

# Landesjugendplan 2020

Anschrift und Telefonnummer des Antragstellers

VCP Stamm Sueben Rottenburg  
Manuel Reinacher  
Sportplatzweg 11/1  
72181 Starzach

01578/4095590

Über die Verbandszentrale

Ring deutscher Pfadfinderverbände  
Lange Str. 72  
79183 Waldkirch , Breisgau

bzw. ☐ das Jugendaufbauwerk

an das Regierungspräsidium

☐ Stuttgart ☐ Karlsruhe ☒ Freiburg ☐ Tübingen

SL-Nummer V20-2394-6
Zustehender Zuschuss 412.50 €
Aktenzeichen des Bescheids
Datum des Bescheids
Kontoinhaber VCP Stamm Sueben Rottenburg
BIC
IBAN

Vordruck V 6

Haushaltsjahr  
2020

Regierungspräsidium  
Freiburg

## Verwendungsnachweis

über den Zuschuss aus dem Landesjugendplan für

☐ Jugendleiter-  
Lehrgang

☒ Seminar

zur politischen, sozialen, sportlichen,  
kulturellen, ökologischen,  
technologischen Bildung;  
zur Mädchen- und Jungenbildung

Der u. a. Jugendleiterlehrgang / das u. a. Seminar wurde durchgeführt.

1. Thema des Jugendleiterlehrgangs / des Seminars s. beiliegendes detailliertes Programm

2. Ort der Durchführung (bitte genaue Anschrift angeben, einschl. Postleitzahl und Telefonnummer)

Pfadfinderhütte am Plettenberg Plettenbergstraße 72359 Dotternhausen

3. Zeitraum vom 18.09.2020 bis zum 20.09.2020  
Programmdauer nach Richtlinien von 15.0 Stunden Lehrgangs- / Seminarprogramm 3.0 Tage

4. Teilnehmer/innen gesamt: 13 davon 4 weiblich 9 männlich

5. Zuschussfähige Teilnehmer 13  
(Zuschussfähige Teilnehmende sind bei Jugendleiter\*innen-Lehrgängen Personen, die im Förderjahr mindestens 14 Jahre alt werden.  
Bei Seminaren werden zuschussfähige Teilnehmende im Förderjahr mindestens 12 Jahre alt und vollenden höchstens ihr 26. Lebensjahr.)

6. Teilnehmertage (Ziffer 3 x Ziffer 5) 39.0

7. Mindestens angefallene Gesamtkosten für die gesamte Teilnehmer/innen (Ziffer 4) € 550.00

8. Kosten pro Teilnehmer/in (Ziffer 7 : Ziffer 4) € 42.31

9. Anteil der angefallenen Gesamtkosten  
der **zuschussfähigen** Teilnehmer/in (Ziffer 8 x Ziffer 5) € 550.00

Zuschussberechnung:

10. Bewilligter Zuschuss pro Tag und Teilnehmer/innen € 17.00

11. Errechneter Zuschuss für alle zuschussfähigen Teilnehmer/innen  
für die gesamte Programmdauer (Ziffer 6 x Ziffer 10) € 663.00

12. Errechnung des maximalen Zuschusses von 75% der Gesamtkosten\*) der  
zuschussfähigen Teilnehmer/innen (Ziffer 9 x 0,75). € 412.50

13. Zustehender Zuschuss  
Wenn das Ergebnis von Ziffer 12 > Ziffer 11, dann ist das Ergebnis von Ziffer 11  
der zustehende Zuschuss.  
Ist das Ergebnis von Ziffer 12 < Ziffer 11, dann ist das Ergebnis von Ziffer 12  
der zustehende Zuschuss. € 412.50

Dem Verwendungsnachweis sind für jede Ausfertigung beigelegt:

1 tatsächlich durchgeführtes Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen und über die Dauer der einzelnen Vorträge, Diskussionen usw.

**Es wird bestätigt, dass die vorstehenden Angaben richtig sind, der Zuschuss entsprechend der im Bewilligungsbescheid gegebenen Zweckbestimmung verwendet worden ist und die Belege, insbesondere eine Teilnahmeliste, aus der das Alter und der Wohnort der Teilnehmenden hervorgeht, vorhanden sind und jederzeit eingesehen werden können.**

\*) Damit wird bestätigt, dass die Eigenbeteiligung mind. 25% der Gesamtkosten beträgt.

