

Leistungsbeschreibung

Praxismodule „Kinder lernen kochen“ und „Frühstücksexperten“

Pädagogische Begleitmaßnahme zum EU-Schulprogramm NRW 2026–2028

1. Ziel des Auftrags

Gegenstand der Ausschreibung ist die Planung, Organisation und Durchführung der Praxismodule „Kinder lernen kochen“ für Grund- und Förderschulen sowie „Frühstücks-Profis“ für Kindertageseinrichtungen im Rahmen der pädagogischen Begleitmaßnahmen des EU-Schulprogramms NRW.

Ziel der Module ist die Vermittlung alltagsnaher Ernährungskompetenz. Kinder sollen durch eigenes Handeln den Umgang mit frischen Lebensmitteln erlernen, Freude am Kochen entwickeln und die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks mit Obst, Gemüse und Milchprodukten erfahren.

Die praktische Arbeit ergänzt die bereits etablierten Unterrichtseinheiten „Fitmacher-Frühstück“ und „Frühstücks-Profis“ im Rahmen des Projektes „Gesunde Ernährung von Anfang an“ und orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten. Die Inhalte greifen darüber hinaus die jährlich wechselnden Themenschwerpunkte des Projekts (z. B. Nachhaltigkeit, Regionalität oder Lebensmittelwertschätzung) auf.

2. Leistungsumfang

Der Auftragnehmer übernimmt sämtliche organisatorischen, logistischen und technischen Leistungen zur Durchführung der Praxismodule.

Nicht Bestandteil der ausgeschriebenen Leistung ist die pädagogische Vermittlung der Ernährungsinhalte. Diese erfolgt durch die vom Auftraggeber eingesetzten und geschulten Landfrauen.

Der Auftragnehmer arbeitet während der gesamten Projektlaufzeit eng mit dem Auftraggeber und den eingesetzten Landfrauen zusammen.

3. Organisation

Der Auftragnehmer übernimmt insbesondere

- Schriftliche Kontaktaufnahme und Terminabstimmung mit Schulen und Kindertagesstätten
- Tourenplanung innerhalb Nordrhein-Westfalens

- Einsatzplanung
- Abstimmung mit den eingesetzten Landfrauen
- Ansprechpartnerfunktion für Einrichtungen
- Verwaltung von Terminänderungen
- kurzfristige Ersatzorganisation bei Ausfällen
- Dokumentation sämtlicher Einsätze
- Nachbereitung der Veranstaltungen

4. Mobile Küche

Der Auftragnehmer stellt für sämtliche Praxismodule vollständig ausgestattete Elemente der mobilen Küche sowie des mobilen Einkaufsladens bereit.

Diese bestehen aus:

A: Auflistung der Elemente der mobilen Küche (Materialliste vorhanden)

B: Auflistung der Elemente des mobilen Kaufladens (Materialliste vorhanden)

Die Ausstattung umfasst neben Hardware mobile Küche und Spüleinheit insbesondere

- Schneidbretter
- Kindermesser
- Messbecher
- Küchenwaagen
- Schüsseln
- Küchenutensilien
- Koch- und Backgeräte
- Kühlmöglichkeiten
- Hygienematerial
- Schürzen
- Reinigungsmaterial
- Stromversorgung einschließlich Kabel und Verlängerungen
- Abfallsystem

Alle Materialien müssen gelagert und regelmäßig überprüft, gereinigt und bei Bedarf ersetzt werden.

5. Lebensmittel

Der Auftragnehmer beschafft sämtliche für die Durchführung erforderlichen, haltbaren Lebensmittel. Den Einkauf der frischen Lebensmittel übernimmt die Landfrau.

Dabei gelten folgende Anforderungen:

- überwiegend regionale Produkte
- möglichst saisonale Erzeugnisse
- möglichst nachhaltige Verpackungen

Die Rezepte werden vom Auftraggeber gestellt.

6. Durchführung

Der Auftragnehmer sorgt für einen reibungslosen organisatorischen Ablauf der Einsätze an Schule und Kindergarten

Hierzu gehören

- Koordination der Landfrauen
- rechtzeitiger Aufbau
- Funktionsprüfung sämtlicher Geräte
- Vorbereitung der Lebensmittel
- Unterstützung der Landfrau während des Kochens
- Reinigung während der Veranstaltung
- vollständiger Abbau
- Transport

7. Zusammenarbeit mit den Landfrauen

Die eingesetzten Landfrauen übernehmen

- Begrüßung
- Ernährungsbildung
- Vermittlung der Inhalte
- Anleitung der Kinder
- Moderation
- Abschlussgespräch

Der Auftragnehmer unterstützt die Landfrauen organisatorisch sowie arbeitstechnisch vor Ort und stellt sicher, dass sämtliche Materialien vollständig vorbereitet sind.

8. Hygiene

Der Auftragnehmer erstellt ein Hygienekonzept.

Hierzu gehören

- HACCP-konforme Arbeitsweise
- Reinigung aller Materialien
- hygienischer Transport
- Kühlkette

- Handhygiene
- Reinigung nach jedem Einsatz

9. Nachhaltigkeit

Besonderer Wert wird gelegt auf

- regionale Beschaffung
- saisonale Produkte
- Mehrwegsysteme
- Müllvermeidung
- energiesparende Geräte
- kurze Transportwege
- Vermeidung von Lebensmittelverlusten

11. Dokumentation

Nach jedem Einsatz erstellt der Auftragnehmer eine Dokumentation.

Diese enthält mindestens

- Einrichtung
- Datum
- Anzahl der Kinder
- Anzahl der betreuenden Personen
- eingesetzte Landfrau
- Besonderheiten
- Erstellung eines Evaluationsbogens
- Fotos (nach Freigabe)

Musterablauf „Kinder lernen kochen“

Zeit	Inhalt	Verantwortlich
Ab 08:30	Anlieferung, Aufbau der mobilen Küche, Vorbereitung der Lebensmittel	Agentur
09:45–10:00	Abstimmung mit Landfrau und Lehrkraft	Agentur + Landfrau
10:00–10:30	Begrüßung, Vorstellung, Hygieneregeln Einführung in die Zutaten und deren Herkunft, Schwerpunkt Regionalität, Saison und Milchprodukte	Landfrau (pädagogisch)
10:30–11:00	Gemeinsames Zubereiten der Speisen in Kleingruppen	Agentur (organisatorisch)
11:00–11:15	Aufräumen und gemeinsames Anrichten	Kinder
11:15–11:30	Gemeinsames Frühstück und Gespräch über Geschmack, Lebensmittel und gesundes Frühstück	Landfrau
11:30–11:45	Reflexion, Verabschiedung	Landfrau
11:45–13:00	Reinigung, Abbau und Verladung	Agentur

Musterablauf „Frühstücksexperten“ (Kita)

Zeit	Inhalt	Verantwortlich
Ab 08:30	Anlieferung, Aufbau Mobiler Kaufladen und Material	Agentur
10:00–10:15	Kennenlernen, Begrüßung	Landfrau
10:15–10:30	Einführung, Gespräch über Lieblingsfrühstück	
10:30–11:00	Spiel, Einkauf am Kaufladen	Kinder
10:30–11:00	Gemeinsames Zubereiten eines gesunden Frühstücks an den Gruppentischen	Landfrau
11:00–11:45	Aufräumen, Gemeinsames Anrichten, Bewegungspause und Essen	Alle
11:45–12:00	Abschluss, Wiederholung der Frühstücksbausteine	Landfrau
12:00–13:00	Reinigung und Transport	Agentur