

Projektmitarbeit (w/m/d) im EU-Projekt „School Food For Change“

Speiseräume gestaltet in Zusammenarbeit mit Küchen, Institutionen, Städten und Regionen zukunftsfähige Ernährungssysteme. Gemeinsam mit unseren Projektpartner*innen forschen, bilden, beraten und vernetzen wir für nachhaltige Ernährungsstrategien und sichern mit praktischer Begleitung deren Umsetzung. Im Rahmen unserer Beteiligung an dem neuen EU-Projekt „School Food For Change“ suchen wir jemanden, der gemeinsam mit uns neue und innovative Standards für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Schulverpflegung auf europäischer Ebene gestalten möchte.

Projekthintergrund

Das Projekt „School Food For Change“ (SF4C) wird im Rahmen des EU- Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ durchgeführt. Das Ziel von SF4C ist es, einen Wandel zu einer nachhaltigen und gesunden Schulverpflegung herbeizuführen. Durch das Projekt sollen insgesamt mehr als 600.000 Schulkinder und über 3.000 Schulen in 12 EU-Ländern direkt erreicht werden. In dem Projekt sind 33 Partner EU-weit involviert. Speiseräume nimmt die Rolle eines sogenannten „National Lead Partners“ (NLP) ein und agiert damit als Bindeglied zwischen der Projektkoordination und den Partnerstädten in Deutschland sowie als fachliche Unterstützung für diese.

Um einen systemischen Wandel in Bezug auf nachhaltige und gesunde Schulverpflegung zu erreichen, setzt das Projekt an drei verschiedenen Punkten an:

- Entwicklung von innovativen und nachhaltigen Beschaffungskriterien und die Veränderung von Ausschreibungen auf kommunaler Ebene.
- Training der Küchenteams zur „Planetary Health Diet“ und Empowerment des Küchenpersonals.
- Entwicklung und Erprobung eines europaweiten Standards zum sogenannten „Whole School Food Approach“.

Rahmenbedingungen

- **Arbeitsort:** Berlin
- **Bezahlung:** TVöD 12 (bei Vorliegen entsprechender Voraussetzungen)
- **Stundenumfang:** 50%- Stelle
- **Beschäftigungszeitraum:** Die Stelle ist bis Ende 2023 befristet. Es besteht ggf. die Möglichkeit den Beschäftigungszeitraum nach Ablauf der Stelle zu verlängern und/oder die Arbeitsstunden in anderen Projekten aufzustocken.

Hauptaufgaben

- Organisation und ggf. Durchführung von On- und Offline-Veranstaltungen, wie z.B. Webinare, Stakeholder-Dialoge oder Workshops.
- Unterstützung bei der Akquise und Betreuung von Pilotschulen, Trainer*innen sowie Referent*innen für die SF4C-Aktivitäten.
- Mitarbeit an einer Bestandsaufnahme der Schulverpflegungssysteme
- Mitarbeit an der inhaltlichen Entwicklung eines europäischen Standards für den „Whole School Food Approach“.
- Unterstützung bei der Entwicklung von Implementierungsstrategien für den „Whole School Food Approach“ sowie der Neugestaltung der Ausschreibungsprozesse in den deutschen Partnerstädten.

Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin

Voraussetzung

- Abgeschlossenes Bachelor- oder Masterstudium im Bereich der Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie, Gastronomiewissenschaften, Nachhaltigkeitswissenschaften oder vergleichbaren Qualifikationen
- Mindestens einjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Ausgeprägte Koordinations- und Organisationskompetenzen
- Verhandlungssicheres Englisch
- Starke kommunikative Fähigkeiten
- Proaktive Arbeitseinstellung und Fähigkeit zum selbstständigen Arbeiten
- Flexibilität in der Ableistung der Wochenstunden

Wünschenswert

- Expertise in einer oder mehreren der folgenden Themen: Schulverpflegung, Ernährungsbildung, BNE; nachhaltige Lebensmittelbeschaffung
- Erfahrungen in der Projektarbeit

Wir bieten

- Ein Arbeitsverhältnis mit angemessener Bezahlung nach TVöD
- Mitarbeit in einem spannenden EU-Projekt mit namhaften Partnern (z.B. WWF Schweden, UNISG, ICLEI usw.)
- Kurze Entscheidungswege
- Ein aufgeschlossenes und engagiertes Team

Der Prozess

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns die Schulverpflegung nachhaltiger aufstellen? Dann schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF bis zum **17.11.2021** an bewerbung@speiseraeume.com. Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen zum Gespräch eingeladen.

Bei Rückfragen zu dieser Stelle können Sie gerne Anna Rechenberger (ar@speiseraeume.com | +49 (30) 403688912) kontaktieren.

Weitere Informationen zu Speiserräume finden Sie unter: <https://www.speiseraeume.com/>.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!