

STELLENAUSSCHREIBUNG: REFERENT*IN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON SEMINAREN IM BEREICH NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Gutes Essen für Alle. Was bedeutet das eigentlich? Wie kann diese Vision für Kantinen und Gemeinschaftsgastronomie umgesetzt werden? Im Rahmen des Projektes *Kantine Zukunft*, welches von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung gefördert wird, suchen wir in Berlin gemeinsam nach Lösungen und wollen die Kantinenlandschaft der Hauptstadt in Zusammenarbeit mit den Küchen lecker und zukunftsfähig gestalten.

Ziel der *Kantine Zukunft* ist es, neue Maßstäbe für die Qualität der eingesetzten Lebensmittel, die Ernährungswirtschaft in der Region, für das Esserlebnis und die Kulinariik zu setzen. Wir unterstützen Kantinen und Küchen dabei 60 % der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität anzubieten – möglichst über alle Speisekomponenten hinweg. Die Idee der *Kantine Zukunft* ist kein Küchenkonzept, das langfristig auf höhere Kosten für Lebensmittel setzt, sondern eines, das in das Know-how und die Kreativität der Küchenteams investiert, um die Transformation wirkungsvoll und dauerhaft zu verankern.

Einen wichtigen Teil dieses Prozesses bilden ein- und zweitägige Seminare, in denen der Geschmack geschult, Horizonte erweitert, Kreativität angeregt und Kochkompetenzen gestärkt werden sollen.

Dafür suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

SEMINARREFERENT*INNEN AUF HONORARBASIS.

Die Seminare richten sich an alle Mitarbeiter*innen der Küchenteams, die in der Berliner Gemeinschaftsgastronomie arbeiten. Inhalte beziehen sich auf Warenkunde, Zubereitungstechniken und Geschmacksschulungen. Schwerpunktthemen sind bis Jahresende zum einen die gemüsebasierte und saisonorientierte Kantinenküche, der Einsatz von Hülsenfrüchten, Getreide, Kräutern und Gewürzen und zum anderen Backhandwerk, nachhaltiger Fleischeinsatz oder Fermentation.

Die Seminare starten im Herbst 2020 und werden voraussichtlich bis Ende 2023 stattfinden.

IHRE/DEINE AUFGABEN:

- Organisation und Durchführung von Weiterbildungsseminaren (küchenpraktische Schulungen für ökologische, saisonale und regionale Arbeit in der Gemeinschaftsgastronomie), inkl. inhaltlicher Vor- und Nachbereitung

IHR/DEIN PROFIL:

Voraussetzung:

- Abgeschlossene Kochausbildung oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Bildungsarbeit mit der Zielgruppe (GV-Akteur*innen)
- Erfahrungen mit Konzeption, Durchführung und Veranstaltungsorganisation von Workshops und Schulungen
- Einsatzbereitschaft, Organisationsfähigkeit, Methodenkompetenz, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Kontaktfähigkeit, selbstständiges Arbeiten und ein sicheres Auftreten
- Ausgeprägtes Gespür für Ernährungsthemen und deren Vermittlung (zielgruppengerechte Sprache, überzeugende Bildauswahl, multimediale Darstellungsformen)
- Identifikation mit den Werten der Kantine Zukunft

Zusatz:

- Studium in den Bereichen Ernährungswissenschaften/Ökotrophologie, (Sozial-)Pädagogik, oder vergleichbare Qualifikation und Berufserfahrung im Bereich nachhaltiger Ernährung

WIR BIETEN:

- eine abwechslungsreiche Tätigkeit als freie*r Mitarbeiter*in, als Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts, mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und Freiräumen für eigenverantwortliches Handeln und innovative Ideen

DER PROZESS:

Wenn wir Sie/Dich für die Aufgaben begeistern können, sende/n Sie uns bitte Ihre/Deine vollständigen Unterlagen, ggf. mit Verweisen auf Arbeitsproben sowie gewünschten Themenbereichen, eine Angabe zu Ihrer/Deiner frühestmöglichen Verfügbarkeit und Ihrem/Deinem Honorar (Tagespauschale).



Kantine Zukunft Berlin
kantine-zukunft.de
+49 30 40 36 88 910
ktz@speiseraeume.com

Die Unterlagen sollten als PDF-Dokument gebündelt per Mail mit dem Betreff „Ausschreibung ReferentIn Kochseminare“ an ausschreibung@speiseraeume.com gesendet werden. Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen zum Gespräch eingeladen. Abgabefrist ist der **14.09.2020**.

Für inhaltlich-fachliche Rückfragen stehen Anna Rechenberger (ar@speiseraeume.com) und Christina Lünenborg (cl@speiseraeume.com) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre/Deine Bewerbung!