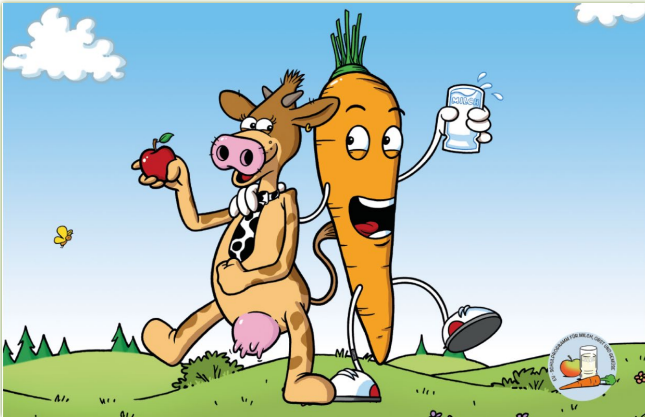


Leitfaden

Veranstaltung von Verkostungen und Exkursionen



EU - Schulprogramm

Flankierende pädagogische Maßnahmen,

wie Verkostungen und Exkursionen unterstützen die Abgabe von Obst- und Gemüse, sowie von Milch und Milcherzeugnissen und stehen im direkten Zusammenhang mit den Zielen des Schulprogrammes.

Dieser Leitfaden dient als Hilfestellung für antragstellende Personen bei der Veranstaltung von Verkostungen und Exkursionen.

Ziele EU:

- Förderung gesunder Ernährungsgewohnheiten und des Verzehrs regionaler Erzeugnisse durch pädagogische Maßnahmen, die den Kindern die Landwirtschaft und die Vielfalt der landwirtschaftlichen Erzeugnisse näherbringen soll.
- Vermittlung der Freude am Genuss von frischem Obst, Gemüse, Milch und Milcherzeugnissen in einem für die Geschmacksbildung wichtigen Alter und der Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln und Landwirtschaft mit Hilfe von Ernährungsexpertinnen und Ernährungsexperten und Landwirten.
- Angebot einer breiten Palette an landwirtschaftlichen Erzeugnissen und verarbeiteten landwirtschaftlichen Erzeugnissen ergänzend zur Wissensvermittlung, wobei der Schwerpunkt auf frischen, unverarbeiteten Erzeugnissen liegen soll, die frei von Zusätzen sind.
- Auswahl der Erzeugnisse nach Kriterien wie Regionalität und Saisonalität unter Bevorzugung der in der eigenen Region hergestellten Erzeugnisse.
- Einbeziehung von Lehrern und Eltern soll die Gesamtwirksamkeit des Schulprogramms verbessern.

Ziele Österreich:

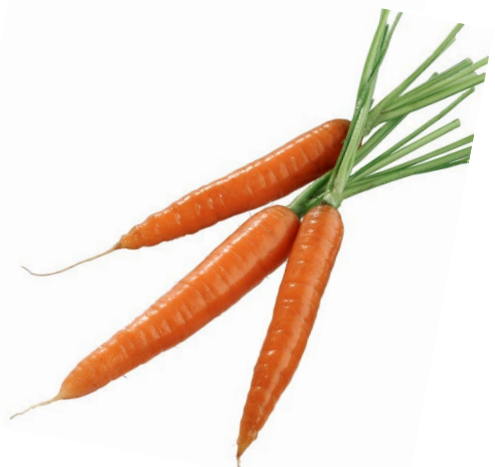
- Steigerung des Konsums von unverarbeitetem Obst und Gemüse, sowie von Konsummilch bei Kindern und Jugendlichen soll durch Veranstaltung von Verkostungen in der Schule erreicht werden.
- Verbesserung der Kenntnisse von Kindern und Jugendlichen in Bezug auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung und landwirtschaftliche Produktion und Verarbeitung durch Wissensvermittlung bei Exkursionen auf landwirtschaftliche Betriebe.

