

Mitarbeit in der Erarbeitung und Erprobung eines Begleitprogramms "Klimafreundliche Großküche" (1)

Berlin

Teilzeit

befristet

Ab Sommer 2019 entwickeln wir ein Begleit- und Schulungsprogramm für Betriebsrestaurants, Schulkantinen und Mensen, mit dessen Hilfe sie die Klimafreundliche Küche planen und im laufenden Betrieb umsetzen können.

Mit einer Modellkantine soll das Programm gemeinsam entwickelt und erprobt werden. Wenn Du Dich für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung engagieren möchtest, Erfahrung in der Konzeption von Beratungsinhalten und Schulungsmethoden mitbringst und im Thema klimafreundliche Ernährung steckst, bewirb Dich bei uns.

Hinweis: Wir suchen zwei Personen, diese Ausschreibung bezieht sich auf eine der zwei Stellen.

Über uns

NAHhaft e.V. beschäftigt sich mit der Frage, in welcher Weise nachhaltige Ernährungskulturen und Ernährungsstrukturen – vom Acker bis zum Teller – gestaltet und unterstützt werden können. Wir erforschen Wege und setzen die Erkenntnisse gemeinsam mit den Zielgruppen um. Im Wirkungsbereich "Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung" schaffen wir – im ständigen Austausch mit den Beteiligten – Unterstützungsangebote, die ermutigen sollen, ein nachhaltiges Angebot zu gestalten.

Deine Aufgaben

- Koordination des Projektteams, der Aufgaben und des Prozesses vor Ort in Berlin zwischen dem Projektteam und der Modellkantine
- Sichtung, Be- und Auswertung wissenschaftlicher und fachpraktischer Publikationen und Materialien von Vorhaben mit ähnlichen Zielen, Abstimmung im Projektteam
- Gemeinsame Entwicklung von zielgruppenorientierten, praxistauglichen Arbeitshilfen für die Begleitung und Schulung der Modellkantine (Abläufe, Methoden, fachliche Inhalte, Checklisten, usw.) in Abstimmung im Projektteam
- Gemeinsame Aufbereitung der Ergebnisse aus der Erprobung und Reflexion im Projektteam
- Projektberichterstattung und Teilnahme an Projekttreffen
- Übernahme von administrativen Aufgaben im Projekt

NAHhaft
natürlich nachhaltig



NAHhaft e.V. (gemeinnützig)

Wir sind eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die sich durch Forschung, Beratung, Bildung und Vernetzung für zukunftsfähige Ernährungsstrategien einsetzt. Gemeinsam mit unseren Partnern aus Wissenschaft, Zivilgesellschaft, Politik und Verwaltung erstellt unser interdisziplinäres Team Analysen, Studien und Policy Paper zur Förderung nachhaltiger Ernährung und Ernährungssysteme, begleitet Kommunen bei der Entwicklung und Umsetzung individueller Strategien für die regionale Ernährungspolitik, unterstützt Unternehmen und Caterer rund um nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und fördert nachhaltige Ernährung an Schulen.

Mehr über uns erfährst du unter: www.NAHhaft.de

Welche Erfahrungen & Eigenschaften wir suchen

- Akademische Ausbildung und berufliche Qualifikation mit Bezug zu Ernährungsthemen, dazu fachliche Kenntnisse zu gesunder, nachhaltiger, klimafreundlicher Ernährung
- Praktische und berufliche Erfahrung in der Entwicklung von Konzepten, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Workshops, Moderation von heterogenen Gruppen
- Recherche, Be- und Auswertung von wissenschaftlichen und fachpraktischen Dokumenten
- Zielgruppenorientiertes Denken und Verständnis für die Belange der Gemeinschaftsverpflegung und der Mitarbeitenden
- Freude an der Kommunikation mit Persönlichkeiten unterschiedlicher Couleur aus den verschiedenen Tätigkeitsfeldern der Gemeinschaftsverpflegung
- Selbstständige ergebnisorientierte Arbeitsweise

Worauf Du Dich freuen kannst

- Raum für Ideen und agiles Arbeiten
- Begeistertes und kollegiales, kleines Projektteam in flachen Hierarchien
- Flexible Arbeitszeiten im Rahmen des Projektplans
- Zielvereinbarung und Feedback-Gespräche
- Ein an TV-L Entgeltgruppe 13 orientiertes Gehalt
- Eine Wochenarbeitszeit von 20 Stunden

Die Stelle ist als Teilzeitstelle (50%) zu vergeben, beginnt– vorbehaltlich der Mittelbewilligung – frühestens am 01.07.2019 und spätestens am 01.08.2019 und ist befristet bis zum 31.12.2019. Der Arbeitsort ist Berlin.

Wenn Dich die Aufgabe reizt, ein Projekt von Beginn an mitzugestalten und damit eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu fördern, richte Deine Bewerbung an doreen.havenstein@nahhaft.de oder postalisch an NAHhaft e.V., Sickingenstraße 10, 34117 Kassel. Erzähle uns, warum Du mit uns arbeiten möchtest und zeige uns, welche Erfahrungen Du in welcher Weise gesammelt hast und im Projekt einbringen möchtest. Wir freuen uns von Dir zu lesen!

