

## **Merkblatt: Hinweise für den Besuch der Seminarbäuerin (Kochen macht Schule)**

*Das Bildungsangebot der Seminarbäuerinnen für Schulen wird im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-27 aus öffentlichen Mitteln gefördert, um möglichst vielen Kindern/Jugendlichen einen authentischen Einblick in die Land- und Forstwirtschaft zu ermöglichen.*

Für den bevorstehenden Schulbesuch unserer Seminarbäuerin möchten wir Sie auf einige wichtige Punkte hinweisen:

### **Durchführung**

Der Projektunterricht kann nur im Rahmen des regulären Kochunterrichts stattfinden. Die Seminarbäuerin plant gemeinsam mit der Lehrkraft die Inhalte und begleitet die praktische Umsetzung.

### **Abstimmung**

Die zuständige Lehrperson wird gebeten, rechtzeitig vor der Veranstaltung mit der Seminarbäuerin Kontakt aufzunehmen und Details (Zeit, Dauer, Schüler:innenzahl usw.) abzustimmen. Die Projektinhalte sind vorab gemeinsam festzulegen. Der Unterricht soll nicht nur das Kochen, sondern auch Wissen rund um das verarbeitete Lebensmittel vermitteln – etwa zu Produktion, Einkauf, Lagerung, Umwelt, Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit.

### **Änderungen und Absagen**

Kurzfristige Änderungen der Teilnehmer:innenzahl, wie z.B. durch Krankheitsfälle, die zu einer erheblichen Reduzierung der Schüler:innenanzahl führen, sind der Seminarbäuerin umgehend mitzuteilen. Bei einer Kursabsage ist umgehend die Seminarbäuerin zu informieren.

### **Aufsichtspflicht**

Die Aufsichtspflicht über die Schülerinnen und Schüler obliegt während des gesamten Workshops den Pädagoginnen und Pädagogen.

### **Lebensmittelkosten**

Für die Teilnahme am Projekt fallen keine Teilnahmebeiträge an, da es sich um eine geförderte Maßnahme handelt. Zu begleichen sind ausschließlich die Lebensmittelkosten.

Im Vorfeld ist gemeinsam abzustimmen, von wem der Einkauf der Lebensmittel übernommen wird. (Seminarbäuerin, Lehrkraft oder die Schüler:innen).

### **Unterlagen**

Da für die Maßnahme keine Unterlagenkosten förderfähig sind, erfolgt keine Bereitstellung von Unterlagen für die Schüler:innen. Die Vervielfältigung der erforderlichen Materialien für die Schüler:innen obliegt der zuständigen Pädagogin bzw. dem zuständigen Pädagogen.

### **Hinweise zum Kochunterricht**

Die Pädagog:innen müssen sicherstellen, dass die Seminarbäuerin rechtzeitig über Allergien und Unverträglichkeiten der Schüler:innen informiert ist, damit im Unterricht entsprechend Rücksicht genommen werden kann. Für einen sicheren und reibungslosen Ablauf sollten die Schüler:innen bereits mit grundlegenden Hygieneregeln in der Küche sowie dem korrekten Umgang mit Küchenutensilien und Elektrogeräten vertraut sein.

### **Geförderte Maßnahme**

Die Schulworkshops der Seminarbäuer:innen werden im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027 aus öffentlichen Mitteln des Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) gefördert. Zur Evaluierung und Kontrolle der Maßnahme sind vom LFI OÖ Daten über die Workshops an das BML zu übermitteln. Die Verpflegungskosten decken die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten ab.

### **Besuchsbestätigung**

Während des Schulworkshops erhalten Sie von der Seminarbäuerin eine Besuchsbestätigung. Bitte füllen Sie diese vollständig aus und bestätigen Sie diese mit Ihrer Unterschrift

### **Feedback**

**Wir freuen uns über Ihr Feedback!** Für eine anonyme Bewertung des Workshops steht Ihnen eine [digitale Feedback-Möglichkeit](#) zur Verfügung.

### **Geschäfts- und Stornobedingungen**

Die detaillierten Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI OÖ finden Sie in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Webseite: <https://ooe.lfi.at/agb>

### **Datenschutz**

Informationen zum Datenschutz finden Sie auf der Webseite <https://ooe.lfi.at/datenschutz>