INHALT	Seite
1. Veranstaltung von <u>Verkostungen</u> in der Einrichtung	4
1.1 Inhalt der Veranstaltung	4
1.2 Informationen über Ernährung und Lebensmittel	4
1.3 Teilnehmer	4
1.4 Welche Produkte dürfen verkostet werden?	5
1.5 Wie organisiere ich eine Verkostung in der Einrichtung?	7
1.6 Poster „Schulprogramm der Europäischen Union“	8
2. <u>Exkursion</u> auf einen landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb oder Verarbeitungsbetrieb.....	10
2.1 Inhalt der Veranstaltung	10
2.2 Teilnehmer	11
2.3 Definition landwirtschaftlicher Produktionsbetrieb- oder Verarbeitungsbetrieb	11
2.4 Sicherheits- und Sauberheitskriterien müssen vom Betrieb erfüllt werden	11
2.5 Welche Produkte dürfen verkostet werden?	12
2.6 Wie organisiere ich eine Exkursion auf einen landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb- oder Verarbeitungsbetrieb?	14
2.7 Poster „Schulprogramm der Europäischen Union“	15
3. Kontakt	15





Verkostungen



1. Veranstaltung von Verkostungen in der Einrichtung

1.1 Inhalt der Veranstaltung

a) Zielgruppenorientierte Verkostung einer Vielfalt von Produkten:

Bei der Auswahl der Produktgruppen muss der Schwerpunkt entweder auf Obst/Gemüse oder auf Milch/Milchprodukten liegen! Es ist darauf zu achten, dass bei jeder Verkostung frisches Obst/Gemüse und/oder Konsummilch anzubieten ist. Produktliste siehe Punkt 1.4

Hinweis:

Es sollten verschiedene Produktgruppen und/oder Sorten verkostet werden können!

b) Folgende Informationen über Ernährung und Lebensmittel müssen vermittelt werden:

- Produktvielfalt von Obst und Gemüse (Arten und Sorten)
- Produktvielfalt von Milch und Milchprodukten (Arten und Sorten)
- Saisonalität und Regionalität bei Obst/Gemüse
- Regionalität bei Milch/Milchprodukten

→ Die aufgezählten Punkte sind Vorschläge weiterer Themenbereiche die zusätzlich vermittelt werden können:

- Vorteile von heimischen, regionalen und saisonalen Produkten (Saisonkalender Obst und Gemüse, keine Flug- und Langstreckentransporte)
- Inhaltsstoffe und Wirkung (Unterschied Lebensmittel->Getränk, Vitamine, Kalzium, usw.)
- Information über biologische Produktion
- Sensorik: sehen, riechen, schmecken, tasten
- Einfache Essenzubereitung mit frischen Produkten und Essgewohnheiten (5x am Tag Obst und Gemüse, Ernährungspyramide, usw.)
- Natürlicher Geschmack unverarbeiteter Lebensmittel
- Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelkennzeichnung (Ablaufdatum, Zutatenliste)
- Informationen über europäische und nationale Lebensmittelsiegel (z.B.: Gütesiegel)

1.2 Informationen über Ernährung und Lebensmittel

Im Zuge der Veranstaltung hat auch eine Wissensvermittlung über Ernährung und Lebensmittel zu erfolgen. Ab der 8. Schulstufe kann dafür eine Expertin oder ein Experte herangezogen werden. Die diesbezüglichen Nettokosten werden zu 100 % gefördert. Bis zur 7. Schulstufe ist eine externe Expertin oder ein externer Experte nicht förderfähig!

Hinweis:

Als externe Expertin oder externer Experte ist ein/e Ernährungsexperte/-in mit abgeschlossenem Studium der Ernährungswissenschaften und/oder Diätologie anzusehen. Ernährungswissenschaftliche Inhalte dürfen nur von Expertinnen oder Experten mit entsprechendem Studium vermittelt werden!

1.3 Teilnehmer

- mindestens 10 Kinder (Bei einer Unterschreitung ist auf Verlangen eine Begründung erforderlich!)
- Lehrkräfte und Begleitpersonen (z.B.: Eltern)

Die Gruppe hat überwiegend aus Kindern zu bestehen! An Verkostungen können grundsätzlich nur Einrichtungen teilnehmen, die bereits Produktlieferungen im Rahmen des Schulprogramms erhalten! Jedes Kind kann pro Schuljahr an einer Veranstaltung mit dem Schwerpunkt Obst/Gemüse UND einer Veranstaltung mit dem Schwerpunkt Milch/Milchprodukte teilnehmen.



1.4 Welche Produkte dürfen verkostet werden?

a) Beihilfefähige landwirtschaftliche Erzeugnisse:

PRODUKTGRUPPEN	Obst					
	Äpfel	Bananen	Birnen	Brombeeren		
	Erdbeeren	Grapefruit	Heidelbeeren	Himbeeren		
	Ribisel (schwarz, rot, weiß)	Kirschen	Kiwis	Mandarinen		
	Clementinen	Marillen	Melonen	Nektarinen		
	Orangen	Pfirsiche	Pflaumen	Physalis		
	Satsumas	Stachelbeeren	Walnüsse	Weintrauben		
	Zwetschken °)					
	Gemüse					
	Erbsenschoten	Karotten (Gelbrüben)	Gurken	Kohlrabi		
Paprika	Radieschen	Rettich	Rüben			
Paradeiser	Sellerie	Lauch	Zwiebel			
Erbsen	Linsen	Bohnen	Wurzelgemüse			
Blattsalat	Kraut					
Sonstiges						
Honig	Kräuter					

PRODUKTGRUPPEN	Milch / Naturjoghurt		
	Kategorie 0 (100 % Milchanteil)	Milch ohne Zusätze Joghurt, Buttermilch und Sauermilch ohne Zusätze	
	Milcherzeugnisse		
	Kategorie I (90 % Milchanteil)	Getränke auf Milchbasis mit Kakao, Fruchtsaft oder natürlich aromatisiert Fermentierte Milcherzeugnisse mit Fruchtsaft, natürlich aromatisiert oder nicht aromatisiert oder ohne Fruchtsaft, natürlich aromatisiert	
	Fruchtjoghurt		
	Kategorie II (75 % Milchanteil)	Fermentierte oder nicht fermentierte Milcherzeugnisse mit Fruchtzusatz, natürlich aromatisiert oder nicht aromatisiert	

Es ist darauf zu achten, dass bei jeder Verkostung frisches Obst/Gemüse und/oder Konsummilch anzubieten ist. Milch kann von Kühen, Schafen oder Ziegen stammen.

b) Zur Verkostung zugelassene landwirtschaftliche Verarbeitungserzeugnisse:

Butter	Topfen	Frischkäse	Schnittkäse	Sauermilch- käse	Schmelzkäse	Hart- und Weichkäse
--------	--------	------------	-------------	---------------------	-------------	------------------------

Käse darf höchstens 10 % milchfremde Bestandteile enthalten.

Die Erzeugnisse unter den Punkten 1.4(a) und 1.4(b) dürfen folgendermaßen vorzugsweise vor Ort verarbeitet werden:

- (1) eingekocht bzw. durch Erhitzen haltbar gemacht, beispielsweise Kompott
- (2) durch Einsäuerung oder Gärung haltbar gemacht, mit max. 10 g Salz pro 1 kg im Endprodukt, beispielsweise Gewürzgurken und Sauerkraut
- (3) direkt gepresst oder püriert
- (4) getrocknet, beispielsweise Trockenobst oder -gemüse
- (5) zubereitet als Salat, auch mariniert mit Pflanzenöl und Speiseessig
- (6) zubereitet als Aufstrich
- (7) zubereitet als Suppe.

Den verarbeiteten Erzeugnissen dürfen weder Salz, Zucker, koffeinhaltiger und koffeinfreier Kaffee oder Kaffeeauszug, Aromastoffe, ausgenommen natürliche Aromastoffe, Fett, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker E620 bis E650 zugesetzt werden. In Erzeugnissen der unter (5) bis (7) darf Salz maximal im unbedingt erforderlichen Ausmaß, bei Käse im Ausmaß von maximal 1,8 % enthalten sein. Bei direkt gepressten Säften sind die Vorgaben der Richtlinie 2001/112/EG zu beachten.

Da Weichkäse mit Rotkulturen meist Salzgehalte über 2,0 % aufweisen und für Kinder einen zu intensiven Geschmack haben, dürfen diese Sorten nicht bei Verkostungen im Rahmen des EU-Schulprogramms angeboten werden.

Milch kann von Kühen, Schafen oder Ziegen stammen.

Hinweis:

Es ist erlaubt, im Rahmen der Verkostung weitere nicht ausdrücklich zugelassene Erzeugnisse anzubieten, sofern sie den Zielen des Schulprogrammes entsprechen! (z.B.: Vollkornbrot)

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die MitarbeiterInnen der AMA!

