

REFERENT*INNEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON AUSGABEKRÄFTESCHULUNGEN IM BEREICH NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGE IN BERLIN

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

Ein wichtiger Teil ist hier die Schulverpflegung mit ihren zahlreichen Beschäftigten. Gerade die Bedeutung der Ausgabekräfte für das Schulessen wird häufig unterschätzt. An der Schnittstelle zwischen Küche und Schüler*innen haben sie einen hohen Einfluss auf die Erhaltung der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität der zubereiteten bzw. angelieferten Speisen. Gleichzeitig übernehmen sie wichtige kommunikative Aufgaben im Ausgabeprozess und haben damit einen Einfluss auf die Speiseauswahl der Schüler*innen.

Für die Durchführung von **Ausgabekräfte**schulungen im Rahmen der Ausschreibung für die landesweit einheitliche Vergabe des kostenbeteiligungsfreien Schulmittagessens 2020 suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

SEMINARREFERENT*INNEN AUF HONORARBASIS.

Ziel der Schulungen ist die Schaffung eines Bewusstseins für die eigene Rolle der Ausgabekräfte im Ausgabeprozess und die Entwicklung von Kommunikationskompetenzen verbaler und nonverbaler Art. Gleichzeitig soll in diesen Schulungen die tägliche Arbeit der Ausgabekräfte gewürdigt werden, um somit eine Motivation für das Erfüllen ihrer Aufgaben zu schaffen.

Leistungsbeschreibung:

- Detaillierte inhaltliche Ausarbeitung des zu haltenden Seminars unter Berücksichtigung eines bestehenden Grobkonzeptes.
- Organisation und Koordinierung der zweitägigen Ausgabekräfte schulungen. Aktuell findet die Ausgabekräfte schulung etwa wöchentlich bis zweiwöchentlich statt. Termine werden in Absprache mit den Referent*innen getroffen. Es besteht die Möglichkeit, nach Rücksprache mit anderen Referent*innen ggf. nur den ersten oder zweiten Seminartag zu übernehmen.

Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin

- Durchführung der Ausgabekräfteschulung (jeweils 9:00 bis 17:00 Uhr).
- Hinzu kommen Zeiten für die Vor- und Nachbereitung. Dies beinhaltet die Vorbereitung des Raumes und der Küche vor dem Seminar (u.a. Aufbau der Seminartechnik, Sichtung und Bereitstellung von Lebensmitteln, Bereitstellung der benötigten Küchenutensilien), Nachbereitung des Raumes nach dem Seminar (u.a. Abbau der Technik, Aufräumen und Reinigen der Küche) sowie fristgerechte Abgabe von Lebensmittelbestellungen vor dem Seminar und Koordinierungsaufgaben rund um die Organisation der Veranstaltung.
- Mitarbeit an der Erstellung eines Handouts für die Seminarteilnehmer*innen in Absprache und Zusammenarbeit mit anderen Referent*innen.

Ihr Profil:

- Erfahrung in der (Bildungs-)Arbeit mit der Zielgruppe (GV-Akteur*innen und Ausgabekräfte)
- Wünschenswert wäre darüber hinaus Berufserfahrung im Bereich der nachhaltigen Ernährung und eine Kochausbildung bzw. vergleichbare Qualifikation
- Erfahrungen mit Konzeption, Durchführung und Veranstaltungsorganisation von Workshops und Schulungen
- Einsatzbereitschaft, Organisationsfähigkeit, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Kontaktfähigkeit, selbstständiges Arbeiten und ein sicheres Auftreten
- Ausgeprägtes Gespür für Ernährungsthemen und deren Vermittlung (Methodenkompetenz, zielgruppengerechte Sprache, überzeugende Bildauswahl, multimediale Darstellungsformen)
- Identifikation mit den Werten der Kantine Zukunft

Abgabe eines Angebotes unter Angabe eines Tagessatzes, der die gesamte geforderte Leistungsbeschreibung abdecken muss, bitte als PDF bis zum **31.10.2021** an **ausschreibung@speiseraeume.com** mit dem **Betreff** „Ausschreibung ReferentIn Schulungen“.

Bitte beachten Sie, dass ein abgegebenes Angebot nur bis zum Ablauf der Ausschreibung verändert werden kann.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot.