

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

ist im Rahmen von

„Forum Küche“

zum 01. August 2023 die Stelle

einer/eines Trainer*in (w/m/d)

Entgeltgruppe 12 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:

- Durchführung und Weiterentwicklung von Veranstaltungen im Forum Küche
- Zielgruppenspezifische Konzeption und Moderation von (Koch-) Workshops zu verschiedenen Themen nachhaltiger, gesunder, leckerer Gemeinschaftsverpflegung und damit verbundener Prozesse
- Sicherstellung des Wissenstransfers und Evaluierung des Kurserfolgs
- Planung und Durchführung von spannenden Exkursionen
- Begleitung und Beratung von mehreren Küchen/Einrichtungen im Umstellungsprozess auf nachhaltige Bio-Küche (gemeinsame Zielfindung, detaillierte Einkaufskategorisierung, -analyse, Anleitung bei Partizipationsprozessen, Unterstützung bei der Rezepterstellung, Speiseplanumgestaltung)
- Mitarbeit in den Küchen, um die dortigen Prozesse kennenzulernen und Veränderungspotenzial festzustellen

- Mitwirkung bei der Planung und Durchführung von Events
- Unterstützung bei administrativen Aufgaben (Sachberichte, Ausschreibungen etc.)
- Auftreten als Markenbotschafter*in für „Forum Küche“

Qualifikationsvoraussetzung:

- Kochausbildung und
- ein abgeschlossenes Hochschulstudium in einer für die Tätigkeit geeigneten Fachrichtung oder eine vergleichbare Qualifikation

Was wir erwarten:

- Berufserfahrung in Restaurant-/Groß-/Cateringküchen bzw. in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbstständigkeit und Frustrationstoleranz
- Umfassende Kenntnisse über (Bio)-Lebensmittel, deren Ursprung und Zertifizierung

Was wir uns wünschen:

- nachgewiesene Erfahrungen in der Konzeption von Bildungsangeboten, vorzugsweise im Bereich Erwachsenenbildung
- Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen
- Soziale Kompetenzen und wertschätzende Kommunikation
- Kooperations- und Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft sowie Serviceorientierung
- Sicheres Auftreten sowie hohe Kommunikations- und Moderationskompetenz
- Hohes Maß an Selbstständigkeit und Eigeninitiative – Selbständige Arbeitsweise
- 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

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. August 2023 an: Bewerbungen@VHS-Bremen.de, Kennzeichen: 09/2023. 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!**

