschreibungen geforderten Mindestlohn zurückgeht. Das Folgeprojekt der Regiowoche mit dem Projekttitel „Wo kommt dein Essen her“ lief ebenfalls 2019 an.⁷

Seit Oktober 2019 hat auch die Kantine-Zukunft-Berlin ihre Arbeit aufgenommen. Sie ist ein zentrales Element der Berliner Ernährungsstrategie.⁸ Die Beratungs- und Fortbildungsinitiative nach dem Vorbild des Kopenhagener *House of Food* soll durch Beratung der Küchen in der öffentlichen Verpflegung den Bio-Anteil der teilnehmenden Küchen auf über 60 Prozent erhöhen, ohne dabei deutliche Mehrkosten in Bezug auf Personalaufwand und Wareneinsatz zu erzeugen. Für

¹ Copenhagen House of Food, World Future Council & <http://www.zeitpunkt.ch/welch-ein-erfolg-das-copenhagen-organic-project>

² Lesen Sie mehr über Dänemarks Erfolgstory [online](https://www.worldfuturecouncil.org/de/agrarökologie-broschüre-fpa-2018/) oder in der Broschüre „Agrarökologie stärken – Future Policy Award 2018“: <https://www.worldfuturecouncil.org/de/agrarökologie-broschüre-fpa-2018/>. Über das dänische Modell existiert zudem seit 2019 eine weitere tolle Broschüre, die Sie [hier](#) finden können.

³ Die Berliner Ernährungsstrategie <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/berliner-ernaehrungsstrategie/aktionsplan/artikel.873800.php>.

⁴ Es gibt leider keinen öffentlichen Bericht über den Vertrag bzw. die Vereinbarung, welche zwischen der Stadt und dem BioStädte Netzwerk geschlossen wurde. Dort sind die erklärten Selbstverpflichtungen genannt.

⁵ Berliner Abgeordnetenhaus, Antrag der Fraktion der SPD, der Fraktion Die Linke und der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen, Qualitätspaket Schulessen, 12. März 2019: <https://www.parlament-berlin.de/ados/18/IIIPlen/vorgang/d18-1732.pdf>; 4.4.2019, Abgeordnetenhaus verabschiedet "Gesetz zum Mittagessen an Schulen" und "Qualitätspaket Schulessen": <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/aktuelles/artikel/abgeordnetenhaus-verabschiedet-gesetz-zum-mittagessen-an-schulen-und-qualitaetspaket-schulessen/18/4/20192ef1ash=9316fd1f347e04b9f2afede23829a03b>.

⁶ <https://www.parlament-berlin.de/ados/18/IIIPlen/vorgang/d18-1732.pdf> <https://www.tagesspiegel.de/berlin/mittagsverpflegung-in-berliner-schulen-der-bioanteil-im-schulessen-wird-deutlich-erhoeht/25177042.html>

⁷ <http://www.wo-kommt-dein-essen-her.de/index.php>

⁸ <https://www.berlin.de/sen/justva/presse/pressemitteilungen/2019/pressemitteilung.850842.php>

dieses Projekt sind im Jahr 2019 rund 350.000 Euro budgetiert worden und für die Folgejahre 2020 bis 2024 wurden jeweils rund 1,2 Millionen Euro für dieses Vorhaben eingeplant.⁹

In Berlin gibt es außerdem eine Vielzahl an Akteuren und Projekten, die das Thema der Nachhaltigkeit und die Steigerung des Bio-Anteils in der Außer-Haus-Verpflegung seit vielen Jahren vorantreiben. Klar ist, dass neben der Erhöhung des Bio-Anteils ebenfalls die Produktion und Verarbeitung entlang der Wertschöpfungskette von regionalem Bio-Obst und -Gemüse weiterhin gestärkt und gefördert werden muss, um ein tatsächlich nachhaltiges Verpflegungssystem zu schaffen, in dem auch die Regionalität ihren Platz findet. Hier ist Berlin und Brandenburg, ähnlich wie Hamburg und Schleswig-Holstein, in einer guten Ausgangsposition, um die erhöhte Nachfrage der Ballungszentren durch regionale Bio-Produkte aus dem Umland decken zu können.

