

## KOCHBUS – mit Spaß gute Ernährung lernen



### Lernen auf Rädern – Genuss fürs ganze Leben

Essen und Trinken im Kindesalter ist mehr als „nur Ernährung“ - es prägt die späteren Ernährungsgewohnheiten. Deshalb ist es wichtig, die Kinder an den Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen: **Je mehr Spaß** und Genuss im Spiel ist, **desto nachhaltiger** ist der Effekt!

Zu einer gesunden und vitalen Entwicklung zählen neben der Förderung persönlicher Fähigkeiten und sozialer Kompetenzen vor allem die Elemente Essen und Trinken sowie Bewegung. Denn diesen fällt eine präventive Rolle fürs ganze Leben zu. Und „was Hänschen nicht lernt...“.

Das Ziel der ESSEN WISSEN Stiftung Eildermann liegt einerseits darin, die Sinne der Kinder und Jugendlichen für gesunde Ernährung und leckeres Kochen zu schärfen, andererseits auch gleichzeitig die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen als Baustein für die langfristige und nachhaltige Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen zu fördern.

### Doppelt lecker im Doppeldecker

Seit 2008 tourt der Kochbus durch Deutschland. Sein Ziel: Lust auf gesunde Ernährung wecken und dabei praktisches Wissen vermitteln.

Der historische, mit moderner Küchentechnik ausgestattete Doppeldeckerbus ist ein „Hingucker“ und weckt große Neugier. Er fährt direkt vor Kitas und Schulen und dann heißt es: „**An die Schürzen, fertig, los!**“.

Die Kleinen schälen, schnippeln, formen, staunen, riechen, fühlen – garniert mit einer **kleinen Lebensmittelkunde** sowie praktischen Tipps. Mit Spannung erwarten dann alle das Geschmackserlebnis beim gemeinsamen Verkosten.

#### Für wen der Kochbus interessant ist

- Alle Einrichtungen und Organisationen, die Theorie und Praxis der gesunden Ernährung vermitteln möchten, z. B. Kindertagesstätten oder Schulen
- Organisationen und Unternehmen, die sich über entsprechende Projekte als Sponsoren darstellen und die Wissensvermittlung fördern möchten, z. B. Krankenkassen, andere Gesundheitspartner oder Vereine



## Auf einen Blick alles Gute und Wichtige

- Gemeinsam Kochen und Verkosten als ganzheitliches **Erlebnis**
- **Sinnesschulung** rund um Aussehen, Geschmack und Duft sowie Zubereitung von Lebensmitteln
- **Lerninhalte** wie Herkunft oder Verwendung verschiedener Lebensmittel
- **Ernährungspädagogischer Effekt** in Bezug auf spätere Essgewohnheiten

### So funktioniert der Kochbus

- Zubereitet werden Frühstück oder Mittagessen – je nach Tageszeit und Absprache mit dem Auftraggeber werden unterschiedliche Gerichte zubereitet
- Max. 15 Teilnehmer bereiten Essen zu und verkosten es
- Dauer eines Durchgangs: 60 Minuten
- Nach 15 Minuten Organisationszeit kann die nächste Gruppe folgen

### Ausstattung und technische Daten

- Arbeitsplätze: für max. 15 Kinder
- Gästeplätze: 4- 5 Personen (Betreuer)
- Durchfahrtsbreite: 3,50 m
- Durchfahrts Höhe: 4,30 m
- Stellplatzbreite: 4,00 m, inkl. Einstieg
- Stellplatzlänge: 14,00 m
- Beschaffenheit Boden: befestigte, ebene Stellfläche
- Anschluss: Starkstrom 400V/16A oder 32A



### Eine offene Projektinitiative der ESSEN WISSEN Stiftung Eildermann

Der Kochbus wird als offenes Projekt geführt. Das Fahrzeug ist deshalb neutral gestaltet und kann jeweils ein individuelles Aktionsdesign erhalten.



### Aufwandsentschädigung / Einsatztag

- Aufwandsentschädigung: 600,00 €  
Enthalten: Kosten für Bus, 1 Busmanager, Lebensmittel, Kochmützen, Schürzen, Rezepthefte für bis 15 Kinder
- Ab 16. Kind: 3,50 € / Kind (Lebensmittel, Kochmütze, Schürze, Rezeptheft)
- Fahrtkosten: 1,60 € / km
- Übernachtungskosten nach Aufwand

### Termine

Den aktuellen Terminplan finden Sie im Internet unter:

<https://essen-wissen.de/kochbus-backbus/termine-und-anfrage/>

#### Michael Weise

Kochbus-Manager und Event-Koch

Telefon: 0172 4027263

E-Mail: [wissen@kochbus.de](mailto:wissen@kochbus.de)