1.5 Wie organisiere ich eine Verkostung in der Einrichtung?

→ SCHRITT 1:

- Ermittlung welche Erzeugnisse und wie diese bereitgestellt werden sollen: frisch und/oder verarbeitet
- Kontaktaufnahme mit einer Ernährungsexpertin oder einem Ernährungsexperten und Ermittlung der Kosten.
- Bei Kosten eine Ernährungsexpertin oder eines Ernährungsexperten, die einen Betrag von 1.000,00 Euro übersteigen, sind zusätzlich Unterlagen zur Plausibilisierung des veranschlagten Preises beizulegen.
- Die Kosten externer Expertinnen oder Experten sind erst ab der 8. Schulstufe förderbar und es können nur die Nettokosten gefördert werden
- Es ist anzugeben, ob die Leistungserbringung ausschließlich durch Dritte erfolgt (Förderwerber beauftragt einen Dritten mit der gänzlichen Durchführung der Verkostung)
- Termin der Verkostung festlegen
- Dauer der Veranstaltung festlegen
- Voraussichtliche Anzahl der teilnehmenden Kinder, Lehrer und Begleitpersonen (z.B.: Eltern)

Hinweis:

Die Dauer der Veranstaltung muss so bemessen sein, dass allen teilnehmenden Kindern die im Projekt geplanten Inhalte ausreichend vermittelt werden können! (eventuell auch Zeit für Fragen einplanen!)

→ SCHRITT 2:

- Antrag auf **ZULASSUNG** ausfüllen (sofern nicht schon vorhanden)
 - ⇒ Formular: „Antrag auf Zulassung als antragstellende Person für das Schulprogramm“
 - ⇒ <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm/>

→ SCHRITT 3:

- Nach Erhalt der Zulassung: Pin für Zugang zu <https://www.eama.at/servlet/> anfordern bzw. mit Handy-Signatur einloggen

→ SCHRITT 4:

- Antrag auf **Genehmigung einer sonstigen Maßnahme** erfassen und senden:
(je Schwerpunkt ist bei Bereich Schulobst oder Schulmilch auszuwählen!)
 - ⇒ <https://www.eama.at/servlet/> Schulprogramm / Sonstige Maßnahmen / Antrag erstellen


→ SCHRITT 5:

Schriftliche Mitteilung durch AMA, ob die Veranstaltung genehmigt wird, erfolgt in der Regel binnen 14 Tagen.

→ SCHRITT 6:

- Das Datum der jeweiligen Veranstaltung ist vorab der AMA bekanntzugeben.
- Durchführung der Verkostung in der Einrichtung und Unterfertigung der Projektbestätigung/en durch die Einrichtung/en.

→ SCHRITT 7:

- Antrag auf Gewährung einer **Beihilfe**:
 - ⇒ <https://www.eama.at/servlet/> Schulprogramm / Sonstige Maßnahmen / Spalte Aktion 
in der Zeile der genehmigten Maßnahme
- Der Beihilfeantrag ist innerhalb von 3 Monaten nach der letzten Veranstaltung bei der AMA einzureichen.

→ SCHRITT 8:

Zahlung der Beihilfe:

Die Bearbeitung der Anträge erfolgt innerhalb von 3 Monaten nach Einlangen in der AMA. Werden Beihilfeanträge unvollständig eingebracht, können diese nicht zur Gänze bearbeitet werden. Wird einem Parteiangehör der AMA zur Nachreichung nicht innerhalb der festgesetzten Frist entsprochen, erfolgt die bescheidmäßige Erledigung nach Aktenlage.

1.6 Poster "Schulprogramm der Europäischen Union"

Im Zuge der Veranstaltung ist ein entsprechendes Poster, welches auf die EU-Finanzierung hinweist, gut sichtbar anzubringen.

Das Poster kann per E-Mail beim Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft bestellt werden. Den aktuellen Kontakt und die aktuellen Poster finden Sie auf unserer Website.



Exkursionen



2. Exkursion auf einen landwirtschaftlichen Produktionsbetriebs- oder Verarbeitungsbetrieb

2.1 Inhalt der Veranstaltung

a) Zielgruppenorientierte Verkostung von Produkten, die vorzugsweise am Betrieb erzeugt wurden:

Bei der Auswahl der Produktgruppen muss der Schwerpunkt entweder auf Obst/Gemüse oder auf Milch/Milchprodukten liegen! Es ist darauf zu achten, dass bei jeder Exkursion frisches Obst/Gemüse und/oder Konsummilch anzubieten ist. Produktliste siehe Punkt 2.5

b) Besichtigung eines landwirtschaftlichen Produktions- oder Verarbeitungsbetriebes und Information(en) über z.B.:

- Ausbildung
- Personal
- Flächen (Düngung, Heuerzeugung, usw.)
- Geräte
- Gebäude
- Maschinen
- Tiere

c) Information(en) über die Produktion von Obst und Gemüse bzw. Milch und Milchprodukten wie z.B.:

- Anbau (Acker, Glashaus, usw.)
- Wachstum (Kreislaufwirtschaft, Nützlinge – Schädlinge, Was wächst am Boden, am Strauch, am Baum), Kompostierung, Bodenfruchtbarkeit, usw.
- Ernte (Logistik => Verkauf)
- Lagerung, Kühlung (Tanks, Lagerräume, usw.)
- Aufzucht (Unterschied zwischen Nutztieren, Haustieren, Wildtieren; Erklärung Tierfamilie; Rinderrassen, usw.)
- Haltung der Tiere (Stall, Laufstall, Alm, usw.)
- Fütterung (Wieviel trinkt eine Kuh? Was fressen Kühe? Verdauungssystem Rind)
- Milchgewinnung (Melken, Wettmelken, usw.)
- Be- und Verarbeitungsvorgänge am Betrieb (z.B.: Pasteurisierung, Abfüllung, Verpackung, Etikettierung; Milch-, Joghurt-, Butter-, Topfenerzeugung)
- Lebensmittelkennzeichnung (Ablaufdatum, Haltbarkeitsdatum, Zutatenliste)

Hinweis:

Zu Punkt a): Es sollten verschiedene Produktgruppen und/oder Sorten verkostet werden können!
Die aufgezählten Informationen der Punkte (b) und (c) sind Vorschläge, von denen mindestens je 2 Themen zu behandeln sind!

2.2 Teilnehmerinnen/Teilnehmer

- mindestens 10 Kinder (Bei einer Unterschreitung ist auf Verlangen eine Begründung erforderlich!)
- Lehrkräfte und Begleitpersonen (z.B.: Eltern)

Die Gruppe hat überwiegend aus Kindern zu bestehen! An Verkostungen können grundsätzlich nur Einrichtungen teilnehmen, die bereits Produktlieferungen im Rahmen des Schulprogramms erhalten! Jedes Kind kann pro Schuljahr an einer Veranstaltung mit dem Schwerpunkt Obst/Gemüse UND einer Veranstaltung mit dem Schwerpunkt Milch/Milchprodukte teilnehmen.

2.3 Definition landwirtschaftlicher Produktions- oder Verarbeitungsbetrieb

- Betrieb, welcher auf seinem Standort Obst, Gemüse, Milch oder Milchprodukte produziert oder verarbeitet. (keine Weinbaubetriebe!).
- Der Betrieb muss eine AMA-Betriebsnummer bzw. eine LFBIS-Nummer - *Land- und Forstwirtschaftliche BetriebsInformationssystem-Nummer* - (gemäß BGBl. Nr. 448/1980) haben.

(Eventuell Kontaktaufnahme mit der entsprechenden Landes-Landwirtschaftskammer, um einen geeigneten Betrieb zu finden!)

2.4 Sicherheits- und Sauberheitskriterien müssen vom Betrieb erfüllt werden

- Es muss eine Sicherheitsberatung mit Schwerpunkt auf „Kindersicherheit“ durch die Sozialversicherung der Selbständigen (SVS) absolviert worden sein. Der schriftliche Bericht der SVS über die Betriebsberatung ist dem Antrag grundsätzlich beizulegen. Bei wesentlichen Änderungen am Betrieb, ist ein neuer schriftlicher Bericht der AMA vorzulegen.

(<https://www.svs.at/cdscontent/?contentid=10007.816458&portal=svsportal>)

Sollten bei der Sicherheitsberatung Anmerkungen gemacht worden sein, sind diese umzusetzen und eine entsprechende Dokumentation ist dem Antrag beizulegen. Wenn die Anmerkungen der Sicherheitsberatung vom Betrieb nicht umgesetzt wurden, kann der betreffende Projektantrag abgelehnt werden!

Die Sicherheitsplakette der SVS ist grundsätzlich zu empfehlen.

Es können auch andere gleichwertige Nachweise vorgelegt werden, dass die Sicherheits- und Sauberheitskriterien bezüglich Kindersicherheit vom Betrieb erfüllt werden!