Bremen

Bereits im Jahr 2009 fasste der Senat der Freien Hansestadt Bremen den Beschluss, eine regionale, umweltbewusste und gesunde Ernährung zu fördern und Bio-Stadt zu werden. Damit reihte sich Bremen in das [Netzwerk deutscher Biostädte](#) ein¹⁰ und setzte sich zum Ziel, mehr Bio-Produkte in der Region zu erzeugen, zu handeln und zu verzehren. Dies sollte mit vier Maßnahmenpaketen erreicht werden: 1. Mehr Bio in öffentlichen Kitas, Schulen, Mensen und Kantinen der kommunalen Verwaltung; 2. Mehr Bio bei Bremer Großveranstaltungen; 3. Mehr Bio in der Bremer Gastronomie für Bremer und Bremerinnen und für Touristen; 4. Mehr Biomilch aus Bremen für Bremen – regional und gentechnikfrei.¹¹

Die Biostadt Bremen konnte sich dabei auf eine Vielzahl einschlägiger Projekte der sehr lebendigen Bremer Zivilgesellschaft stützen. So wurden im Rahmen der Bio-kann-jeder-Workshops von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung alle Bremer Caterer an Schulen für die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau sensibilisiert und geschult. Im Bereich der Kindertagesstätten und Schulen schuf der Verein Sozialökologie mit seiner Biobrotboxaktion, mit Bauernhofbesuchen und einer ökologischen Backstube eine wichtige Grundlage für den späteren Erfolg der oben benannten Maßnahmen. Die wichtigste Weichenstellung erfolgte jedoch nach einem Bürgerbegehren zur Abschaffung von Billigfleisch in der öffentlich subventionierten Außer-Haus-Verpflegung. Diese Initiative konnte im Jahr 2018 mit dem Senatsbeschluss „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ einen richtungsweisenden Erfolg verbuchen.¹² In der Zwischenzeit konnte mit Gutachten und Modellprojekten in Schulen und Kitas nachgewiesen werden, dass sogar ein 100 %iger Bio-Lebensmitteleinsatz möglich ist, ohne den Kostenrahmen zu sprengen. Die Machbarkeit hängt wesentlich von optimierten Arbeitsabläufen, von guten Speiseplänen und somit von den Kenntnissen und Fertigkeiten aller Beteiligten ab.¹³ Die Lebensmittelstadt Bremen mit ihrer idealen Infrastruktur und aktiven Bio-Szene bietet für den Aktionsplan hervorragende Rahmenbedingungen. Er wird in der kommenden Legislaturperiode unter der Federführung der Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau umgesetzt. Mittels des mehrstufigen Aktionsplans stellt Bremen nun bis 2022 in der Gemeinschaftsverpflegung der Schulen und Kitas auf 100 Prozent Bio um.

Hamburg

Im September 2016 hat der Hamburger Senat mit dem Agrarpolitischen Konzept eine Neuausrichtung der Hamburger Agrarpolitik, unter anderem mit der Stärkung des ökologischen Landbaus beschlossen und die Ziele im Februar 2017 mit dem Öko-Aktionsplan 2020 konkretisiert. Zur Sicherung der Wertschöpfung ist zum Beispiel eine Vergrößerung der Bio-Anbauflächen und damit einhergehend eine Zunahme von Anbieterinnen und Anbietern vorgesehen.¹⁴ Am 1. Dezember 2016 trat die Stadt Hamburg dann auch dem Bio-Städte-Netzwerk¹⁵ bei. Eines der grundsätzlichen Ziele des Bio-Städte-Netzwerkes ist es bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten, insbesondere bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel zu setzen. Außerdem soll im Rahmen der

⁹ <https://speiseraeume.de/kantine-zukunft-berlin-starter/>; <https://www.tagesspiegel.de/berlin/house-of-food-bio-fuer-alle-berliner-kantinen/24102294.html>

¹⁰ BioStadt Bremen - Vom Konzept zum Projekt: https://www.biostaedte.de/informationen/biostadt_bremen_vom_konzept_zum_projekt-9273 Das Projekt BioStadt Bremen ist Bestandteil der Vereinbarung zur Zusammenarbeit in einer Regierungskoalition für die 18. Wahlperiode der Bremischen Bürgerschaft 2011-2015.