Starzach, 28.11.2020

(Ort, Datum)

(Rechtsverbindliche Unterschrift)



# Bericht über das tatsächlich durchgeführte Programm

[X] Seminar

[ ] Jugendleiter-Lehrgang

Ort/Anschrift:

Thema: Mitarbeiterschulung: Lagerküche fürs Kochen im Zelt und während eines Hajks

<b>Datum: 18.09.2020</b>			
<b>Dauer der einzelnen Arbeitseinheiten</b>			<b>Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen</b>
<b>Beginn</b>	<b>Ende</b>	<b>= Stunden</b>	
17:00	19:00	02:00	Einführung der TeilnehmerInnen in das Seminar. Den TeilnehmerInnen wurde dargestellt, wie eine Lagerküche aufgebaut sein muss, um einen reibungslosen Ablauf während dem Lager gewährleisten zu können. Um dies praxisnah zu verdeutlichen wurde exemplarisch eine Lagerküche aufgebaut. Zentrale Fragen waren u. A.: Wo muss der Eingang installiert werden?, Wo sollten die Kocher mit Gasflaschen stehen?
20:00	21:00	01:00	Während dieser Einheit bestand die Aufgabe ein Gericht zuzubereiten, welches für Hajks geeignet ist. Wichtige Faktoren sind hierbei: Einfache und schnelle Zubereitung, Leicht zu transportierende Zutaten und wenig benötigte Ausrüstung. Dabei soll es nach einer langen Wanderungen gleichzeitig genug Energie liefern. Nach einem gemeinsamen Austausch wurde von der Gruppe ein einfaches Nudelgericht als sinnvoll empfunden, welches dann zubereitet wurde.
<b>Summe</b>		<b>03:00</b>	
<b>Essen- und Pausenzeiten</b>			

<b>Datum: 19.09.2020</b>			
<b>Dauer der einzelnen Arbeitseinheiten</b>			<b>Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen</b>
<b>Beginn</b>	<b>Ende</b>	<b>= Stunden</b>	
09:00	11:00	02:00	Während einer Pfadfinderveranstaltung ist es wichtig, einen ausgewogenen Mix aus warmen und kalten Mahlzeiten zu bilden. Bei dieser Einheit wurde den TeilnehmerInnen verschiedene mögliche geeignete kalte Gerichte vorgestellt und zubereitet.
14:30	17:30	03:00	Bei dieser Einheit lag der Fokus auf der Zubereitung von warmen Speisen. Nach kurzer Einführung für das Kochen auf offenem Feuer, wurden die TeilnehmerInnen zunächst beauftragt die Kochstelle hierfür vorzubereiten. Im nächsten Schritt wurden sie in Kleingruppen aufgeteilt. Jeder Kleingruppe wurde ein Gericht zugeordnet, welches diese weitgehend selbstständig zubereiten sollte. Währenddessen wurden die entstehenden Fragen und Herausforderungen mit der professionellen Leitungskraft reflektiert.
19:00	20:00	01:00	Die aktuelle Corona Situation erfordert zusätzliche Maßnahmen und bringt neue Herausforderungen beim Kochen auf Freizeiten mit sich. In einer kurzen Programmeinführung wurden die Corona Regularien vorgestellt. Daraufhin fand eine offene Diskussionsrunde über diese neuen Themen, sowie deren Auswirkungen auf zukünftige Veranstaltungen mit den TeilnehmerInnen statt.
<b>Summe</b>		<b>06:00</b>	
<b>Essen- und Pausenzeiten</b>			

<b>Datum: 20.09.2020</b>			
<b>Dauer der einzelnen Arbeitseinheiten</b>			<b>Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen</b>
<b>Beginn</b>	<b>Ende</b>	<b>= Stunden</b>	

09:30	11:00	01:30	In einer angeleiteten Diskussion wurden die neu gelernten Dinge (Kochen in einem Zelt) in Retrospektive mit einer vergangenen Veranstaltung verglichen. Somit konnten besonders die zukünftigen MitarbeiterInnen für so eine Veranstaltung nachvollziehen, welche Regeln bei einem Zeltlager wichtig und einzuhalten sind.
11:00	12:00	01:00	In dieser Einheit wurde das am Freitag aufgestellte Zelt und Küchenmaterial unter Anleitung wieder abgebaut, gereinigt und sachgemäß in entsprechenden Kisten verstaut, damit durch die Lagerung keine Schäden zu erwarten sind. Dieser Vorgang muss jeder TeilnehmerIn von diesem Seminar beherrschen, da die TeilnehmerInnen bei anderen Veranstaltung dies als Mitarbeiter selbstständig umsetzen müssen.
12:00	12:30	00:30	Abschlussreflektion des Seminars
<b>Summe</b>		<b>03:00</b>	
<b>Essen- und Pausenzeiten</b>			