

Die Rolle der Schulverpflegung in Hamburgs Ernährungsstrategie

Vernetzungsworkshop am Mittwoch, 20. Mai 2026

15:00 – 19:00 Uhr

Eventküche CUCI CLUB,

Straßenbahnring 12 · 20251 Hamburg - Hoheluft

Die Hamburger Ernährungsstrategie. Eine Chance für Veränderung.

Die Hamburger Bürgerschaft hat im Mai 2024 ein Ersuchen zur Erarbeitung einer Hamburger Ernährungsstrategie und zur Fortschreibung eines Agrarpolitischen Konzeptes beschlossen und den Senat aufgefordert, die Eckpunkte einer Hamburger Ernährungsstrategie zu erarbeiten.

In der Ernährungsstrategie geht es darum, die Nachfrage nach ökologisch, saisonal, regional und fair erzeugten Lebensmitteln zu steigern und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Im Fokus stehen dabei auch die öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen sowie städtische Kantinen.

Mehr bio-regionale Lebensmittel in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung.

Der ökologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsweise. Sie bringt Mehrwerte für die Biodiversität, das Tierwohl, den Trinkwasser- und den Bodenschutz sowie die Anpassung an den Klimawandel mit sich. Damit sich mehr Betriebe für die ökologische Produktion entscheiden, braucht es eine entsprechende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln. Der Einsatz von mehr biologischen Lebensmitteln in den öffentlichen Küchen kann hier wichtige Impulse liefern und gleichzeitig einen Beitrag für eine möglichst nachhaltige und gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung leisten.

Diskutieren. Mitgestalten. Gemeinsam Dinge auf den Weg bringen.

Im Workshop möchten wir auf die unterschiedlichen Aspekte zur erfolgreichen und verbindlichen Umsetzung eines Bio-Anteils in der Verpflegung an Hamburger Schulen blicken. Denn die Ausgestaltung der Anforderungen an die Verpflegungsanbieter hat unmittelbare Auswirkung auf die Landwirtschaft, die Wertschöpfungsketten und die Wirtschaftsakteure. Wir wollen mit Ihnen gemeinsam diskutieren, wie ein guter Weg für die Hamburger Schulen vor dem Hintergrund einer gemeinsamen Hamburger Ernährungsstrategie aussehen kann. Die gemeinsame Küchenpraxis soll dazu anregen, den Einsatz von fairen und biologischen Lebensmitteln auch ganz praktisch zu erleben.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

BioBitte — Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

Programm

	Ankommen	
15:00	Begrüßung & Information zum Ablauf	
15:10	Kurze Vorstellungsrunde	Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer
	Impulsvorträge	
15:30	Einführung: Schulverpflegung in Hamburg & die Rolle des Qualitätszirkel Schulverpflegung	Beate Proll, Landesinstitut für Qualifizierung- und Qualitätsentwicklung in Schulen (LI)
15:50	Politische Beschlüsse für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung Beispiele aus der Bio Stadt Bremen mit Blick auf die regionale Landwirtschaft	Marius Kummer, Bio-Stadt Bremen
16:10	Mehr Bio in der Schulverpflegung: Welche Aspekte gilt es zu klären, z.B. mit Blick auf Prozente, Produktgruppen, Kosten und Monitoring.	Christina Zurek, Ökomarkt e.V.
16:40	Bio-Kontrolle für Küchen: Wo sind die Unterschiede zwischen der Bio-AHVV und der Bio-Verarbeiterkontrolle?	Christine Matt, Bio Kontrollstelle LC Consult
17:00	Diskussion der vorgeschlagenen Strategien für Hamburg	Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer
	Kurze Pause und Übergang zur Küchenpraxis	
17:30	Fokus: Von der Theorie in die Praxis. Bio-Einsatz in der Schulverpflegung: Wie lassen sich einfache und leckere Gerichte mit Bio-Lebensmittel wirtschaftlich und praktisch gut umsetzen? - Wertekoch Steffen Burghardt, Alte Schmiede Ottensen GmbH - Katharina Krause, Ökomarkt e.V.	
18:30	Gemeinsame Verkostung und Diskussion zur Praxistauglichkeit Fazit und Ausblick zu den nächsten Schritten	
18:50	Feedback & Abschluss	
19:00	Ende	

Moderation: Christina Zurek, Ökomarkt e.V.

Teilnehmende

Eingeladen sind alle kommunalen Akteure und Akteurinnen der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere

- Mitglieder des Qualitätszirkels Schulverpflegung
- Entscheidungsträgerinnen und -träger in der Verwaltung bzw. den Vergabestellen für die kommunalen Küchen der Stadt Hamburg und Mitarbeitende in den Vergabestellen der Bezirke
- Kommunalpolitikerinnen und -politiker
- Interessierte Caterer
- Interessierte Akteure und Akteurinnen aus der Region

Anmeldung und Kontakt

bis zum 12. Mai 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit Namen und Kontaktdaten per E-Mail an:

schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Christina Zurek | zurek@oekomarkt-hamburg.de

Veranstaltungsort

Die Eventlocation „**CUCI CLUB**“ (5 Minuten von der U-Bahn Station Hoheluftbrücke) bietet Raum für Seminarinhalte und zum Kochen. Bringen Sie bitte eine Küchenschürze mit.

Adresse:

CUCI CLUB

Straßenbahnring 12 · 20251 Hamburg (Eingang über Cucinaria, Eventküche im 1. Stock)
22765 Hamburg

Veranstaltende

Veranstalter vor Ort ist **der Ökomarkt e.V.** für die Initiative BioBitte, in Kooperation mit dem **Landesinstitut für Qualifizierung- und Qualitätsentwicklung in Schulen**, Beate Proll, Abteilungsleiterin LIB.