¹¹ BioStadt Bremen: <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/bremen.html> Mehr über die Initiativen zum Thema BioStadt Bremen finden Sie [hier](#).

¹² BioStadt Bremen, 2018, Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen: <https://t1p.de/726m>

¹³ Pilotprojekt: "Mehr Bio in Bremer Kitas": https://www.biostaedte.de/projekte/pilotprojekt_mehr_bio_in_bremer_kitas_-10076 Zum 1. Oktober 2016 startete in Bremen das Pilotprojekt Mehr Bio in Bremer Kitas. Bis Ende 2016 fanden vorbereitende Maßnahmen und Workshops statt und in der zehnmonatigen Praxisphase (Januar bis Oktober 2017) verwendeten alle drei teilnehmenden Kitas zu 100% Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau. Im Vergleich der Ausgangssituation konnte nun realistisch eingeschätzt werden: Wie viel Bio ist in Bremer Kitas möglich und wieviel kostet es? Die Auswertung des Projektes durch den Verein Sozialökologie ergab: 1. Der Einsatz von 100 % Bio ist machbar, aber kostet mehr (in Projekt 10 – 15 %). 2. Der Anteil der Mehrkosten hängt von verschiedenen Faktoren ab – unter anderem von der Auswahl der Gerichte und Zutaten und von der Ausstattung der Küche.

¹⁴ Hamburg wird Bio-Stadt: <https://www.hamburg.de/pressearchiv-fbh/6959936/2016-09-19-bwvi-ocko-regionale-erzeugung/>

¹⁵ Netzwerk der Biostädte in Deutschland: <https://www.biostaedte.de/> und Bio-Stadt Hamburg: <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/hamburg.html>



Wirtschaftsförderung die Bio-Branche vernetzt, die regionale Wertschöpfung gestärkt und weitere Arbeitsplätze in einer Zukunftsbranche geschaffen werden. Es geht auch darum, die Zusammenarbeit zwischen Großstädten und ihrem Umland zu intensivieren.¹⁶

Damit dem Beitritt Hamburgs zum Biostädte-Netzwerk nun auch ambitionierte Pläne und Taten folgen, hat sich in Hamburg ein Bündnis aus Erzeugern, Anbauverbänden sowie Nichtregierungsorganisationen (siehe Mitveranstalter) gegründet, um darauf hinzuwirken. Das Bündnis kritisiert, dass von Seiten der Stadt Hamburg bisher zu wenig unternommen wurde, um die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln anzukurbeln. Eine Forderung des Bündnisses an die Biostadt Hamburg ist, verbindliche Quoten für Biolebensmittel in Kitas, Schulen und anderen öffentlichen Einrichtungen festzulegen (lesen Sie mehr zu den Forderungen im Positionspapier des Bündnisses).¹⁷ Seit kurzem, mit dem Hamburger Umweltsfad 2019, verpflichtet nun auch Hamburg öffentliche Einrichtungen zu einem Mindesteinsatz von Bio-Lebensmitteln, allerdings ist das 10%-Ziel wenig ambitioniert, im Vergleich zu Kopenhagen, Bremen oder Berlin.

Anfang Juni 2019 berichtete das Hamburger Abendblatt, dass die Bürgerschaftsmehrheit von SPD und Grünen ein bürgerchaftliches Ersuchen an den Senat verabschiedet hat, in welchem sie mehr Bio-Essen in den Kantinen der Hamburger Behörden und städtischen Unternehmen und die Finanzierung damit einhergehender Mehrkosten durch die öffentliche Hand fordert.¹⁸ Damit wird der Senat aufgefordert, die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in den städtischen Kitas zu fördern und zumindest zu prüfen, inwieweit das auch auf die Schulmensen ausgedehnt werden kann. Themen wie gesunde Ernährung und Herkunft von Lebensmitteln sollen in Schulen und Kitas mehr Raum bekommen. Nicht zuletzt soll die Stadt bei ihren eigenen Großveranstaltungen den Standbetreibern und Caterern nach Möglichkeit entsprechende Vorgaben machen, was beispielweise den Dom oder den Hafengeburtstag betreffen könnte. Da es kaum vergleichbare Daten zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln gibt, fordert der Antrag auch diese Daten zu erheben.¹⁹ Der Antrag wurde am 19. Juni 2019 in der Hamburger Bürgerschaft diskutiert und angenommen.

