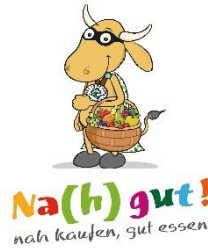


Checklisten

für teilnehmende Schulen im Projekt Schuljahr 2022/2023



Die Teilnahme am Projekt ist für alle Kinder grundsätzlich kostenlos. Es bestehen jedoch Kostengrenzen bei den Maßnahmen, die von Ihrer Schule organisiert werden.

Alle erforderlichen Formulare und weitere Informationen zum Projekt können Sie abrufen auf unserer Website www.wittelsbacherland-verein.de/nah-gut.

Checkliste 2. Klasse:

In diesem Schuljahr finden zwei Geschmacksschulungen (jeweils ca. 2 Schulstunden) statt.

- 1) Die für ihre Schule zuständige Ernährungsfachkraft (Frau Straub/Frau Heckmaier) nimmt Kontakt mit Ihnen auf, um die **Termine** mit Ihnen **abzusprechen**.
- 2) Bitte leiten Sie vor der ersten Geschmacksschulung den Brief „**Elterninformation Schule**“ an die Eltern der Kinder weiter.
- 3) Die erste Geschmacksschulung beinhaltet Themen wie Regionalität, Saisonalität und Ökologie und die Kinder dürfen ihre eigene Butter herstellen.
Die Kinder benötigen an diesem Tag zur Verkostung der Butter ein eigenes **Teller** u. (Butter-) **Messer**.
- 4) Am zweiten Termin dreht sich alles um gesunde Ernährung und Geschmack. (Es muss nichts von den Kindern mitgebracht werden.)

Checkliste 3. Klasse:

In diesem Schuljahr dürfen die Kinder einen Landwirt oder einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb besuchen (Dauer ca. 3h).

- 1) Vereinbaren Sie einen **Termin mit** einem unserer **Kooperationspartner** (siehe Website)!
- 2) **Organisieren** Sie ein **Busunternehmen** für den Besichtigungstag!
Die Busunternehmen rechnen direkt mit Ihrer Schule ab. Anschließend können Sie die **Rechnung** bei uns im Wittelsbacher Land e.V., Werlbergerstraße 7, 86551 Aichach **einreichen** und bekommen die Kosten (max. 160,-€ netto) von uns erstattet.
- 3) Das Formular „**Auftragsvergabe**“ muss aus Haftungsgründen vor der stattfindenden Besichtigung ausgefüllt und vom Landwirt/Betriebsleiter unterschrieben werden!
- 4) Während der Betriebserkundung erfahren die Kinder in der Praxis Wissenswertes über Themenbereiche wie Tierhaltung, Anbau, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung der Produkte.
- 5) Füllen Sie abschließend den „**Dokumentationsbogen Betriebserkundung**“ aus und leiten ihn an uns weiter!

Checkliste 4. Klasse:

Alle Klassen, die eine geeignete Schulküche (z.B. an einer Mittelschule) organisieren können, dürfen an einer Kinderkochschulung mit einer/m unserer Köchinnen/ Köche aus dem Wittelsbacher Land teilnehmen. (Dauer ca.3h)

- 1) Die **zeitliche Koordination** findet in Zusammenarbeit mit den Projektmanagerinnen und Köchinnen/Köchen statt.
- 2) Eine eventuelle **Fahrt** zur Schulküche muss von ihrer Schule selbst organisiert und bezahlt werden.
- 3) Bitte organisieren Sie **zwei** zusätzliche **Aufsichtspersonen** (z.B. Elternteile) für diesen Termin! (Sollte dies nicht möglich sein, halten Sie bitte Rücksprache mit der Projektmanagerin!)
- 4) Die Kinder sollten, wenn vorhanden, eine **Schürze** zum Kochtermin mitbringen. (Diese kann z.B. im Rahmen des Kunstunterrichts im Klassenverband vorab gestaltet werden.)

www.wittelsbacherland-verein.de/nah-gut

Barbara Straub
Barbara.straub@onlinehome.de
0821 606605

Judith Heckmaier
heckmaier.judith@gmx.de
08257 29 83 143