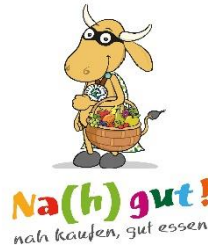


Checklisten

für teilnehmende Schulen im Projekt Schuljahr 2023/2024



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.

(Bitte stellen Sie an beiden Terminen einen Raum/ Klassenzimmer mit **3 Gruppentischen** und einem **Sitzkreis** bereit.)

- 1) Die für Ihre Schule zuständige Ernährungsfachkraft (Frau Heckmaier/ Frau Straub) 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 Herstellung von Milchprodukten.
Die Kinder benötigen an diesem Tag zur Verkostung einen **Becher** und einen **Teelöffel**.
- 4) Am 2. Termin dreht sich alles um Ernährung & Geschmack. **Die Kinder benötigen** einen **Bleistift**.

Checkliste 3. Klasse:

In diesem Schuljahr dürfen die Kinder einen Landwirt oder einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb besuchen.

ACHTUNG! Änderung ab Schuljahr 23/24: Die Betriebsbesichtigung selbst wird zukünftig über „Erlebnisbauernhof“ direkt mit dem Betrieb abgerechnet!

- 1) Vereinbaren Sie einen **Termin mit** einem unserer **kooperierenden Erlebnisbauernhöfe** (s. Website)!
- 2) Bitte informieren Sie eine unserer beiden Projektmanagerinnen, Frau Straub oder Frau Heckmaier, stets über die mit den Höfen vereinbarten Termine.
- 3) **Organisieren** Sie ein **Busunternehmen** für den Besichtigungstag!
Die Busunternehmen rechnen direkt mit Ihrer Schule ab. **Anschließend stellen Sie eine eigene Rechnung oder Zahlungsaufforderung an den Wittelsbacher Land e.V. über max. 180,-€ (netto). Eine Kopie der Original-Rechnung legen Sie bitte als Nachweis bei.**
- 4) Während der Betriebserkundung erfahren die Kinder in der Praxis Wissenswertes über Themenbereiche wie Tierhaltung, Anbau, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung der Produkte.

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. Da unsere zeitlichen und personellen Ressourcen begrenzt sind, nehmen Sie hierzu am besten gleich zu Anfang des Schuljahres Kontakt mit Ihrer zuständigen Ernährungsfachkraft (Frau Heckmaier/ Frau Straub) auf!
- 2) Eine eventuelle **Fahrt** zur Schulküche muss von Ihrer Schule selbst organisiert und bezahlt werden.
- 3) Bitte organisieren Sie **drei** zusätzliche **Aufsichtspersonen** (z.B. Elternteile) für diesen Termin!
(Sollte dies nicht möglich sein, halten Sie bitte Rücksprache mit der Projektmanagerin!)
- 4) Die Kinder sollten ein **Getränk**, ein **Geschirrtuch** und, wenn vorhanden, eine **Schürze** zum Kochtermin mitbringen. (Diese kann z.B. im Rahmen des Kunstunterrichts im Klassenverband vorab gestaltet werden.) Besprechen Sie bitte auch mögliche Gefahren in der Küche vorab mit Ihrer Klasse!

www.wittelsbacherland-verein.de/nah-gut