

Leistungsbeschreibung für Dozenten/Honorarkräfte zur Anleitung von Familien im Bereich Ernährung und Kochkurse

1. Allgemeine Beschreibung:

Diese Leistungsbeschreibung umfasst die Aufgaben und Verantwortlichkeiten von Dozenten und Honorarkräften, die im Rahmen eines Workshops Familien im Bereich Ernährung und gemeinsames Kochen anleiten. Das Ziel des Workshops ist es, das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu stärken und die Freude am gemeinsamen Kochen zu fördern. Die Maßnahme zielt darauf ab, die Bedeutung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung zu vermitteln, das Ernährungswissen von Eltern und Kindern zu erweitern und die Bindung innerhalb der Familie durch gemeinschaftliche Kochaktivitäten zu stärken.

2. Aufgaben der Dozenten/Honorarkräfte

Vorbereitung und Durchführung:

- **Entwicklung und Umsetzung eines Koch-Workshops**, der auf die Förderung von Ernährungswissen und Kochkompetenzen für Eltern und Kinder ausgerichtet ist.
- **Einbindung altersgerechter und familienorientierter Rezepte**, die Spaß am gemeinsamen Kochen wecken und gleichzeitig gesunde, ausgewogene Mahlzeiten vermitteln.
- **Integration von praktischen Ernährungstipps**, die den Teilnehmern helfen, bewusste und gesunde Entscheidungen bei der Lebensmittelauswahl zu treffen.

Förderung von Ernährungsbewusstsein:

- **Durchführung von Theorie- und Praxiseinheiten**, die den Familien die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung nahebringen, wie z. B. die Bedeutung von Obst, Gemüse, Vollkornprodukten und Proteinen.
- **Vermittlung von Basiswissen zu Lebensmitteln und Nährstoffen**, einschließlich der Herkunft und der Bedeutung regionaler und saisonaler Zutaten.
- **Erklärung und Umsetzung von einfachen, gesunden Rezepten**, die sowohl Kindern als auch Erwachsenen Spaß machen und zum Nachkochen im Alltag anregen.

Motivation und Freude am gemeinsamen Kochen:

- **Schaffung eines positiven, motivierenden Umfelds**, in dem gemeinsames Kochen als bereichernde, familienfördernde Aktivität erlebt wird.
- **Verwendung von kreativen und abwechslungsreichen Kochmethoden**, die den Spaß am Kochen für Kinder und Eltern gleichermaßen steigern.
- **Nutzung von interaktiven Spielen und Quizformaten**, um die Vermittlung von Ernährungswissen spielerisch zu gestalten.

Interaktive Kochübungen für Eltern und Kinder:

- **Gestaltung von Aktivitäten, bei denen Eltern und Kinder gemeinsam kochen**, um den familiären Zusammenhalt zu stärken und Teamarbeit in der Küche zu fördern.
- **Einbindung von Partnerübungen**, die die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Eltern und Kindern fördern.
- **Förderung von Vertrauen und Unterstützung innerhalb der Familie**, indem gemeinsame Kochaufgaben so gestaltet werden, dass alle Familienmitglieder mitwirken können.

Pädagogische Betreuung:

- **Individuelle Betreuung und Ermutigung der Teilnehmer**, um Selbstvertrauen im Umgang mit Lebensmitteln und in der Küche aufzubauen.

- **Sensibler Umgang mit den unterschiedlichen Vorkenntnissen und Fähigkeiten der Teilnehmer**, um ein positives Lernerlebnis für alle sicherzustellen.
- **Förderung der Eigenverantwortung und Motivation der Familien**, indem die positiven Auswirkungen gesunder Ernährung auf das Wohlbefinden hervorgehoben werden.

3. Anforderungen an die Dozenten/Honorarkräfte

Fachliche Qualifikationen:

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Bereich Ernährung, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften oder vergleichbarer Fachrichtungen.
- Erfahrung in der Arbeit mit Familien und Kindern im Bereich Ernährung und Kochen.
- Kenntnisse in der praktischen Vermittlung von Ernährungswissen sowie in der Planung und Durchführung von Kochkursen.

Persönliche Kompetenzen:

- Kommunikationsstärke und Einfühlungsvermögen, um auf die Bedürfnisse von Eltern und Kindern einzugehen.
- Fähigkeit, Freude am Kochen zu vermitteln und eine positive, motivierende Lernatmosphäre zu schaffen.
- Interkulturelle Kompetenz und ein diskriminierungssensibler Umgang mit der Zielgruppe.
- Kreativität und Flexibilität in der Gestaltung von Kochkursen, die sowohl Kindern als auch Erwachsenen Spaß machen.

Erfahrung:

- Erfahrung in der Leitung von Kochkursen oder Ernährungsschulungen für Familien oder Gruppen mit unterschiedlichen Altersstufen.
- Erfahrung im Umgang mit interkulturellen Gruppen und Teilnehmern mit unterschiedlichen sprachlichen Fähigkeiten ist von Vorteil.

4. Zeitrahmen und Vergütung:

- Die Ernährungs- und Kochkurse sind an die Projektdauer 01.01.2023 – 31.07.2027 gekoppelt und werden punktuell für Stunden, Tage oder Wochen stattfinden sowie nach Bedarf geplant (nach Absprache).
- Der Gesamtbetrag der Leistung entspricht in dem genannten Umfang 3.432,00 Euro. Die Preisspanne pro Unterrichtseinheit inklusive aller Nebenkosten sollte zwischen 15-45 Euro pro Unterrichtseinheit (UE) liegen.
- Das Honorar sollte inklusive aller Nebenkosten (Material, Fahrtkosten etc.) angeboten werden. Das Honorar wird nach Unterrichtseinheiten berechnet und nach eigener Rechnungsstellung des freiberuflichen Dozenten auf ein vom Dozenten zu benennendem Konto gezahlt. Die freiberuflich Tätigen verpflichten sich, monatlich die tatsächlich geleisteten Unterrichtseinheiten à 45 Minuten bei der Kreisvolkshochschule Wesermarsch GmbH vorzulegen.

5. Anforderung an das Angebot:

Das komplette Angebot ist bis zum 02.10.2024 schriftlich (Post/Email) an das Projekt AuFplus Wesermarsch GmbH einzureichen. Das Angebot hat folgende Angaben zu enthalten:

- Preisvorstellung pro Unterrichtseinheit à 45 Minuten (inklusive Nebenkosten).
- Kurzes inhaltliches Konzept (inklusive Ablauf, Methoden, Lernziele).
- Kurzlebenslauf und Qualifikationsnachweise.