- Der Betrieb bzw. das Betriebsgelände müssen für die betreffende Exkursion geeignet sein.

Hinweis:



Vor der Veranstaltung sollten folgende Punkte abgeklärt werden:


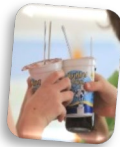

- ✓ Versicherungsschutz
- ✓ Verhaltensregeln für Kinder
- ✓ Allergien von Kindern
- ✓ Kontaktaufnahme mit dem Betriebsinhaber über den Inhalt der Veranstaltung



2.5 Welche Produkte dürfen verkostet werden?

a) Beihilfefähige landwirtschaftliche Erzeugnisse

PRODUKTGRUPPEN	Obst					
	Äpfel	Bananen	Birnen	Brombeeren		
	Erdbeeren	Grapefruit	Heidelbeeren	Himbeeren		
	Ribisel (schwarz, rot, weiß)	Kirschen	Kiwis	Mandarinen		
	Clementinen	Marillen	Melonen	Nektarinen		
	Orangen	Pfirsiche	Pflaumen	Physalis		
	Satsumas	Stachelbeeren	Walnüsse	Weintrauben		
	Zwetschken °)					
	Gemüse					
	Erbsenschoten	Karotten (Gelbrüben)	Gurken	Kohlrabi		
Paprika	Radieschen	Rettich	Rüben			
Paradeiser	Sellerie	Lauch	Zwiebel			
Erbsen	Linsen	Bohnen	Wurzelgemüse			
Blattsalat	Kraut					
Sonstiges						
Honig	Kräuter					

PRODUKTGRUPPEN	Milch / Naturjoghurt		
	Kategorie 0 (100 % Milchanteil)	Milch ohne Zusätze Joghurt, Buttermilch und Sauermilch ohne Zusätze	
	Milcherzeugnisse		
	Kategorie I (90 % Milchanteil)	Getränke auf Milchbasis mit Kakao, Fruchtsaft oder natürlich aromatisiert Fermentierte Milcherzeugnisse mit Fruchtsaft, natürlich aromatisiert oder nicht aromatisiert oder ohne Fruchtsaft, natürlich aromatisiert	
	Fruchtjoghurt		
	Kategorie II (75 % Milchanteil)	Fermentierte oder nicht fermentierte Milcherzeugnisse mit Fruchtzusatz, natürlich aromatisiert oder nicht aromatisiert	

Es ist darauf zu achten, dass bei jeder Exkursion frisches Obst/Gemüse und/oder Konsummilch anzubieten ist. Milch kann von Kühen, Schafen oder Ziegen stammen.

b) Zur Verkostung zugelassene landwirtschaftliche Verarbeitungserzeugnisse:

Butter	Topfen	Frischkäse	Schnittkäse	Sauermilch- käse	Schmelzkäse	Hart- und Weichkäse
--------	--------	------------	-------------	---------------------	-------------	------------------------

Käse darf höchstens 10 % milchfremde Bestandteile enthalten.

Die Erzeugnisse unter den Punkten 2.5(a) und 2.5(b) dürfen folgendermaßen vorzugsweise vor Ort verarbeitet werden:

- (1) eingekocht bzw. durch Erhitzen haltbar gemacht, beispielsweise Kompott
- (2) durch Einsäuerung oder Gärung haltbar gemacht, mit max. 10 g Salz pro 1 kg im Endprodukt, beispielsweise Gewürzgurken und Sauerkraut
- (3) direkt gepresst oder püriert
- (4) getrocknet, beispielsweise Trockenobst oder -gemüse
- (5) zubereitet als Salat, auch mariniert mit Pflanzenöl und Speiseessig
- (6) zubereitet als Aufstrich
- (7) zubereitet als Suppe.

Den verarbeiteten Erzeugnissen dürfen weder Salz, Zucker, koffeinhaltiger und koffeinfreier Kaffee oder Kaffeeauszug, Aromastoffe, ausgenommen natürliche Aromastoffe, Fett, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker E620 bis E650 zugesetzt werden. In Erzeugnissen der unter (5) bis (7) darf Salz maximal im unbedingt erforderlichen Ausmaß, bei Käse im Ausmaß von maximal 1,8 % enthalten sein. Bei direkt gepressten Säften sind die Vorgaben der Richtlinie 2001/112/EG zu beachten.

