

Bei der **Bremer Volkshochschule, Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen,**

ist im Rahmen von

„Forum Küche“

zum 01. August 2023 die Stelle

**einer/eines Projektmanager*in (w/m/d)
Entgeltgruppe 13 TVÖD mit 39 Wochenstunden,**

befristet bis zum 31.12.2025, zu besetzen.

Bremen hat sich mit dem Senatsbeschluss vom 6. Februar 2018 „Aktionsplan 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ das Ziel gesetzt, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und das Angebot auf bis zu 100 % ökologische und möglichst regionale Produkte umzustellen.

In Bremen wird daher ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung, genannt „Forum Küche“ (ehemals unter dem Arbeitstitel: „Training Kitchen“), geschaffen. Im Forum Küche (kurz: FoKü) sollen öffentliche und private Organisationen befähigt werden, den Anteil von möglichst regionalen, saisonalen und gering verarbeiteten Bio-Lebensmitteln weitgehend kostenneutral und gemäß den Zielen des Aktionsplans zu erhöhen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Es soll ein urbanes und modernes Kompetenzzentrum für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems aufgebaut werden, in dem sich alle Akteur*innen (Kantinenkräften, Pädagog*innen, Gastronom*innen, Landwirt*innen und Bürger*innen) der Wertschöpfungskette begegnen, vernetzen, qualifizieren und unterstützen lassen können. Die Erfahrungen aus dem Kopenhagener „House of Food“ und dem Modellprojekt „Mehr Bio für Bremer KiTas“ haben gezeigt, wie der Anteil an Bio-Produkten durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht werden kann.

Ihre Aufgaben:

- Veranstaltungsmanagement: Verantwortliche Planung und Organisation von spannenden Veranstaltungen und Events für verschiedene Zielgruppen
- Koordination externer Dienstleister*innen (z. B. für Website)
- Projektmanagement: Verantwortliche Planung und Organisation von internen Projekten, inkl. Ausarbeitung von Konzepten, Förderanträgen etc.
- Controlling und Mittelverwaltung (Rechnungsbearbeitung, Verwendungsnachweise)
- Management von administrativen Aufgaben (Sachberichte, Beschaffungen, Vermerke, Erstellen von Merkblättern zu internen Prozessen)
- Presse und Öffentlichkeitsarbeit (Erstellung von Publikationen, Social Media Management usw.)

- Auftreten als Markenbotschafter*in für „Forum Küche“

Qualifikationsvoraussetzungen:

- in abgeschlossenes wissenschaftliches Hochschulstudium in einer für die Tätigkeit geeigneten Fachrichtung, vorzugsweise der gesundheits-, ernährungs-, agrar- oder sozialwissenschaftlicher Ausrichtung

Was wir erwarten:

- Interesse an und Kenntnisse über Themen rund um Ernährung, Gastronomie, Erwachsenenbildung
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbstständigkeit und Flexibilität

Was wir uns wünschen:

- mindestens 2-jährige nachgewiesene Erfahrungen in der Konzeption und Steuerung von Bildungsangeboten, vorzugsweise im Bereich Erwachsenenbildung
- Erfahrung in der öffentlichen Förderung: Programme, Verfahren, Abrechnung
- Kenntnisse im Qualitätsmanagement
- Digitale sowie soziale Kompetenzen und wertschätzende Kommunikation
- Kooperations- und Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft sowie Serviceorientierung
- Sicheres Auftreten sowie hohe Kommunikations- und Moderationskompetenz
- Selbständige Arbeitsweise und Eigeninitiative
- Gute IT-Kenntnisse (Office-Anwendungen, Präsentationsprogramme, Internet-Kompetenz), Erfahrung im Umgang mit Online-Konferenzsystemen
- Bereitschaft zur Arbeit auch außerhalb der regulären Arbeitszeiten, wie abends oder am Wochenende z.B. bei Events oder Hofbesuchen
- Englischkenntnisse und/oder Kenntnisse einer anderen Fremdsprache
- Kochausbildung

Was wir Ihnen bieten:

- Gesundes Arbeiten: Unser Gesundheitsmanagement bietet Ihnen u.a. vergünstigte Firmenfitness (EGYM Wellpass), kostenlose Sozialberatung und interne gesundheitsfördernde Angebote sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Familie und Arbeitsbedingungen, die eine gute Work-Life Balance unterstützen.
- Ein gefördertes Jobticket für den öffentlichen Personennahverkehr
- Eine Betriebsrente (VBL) für Tarifbeschäftigte
- 30 Tage Erholungsurlaub im Kalenderjahr
- Jahressonderzahlung für Tarifbeschäftigte
- Individuelle / regelmäßige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Allgemeine Hinweise

Diese Stelle ist auch für Teilzeitkräfte geeignet.

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen, unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität. Schwerbehinderten Bewerber*innen wird bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung der Vorrang gegeben. Wir bitten Sie, uns von Ihren Bewerbungsunterlagen nur Kopien einzureichen, da wir die eingesendeten Bewerbungsunterlagen aus Kostengründen nicht zurücksenden können. Die Bewerbungsunterlagen werden bis zum Ablauf der Frist gem. § 15 Allgemeines Gleichstellungsgesetz (AGG) aufbewahrt und anschließend vernichtet.

Bewerbungsschluss und Kontakt

Bitte richten Sie Ihre aussagefähige Bewerbung (per E-Mail: bitte fügen Sie alle Bewerbungsunterlagen zu einem PDF-Dokument zusammen) auch mit Arbeitszeugnissen bisheriger Arbeitgeber, sowie auch ein aktuelles Zeugnis bzw. einer aktuellen Beurteilung (nicht älter als ein Jahr) bis zum 02.08.2023 an: Bewerbungen@VHS-Bremen.de, Kennzeichen: 08/2023. Die Einreichung eines Lichtbildes ist nicht notwendig. Bei Bewerbungen innerhalb des bremischen öffentlichen Dienstes reichen Sie mit Ihrer Bewerbung bitte die Einverständniserklärung in die Einsichtnahme in Ihre Personalakte ein. Bei inhaltlichen Fragen zur ausgeschriebenen Stelle wenden Sie sich bitte an Susanne Nolte (Telefon: 0421/361-10791; E-Mail: Susanne.Nolte@vhs-Bremen.de). Bei Fragen zur Bewerbung wenden Sie sich bitte an den Personalservice, Katja Dahme (Telefon: 0421/361-16523; E-Mail: Katja.Dahme@vhs-Bremen.de). Bremer Volkshochschule, Faulenstraße 69, 28195 Bremen. **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**