

# Landesjugendplan 2018

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 V18-2394-7
Zustehender Zuschuss 286.88 €
Aktenzeichen des Bescheids 23-6957/2.1-2018
Datum des Bescheids 14.01.2019
Kontoinhaber VCP Stamm Sueben Rottenburg
BIC
IBAN

Vordruck V 6

Haushaltsjahr

2018

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)

Schachen Schachen 1 72525 Münsingen

3. Zeitraum vom 21.09.2018 bis zum 22.09.2018

Programmdauer nach Richtlinien von 10.0 Stunden Lehrgangs- / Seminarprogramm 2.0 Tage

4. Teilnehmer/innen gesamt: 16 davon 7 weiblich 9 männlich

5. Zuschussfähige Teilnehmer 12  
(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) 36.0

7. Mindestens angefallene Gesamtkosten für die gesamte Teilnehmer/innen (Ziffer 4) € 510.00

8. Kosten pro Teilnehmer/in (Ziffer 7 : Ziffer 4) € 31.88

9. Anteil der angefallenen Gesamtkosten  
der **zuschussfähigen** Teilnehmer/in (Ziffer 8 x Ziffer 5) € 382.50

Zuschussberechnung:

10. Bewilligter Zuschuss pro Tag und Teilnehmer/innen € 14.20

11. Errechneter Zuschuss für alle zuschussfähigen Teilnehmer/innen  
für die gesamte Programmdauer (Ziffer 6 x Ziffer 10) € 511.20

12. Errechnung des maximalen Zuschusses von 75% der Gesamtkosten\*) der  
zuschussfähigen Teilnehmer/innen (Ziffer 9 x 0,75). € 286.88

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. € 286.88

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)

GEPRÜFT  
15140X41762



EINGANG

ÖFFNEN

# Bericht über das tatsächlich durchgeführte Programm

[X] Seminar

[ ] Jugendleiter-Lehrgang

Ort/Anschrift:

Thema: Kochseminar Gau

Datum: 21.09.2018			
Dauer der einzelnen Arbeitseinheiten			Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen
Beginn	Ende	= Stunden	
16:00	18:00	02:00	Unter Anleitung eines erfahrenen Kochs wurde den Teilnehmern das korrekte Einrichten einer Küche gezeigt. Wichtige Lerninhalte waren hierbei der richtige Umgang mit Gas, die korrekte Lagerung von verschiedenen Lebensmitteln und wie die Hygiene auch beim Kochen im Zelt gewährleistet werden kann.
18:30	21:00	02:30	Das gesamte Kochseminar stand unter dem Motto: Regionale, günstige Gerichte ohne die Nutzung von Fertigmischungen zu kochen. Um ein möglichst effizientes Arbeiten zu ermöglichen wurde in Kleingruppen gearbeitet. Der Schwerpunkt der ersten Kocheinheit lag dabei auf der Herstellung von Maultaschen, wobei die Herausforderung durch fehlende Elektrizität und nur eingeschränktem Küchenmaterial gesteigert wurde
21:00	22:30	01:30	Die Reflektion der verschiedenen Einheiten spielte während dem Seminar eine entscheidende Rolle. Hierbei tauschten sich die verschiedenen Kleingruppen über Erfahrungen und Herausforderungen aus, um diese dann in den nächsten Einheiten verbessern zu können.
Summe		06:00	
Essen- und Pausenzeiten			

Datum: 22.09.2018			
Dauer der einzelnen Arbeitseinheiten			Programm mit genauen Angaben über die behandelten Themen
Beginn	Ende	= Stunden	
10:00	14:30	04:30	<p>Wie können verschiedene Lebensmittel miteinander kombiniert werden?  Was kann man mit einer Knolle Ingwer anstellen?  Wie ordnet und dekoriert man Tische am sinnvollsten in einem Zelt an?  Wie werden Speisen serviert?  ... und noch viele weitere Fragen wurden in dieser Einheit diskutiert und beantwortet.</p> <p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhielten in Kleingruppen einige Zutaten, die intelligent kombiniert werden mussten, um ein gutes, durchdachtes und dekoratives Mittagessen zu erstellen.  Die Dekoration wurde aus Blättern, Zweigen und Früchten aus der Natur hergestellt, um die Zeltatmosphäre zu unterstreichen.  Das Ergebnis der einzelnen Gruppen wurde anschließend im Plenum vorgestellt und reflektiert.</p>
15:30	19:30	04:00	<p>Das Finale dieser Veranstaltung war die Zubereitung eines mehrgängigen Galadinnens. Mit professioneller Hilfe wurden in Gruppen die einzelnen Gänge zubereitet, wobei das gelernte Wissen eingesetzt und nochmals vertieft wurde - damit auch alles perfekt ist. Während der Zubereitung waren unter Anderem die Kosten der einzelnen Zutaten ein Thema. - Ein Bio Produkt ist teurer als ein nicht Bio Produkt - Aber was kostet es, wenn man im Großhandel einkauft?  Besonders das Timing der Zubereitung erforderte hohen Kommunikationsaufwand, da wir keine Möglichkeit hatten das Essen warm zu stellen.  Jeder der fünf Gänge wurde von der Zubereitergruppe präsentiert und serviert. Anschließend gab es eine Reflektion über das Dinner und über die komplette Veranstaltung.</p>
Summe		08:30	
Essen- und Pausenzeiten			