Da Weichkäse mit Rotkulturen meist Salzgehalte über 2,0 % aufweisen und für Kinder einen zu intensiven Geschmack haben, dürfen diese Sorten nicht bei Exkursionen im Rahmen des EU-Schulprogramms angeboten werden.

Milch kann von Kühen, Schafen oder Ziegen stammen.

Hinweis:

Es ist erlaubt, im Rahmen der Verkostung weitere nicht ausdrücklich zur Verkostung zugelassene Erzeugnisse anzubieten, sofern sie den Zielen des Schulprogrammes entsprechen! (z.B.: Vollkornbrot)

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die MitarbeiterInnen der AMA!

2.6. Wie organisiere ich eine Exkursion auf einen landwirtschaftlichen Produktions- oder Verarbeitungsbetrieb?

→ SCHRITT 1:

- Auswahl eines landwirtschaftlichen Produktions- oder Verarbeitungsbetriebes mit Schwerpunkt Obst/Gemüse oder Milch/Milchprodukte
- Der Betrieb muss die Sicherheitsberatung bei der SVS absolviert haben
- AMA-Betriebsnummer bzw. LFBIS-Nummer erfragen
- Ermittlung welche Erzeugnisse und wie diese bereitgestellt werden sollen: frisch und/oder verarbeitet
- Termin der Exkursion festlegen
- Dauer der Veranstaltung festlegen (Zeit für Fragen der Kinder einplanen!)
- Voraussichtliche Anzahl der teilnehmenden Kinder, Lehrer und Begleitpersonen (z.B.: Eltern)

Hinweis:

Die Dauer der Veranstaltung muss so bemessen sein, dass allen teilnehmenden Kindern die im Projekt geplanten Inhalte ausreichend vermittelt werden können! (eventuell auch Zeit für Fragen einplanen!)

→ SCHRITT 2:

- Antrag auf ZULASSUNG ausfüllen (sofern nicht schon vorhanden)
 - ⇒ Formular: „Antrag auf Zulassung als antragstellende Person für das Schulprogramm“
 - ⇒ <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm/>

→ SCHRITT 3:

- Nach Erhalt der Zulassung: Pin für Zugang zu <https://www.eama.at/servlet/> anfordern bzw. mit Handy-Signatur einloggen.

→ SCHRITT 4:

- Antrag auf **Genehmigung einer sonstigen Maßnahme** erfassen und senden:
(je Schwerpunkt ist bei Bereich Schulobst oder Schulmilch auszuwählen!)
 - ⇒ <https://www.eama.at/servlet/> Schulprogramm / Sonstige Maßnahmen / Antrag erstellen

→ SCHRITT 5:

Schriftliche Mitteilung durch AMA, ob die Veranstaltung genehmigt wird, erfolgt in der Regel binnen 14 Tagen.

→ SCHRITT 6:

- Das Datum der jeweiligen Veranstaltung ist vorab der AMA bekanntzugeben.
- Durchführung der Exkursion/en und Unterfertigung der Projektbestätigung/en durch die Einrichtung/en.

→ SCHRITT 7:

- Antrag auf Gewährung einer **Beihilfe**:
 - ⇒ <https://www.eama.at/servlet/> Schulprogramm / Sonstige Maßnahmen / Spalte Aktion (+)
in der Zeile der genehmigten Maßnahme
- Der Beihilfeantrag ist innerhalb von 3 Monaten nach der letzten Veranstaltung bei der AMA einzureichen.

→ SCHRITT 8:

Zahlung der Beihilfe:

Die Bearbeitung der Anträge erfolgt innerhalb von 3 Monaten nach Einlangen in der AMA. Werden Beihilfeanträge unvollständig eingebracht, können diese nicht zur Gänze bearbeitet werden. Wird einem Parteienghörer der AMA zur Nachreichung nicht innerhalb der festgesetzten Frist entsprochen, erfolgt die bescheidmäßige Erledigung nach Aktenlage.

2.7 Poster "Schulprogramm der Europäischen Union"

Im Zuge der Veranstaltung ist ein entsprechendes Poster, welches auf die EU-Finanzierung hinweist, gut sichtbar anzubringen.

Das Poster kann per E-Mail beim Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft bestellt werden. Den aktuellen Kontakt und die aktuellen Poster finden Sie auf unserer Website.

3. Kontakt

Sie erreichen uns:

TELEFON: 050 3151- 0

E-MAIL: schulprogramm@ama.gv.at

Website: <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm/>