In Hamburg gibt es eine große Vielzahl an zivilgesellschaftlichen Akteuren, die sich dafür einsetzen, dass sich die Ernährungssysteme und die Beschaffungsstrukturen in der Stadt Hamburg ökologischer und gesundheitsförderlicher entwickeln.²⁰ Bei diesen zivilgesellschaftlichen Akteuren ist viel Fachwissen zu den Themen nachhaltige Ernährungsstile, Umstellung auf Bio Lebensmittel, Abfallvermeidung, kurze Wertschöpfungsketten oder klimafreundlich kochen für EndverbraucherInnen aber auch für Profi-Restaurants und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt worden, das idealerweise in Zusammenarbeit mit allen Akteuren dazu genutzt werden sollte, den Wegen von Kopenhagen und anderen Bio-Städten zu folgen. Neben verbindlichen politischen Zielen ist und bleibt der Wissenstransfer der wichtigste Schlüssel, um Veränderungen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung positiv zu gestalten. Wichtige Erneuerungen können nur durch ein Miteinander von Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft erreicht werden.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Frau Amelie Leonardi: Amelie.Leonardi@worldfuturecouncil.org

¹⁶ Hamburg wird Bio-Stadt: http://www.bio-hamburg.de/scripts/basics/bio-hamburg/news/basics.prg?session=42f9405e584bd9c3_567552&a_no=1775 Mehr über die Initiativen zum Thema Bio-Stadt Hamburg erfahren Sie u.a. [hier](#).

¹⁷ Positionspapier Bio-Stadt Hamburg: <https://www.agrarkoordination.de/ueber-uns/positionspapier/>.

¹⁸ Hamburger Abendblatt, „So viel Bio kommt in den Behörden auf den Tisch“ und „Rot-Grün: Mehr Bio-Essen in Kitas, Kantinen und bei Großveranstaltungen“, 8.6.2019: <https://www.abendblatt.de/hamburg/article226064601/Mehr-Bio-Essen-in-Kitas-Kantinen-und-bei-Grossveranstaltungen.html>

¹⁹ Antrag „Biolandbau in Hamburg – Regionale Wertschöpfung, gesunde Böden, gesundes Essen“ vom 05.06.19 der Abgeordneten Ulrike Sparr, Christiane Blömeke, Phyllis Demirel, Dominik Lorenzen, Dr. Anjes Tjarks (GRÜNE) und Fraktion und der Abgeordneten Dr. Monika Schaal, Gert Kekstadt, Gulfam Malik, Dora Heyenn, Dr. Anneget Kerp-Eische, Anne Krischok, Hauke Wagner, Michael Weinreich (SPD) und Fraktion: https://www.buergerschaft-hh.de/parldok/dokument/67033/biolandbau_in_hamburg_regionale_wertschoepfung_gesunde_boeden_gesundes_essen.pdf

²⁰ Beispielsweise gab es ein durch Stiftungen gefördertes Projekt des Ökomarkt e.V. zum Aufbau eines Netzwerkes Bio-Kitas (Laufzeit 01.05.2017 bis 30.06.2018). In der Bio-Stadt Hamburg sollten somit regionale Lieferantstrukturen im Bio-Bereich erkannt und zusammengeführt werden. Seit 1995 berät der Ökomarkt e.V. Küchenkräfte, Schul- und Kita- Leitungen und Träger bei der Umsetzung regionaler und ökologischer Verpflegungskonzepte. Der Verein engagiert sich dafür, Bio-Wertschöpfungsketten zu entwickeln und bestehende Bio-Handelsstrukturen für die Zielgruppe Kita & Schule und ihre Bedürfnisse zu sensibilisieren. Auch der Verein Agrar Koordination bietet mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ Unterstützung für Kitas und Schulen sowie deren Träger an, um Bio-Lebensmittel in der Verpflegung zu verankern und mit anderen Nachhaltigkeitsaspekten – z.B. Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Reduzierung des Fleischensatzes – zu kombinieren.