



Kantine Zukunft Berlin
kantine-zukunft.de
+49 30 5482 3569
bewerbung@speiseraeume.com

Projektmanager*in (m/w/d)

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

Wir helfen Küchenteams bei der Weiterentwicklung ihrer Küchen auf ein weitgehendes Bio-Speiseangebot. Ziel der Kantine Zukunft ist es, neue Maßstäbe für die Qualität der eingesetzten Lebensmittel, die Ernährungswirtschaft in der Region, für das Esserlebnis und die Kulinarik zu setzen. 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.

Wir suchen ab sofort eine/n Projektmanager*in in Vollzeit hier in Berlin, welche*r mit viel Organisationstalent und Zahlengeschick zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beitragen möchte. Sie unterstützen uns im Büroteam bei der Organisation des Projektes, in der Förderabwicklung, der Korrespondenz mit den Küchen und dem Eventmanagement. Die Stelle ist bis Ende 2023 befristet.

Ihre Aufgaben umfassen u.a.:

- Projektmanagement: Verantwortliche Organisation und Koordination von internen Projekten, inkl. Erarbeitung von Konzepten
- Veranstaltungsmanagement: Verantwortliche Planung und Organisation von Veranstaltungen
- Controlling & Mittelverwaltung (Rechnungsbearbeitung, Verwendungsnachweise, Beleglisten)
- Management von administrativen Aufgaben (Vermerke, Ausschreibungen, Sachberichte, Beschaffungen)
- Beratung der Küchen und Teilnehmer*innen, inkl. Bearbeitung von Telefon- und Mailanfragen
- Koordination der Erstellung von Publikationen
- Erstellen von Merkblättern zu internen Prozessen



Kantine Zukunft Berlin
kantine-zukunft.de
+49 30 5482 3569
bewerbung@speiseraeume.com

Ihr Profil

- Bachelor oder höherer Abschluss
- Interesse an und/oder Erfahrung mit Themen rund um Ernährung, Gastronomie, Pädagogik, oä.
- Organisiertes, strukturiertes, selbständiges & genaues Arbeiten
- Erfahrung im Projekt- und Büromanagement
- Sicherer Umgang mit Zahlen
- Sehr gute Excel-Kenntnisse

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, als Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts
- Selbstständiges Arbeiten in einem kleinen, dynamischen, motivierten Team
- TV-L E10 Vergütung (bei entsprechendem Ausbildungsstatus)
- Regelarbeitszeit von 39,4 Stunden (Vollzeit)

Der Prozess

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns und den Berliner Küchenteams die Ernährungswende voranbringen? Dann schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) als PDF bis zum **31.07.2022** an bewerbung@speiseraeume.com.

Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen im August 2022 zum Gespräch eingeladen. Weitere Informationen zum Projekt gibt es auf www.kantine-zukunft.de.

Bei Rückfragen zur Bewerbung oder der Stelle schreiben Sie gerne an die oben genannte Mailadresse oder rufen Sie uns an unter: **+49 30 5482 3569**.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!