

Kinderküche auf Tour

Name:

Institution:

Adresse:

Telefon:

Mobil:

E-Mail:

Schulküche vorhanden:

Ja ☐

Nein ☐

Ausstattung der Schulküche:

Anzahl der Herde:

Anzahl der Backöfen:

Spülgelegenheit:

Essgeschirr vorhanden:

Ja ☐

Nein ☐

Ja ☐

Nein ☐

Raum zum gemeinsamen Essen vorhanden:

Ja ☐

Nein ☐

Schulbeginn:

Schulende:

Parkplatz für Kinderküchenmobil vorhanden:

Ja ☐

Nein ☐

Anzahl der schulischen Lehrkräfte während des Einsatzes:

Klassenstufe 3 ☐

4 ☐

Anzahl:

Alter:

Nahrungsmittelunverträglichkeiten/Allergien:

Terminwünsche:

Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden (Öffentliche Veranstaltung, Presse, o.ä.):

Was uns wichtig ist:

Datenschutz:

Wir achten sehr auf Datenschutz und bitten keine Presse- oder Fototermine ohne unsere vorherige Kenntnis zu veranlassen.

Aufsichtsperson:

Das kleine Team der Kinderküche auf Tour besteht aus einer Fachkraft, sowie ehrenamtlichen Helfer*innen. Die Kinderküche ist zu Gast in der Schule und die Verantwortung für die Kinder liegt während des Einsatzes bei der Lehrkraft. Während der zwei Vormittage ist es daher notwendig, dass immer eine Lehrkraft der Schule die gemeinsame Zeit aktiv begleitet.

Ablaufplan eines Einsatzes:

Tag 1: Lebensmittelstationen

Am ersten Tag werden wir nicht kochen, sondern 4 Lebensmittel-Stationen aufbauen.

Eine halbe Stunde vor Beginn des Einsatzes trifft die Kinderküche auf Tour vor Ort ein, um sich mit den Räumlichkeiten vertraut zu machen und Vorbereitungen zu treffen, hierzu gehört u.a. der Aufbau der Lern-Stationen.

Benötigt werden vier Tische, an denen die Kinder mit einem Erwachsenen sitzen können.

Dieser Tag kann auch im Klassenzimmer stattfinden.

Hier wird den Kindern theoretisches Wissen über gesunde Ernährung und die Lebensmittelvielfalt handlungsorientiert vermittelt, d.h. Schmecken und Riechen, sowie die Butter-, Mehl- und Getreideflockenherstellung. Die Kinder erarbeiten unter Anleitung einer erwachsenen Person Arbeitsblätter zu den jeweiligen Themen.

Der erste Tag endet mittags mit Schulende.

Tag 2: Kochen

Am zweiten Tag kochen wir gemeinsam in der Küche ein komplettes Menu. Der Kocheinsatz besteht aus einer kurzen Theorieeinheit zur Küchenhygiene und der praktischen Kocheinheit in 4 Gruppen. Jede Gruppe wird von einem Erwachsenen begleitet. Auch an diesem Tag trifft die Kinderküche eine halbe Stunde vor dem Einsatz ein, um das Küchenmobil auszuladen und Vorbereitungen in der Küche zu treffen. Das gemeinsame Kochen, das Abwaschen der gebrauchten Kochutensilien, das Essen und die abschließende Wertschätzung durch Überreichung einer Kinderkoch-Urkunde gehört zum Konzept. Alle Teilnehmenden und natürlich auch die Kinder sollten die zeitliche Möglichkeit haben, dies umzusetzen.

Der zweite Tag endet mittags mit Schulende.

Stand: November 2024