Dein NAHhaft-Team

Mitarbeit in der Erarbeitung und Erprobung eines Begleitprogramms "Klimafreundliche Großküche" (2)

Berlin

Teilzeit

befristet

Ab Sommer 2019 entwickeln wir ein Begleit- und Schulungsprogramm für Betriebsrestaurants, Schulkantinen und Mensen, mit dessen Hilfe sie die Klimafreundliche Küche planen und im laufenden Betrieb umsetzen können.

Mit einer Modellkantine soll das Programm gemeinsam entwickelt und erprobt werden. Wenn Du Dich für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung engagieren möchtest, Erfahrung in der Konzeption von Beratungsinhalten und Schulungsmethoden mitbringst und im Thema klimafreundliche Ernährung steckst, bewirb Dich bei uns.

Hinweis: Wir suchen zwei Personen, diese Ausschreibung bezieht sich auf eine der zwei Stellen.

Über uns

NAHhaft e.V. beschäftigt sich mit der Frage, in welcher Weise nachhaltige Ernährungskulturen und Ernährungsstrukturen – vom Acker bis zum Teller – gestaltet und unterstützt werden können. Wir erforschen Wege und setzen die Erkenntnisse gemeinsam mit den Zielgruppen um. Im Wirkungsbereich "Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung" schaffen wir – im ständigen Austausch mit den Beteiligten – Unterstützungsangebote, die ermutigen sollen, ein nachhaltiges Angebot zu gestalten.

Deine Aufgaben

- Sichtung und Auswertung wissenschaftlicher und fachpraktischer Publikationen und Materialien
- Bestandsaufnahmen im Rahmen von Begehungen und Gesprächen in der Modellkantine, Erhebung von Anforderungen an die zu entwickelnden Arbeitshilfen, Aufbereitung der Ergebnisse
- Gemeinsame Entwicklung von praxistauglichen Konzepten, Methoden und Arbeitshilfen für die Großküche im Projektteam
- Erprobung der Formate in der Modellkantine und Durchführung von Reflexionsgesprächen mit der Modellkantine
- Gemeinsame Aufbereitung der Ergebnisse aus der Erprobung und Reflexion im Projektteam
- Mithilfe bei administrativen Arbeiten

NAHhaft
natürlich nachhaltig



NAHhaft e.V. (gemeinnützig)

Wir sind eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die sich durch Forschung, Beratung, Bildung und Vernetzung für zukunftsfähige Ernährungsstrategien einsetzt. Gemeinsam mit unseren Partnern aus Wissenschaft, Zivilgesellschaft, Politik und Verwaltung erstellt unser interdisziplinäres Team Analysen, Studien und Policy Paper zur Förderung nachhaltiger Ernährung und Ernährungssysteme, begleitet Kommunen bei der Entwicklung und Umsetzung individueller Strategien für die regionale Ernährungspolitik, unterstützt Unternehmen und Caterer rund um nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und fördert nachhaltige Ernährung an Schulen.

Mehr über uns erfährst du unter: www.NAHhaft.de

Welche Erfahrungen & Eigenschaften wir suchen

- Akademische Ausbildung und berufliche Qualifikation mit Bezug zu Ernährungsthemen, dazu fachliche Kenntnisse zu gesunder, nachhaltiger, klimafreundlicher Ernährung
- Praktische und berufliche Erfahrung in der Entwicklung von Konzepten, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Workshops, Moderation von heterogenen Gruppen
- Recherche, Be- und Auswertung von wissenschaftlichen und fachpraktischen Dokumenten
- Zielgruppenorientiertes Denken und Verständnis für die Belange der Gemeinschaftsverpflegung und der Mitarbeitenden
- Freude an der Kommunikation mit Persönlichkeiten unterschiedlicher Couleur aus den verschiedenen Tätigkeitsfeldern der Gemeinschaftsverpflegung
- Selbstständige ergebnisorientierte Arbeitsweise

Worauf Du Dich freuen kannst

- Raum für Ideen und agiles Arbeiten
- Begeistertes und kollegiales, kleines Projektteam in flachen Hierarchien
- Flexible Arbeitszeiten im Rahmen des Projektplans
- Zielvereinbarung und Feedback-Gespräche
- Ein an TV-L Entgeltgruppe 13 orientiertes Gehalt
- Eine Wochenarbeitszeit von 20 Stunden

Die Stelle ist als Teilzeitstelle (50%) zu vergeben, beginnt– vorbehaltlich der Mittelbewilligung – frühestens am 01.07.2019 und spätestens am 01.08.2019 und ist befristet bis zum 31.12.2019. Der Arbeitsort ist Berlin.

Wenn Dich die Aufgabe reizt, ein Projekt von Beginn an mitzugestalten und damit eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zu fördern, richte Deine Bewerbung an doreen.havenstein@nahhaft.de oder postalisch an NAHhaft e.V., Sickingenstraße 10, 34117 Kassel. Erzähle uns, warum Du mit uns arbeiten möchtest und zeige uns, welche Erfahrungen Du in welcher Weise gesammelt hast und im Projekt einbringen möchtest. Wir freuen uns von Dir zu lesen!

Dein NAHhaft-Team