

Bei der Bremer Volkshochschule, Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen,
ist **im Rahmen von**

„Forum Küche“

schnellstmöglich die Stelle

**eines/einer Projektleiter*in (w/m/d)
Entgeltgruppe 13 TVÖD mit 39 Wochenstunden,**

befristet bis zum 31.12.2025, zu besetzen.

Bremen hat sich mit dem Senatsbeschluss vom 6. Februar 2018 „Aktionsplan 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ das Ziel gesetzt, die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und das Angebot auf bis zu 100 % ökologische und möglichst regionale Produkte umzustellen.

In Bremen wurde daher ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Ernährung, genannt „Forum Küche“ (ehemals unter dem Arbeitstitel: „Training Kitchen“), geschaffen. Im Forum Küche (kurz: FoKü) sollen öffentliche und private Organisationen befähigt werden, den Anteil von möglichst regionalen, saisonalen und gering verarbeiteten Bio-Lebensmitteln weitgehend kostenneutral und gemäß den Zielen des Aktionsplans zu erhöhen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Es soll ein urbanes und modernes Kompetenzzentrum für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems aufgebaut werden, in dem sich alle Akteur*innen (Kantinenkräften, Pädagog*innen, Gastronom*innen, Landwirt*innen und Bürger*innen) der Wertschöpfungskette begegnen, vernetzen, qualifizieren und unterstützen lassen können. Die Erfahrungen aus dem Kopenhagener „House of Food“ und dem Modellprojekt „Mehr Bio für Bremer KiTas“ haben gezeigt, wie der Anteil an Bio-Produkten durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht werden kann.

Ihre Aufgaben:

- Leitung des Leuchtturmprojektes „Forum Küche“
- Organisation des Projektes (Koordination, Marketing, Controlling, Evaluation & Dokumentation)
- Disziplinarische und fachliche Vorgesetzte/r für alle Mitarbeiter*innen des Projektes
- Betreiben des KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess)
- Berichterstattung an das zuständige Ressort im Bremer Senat
- Enge Abstimmung und Zusammenarbeit mit den Kooperationspartner*innen und Mitarbeitenden / Expert*innen
- Auftreten als Markenbotschafter*in für „Forum Küche“

Qualifikationsvoraussetzung:

- abgeschlossenes wissenschaftliches Hochschulstudium (Diplom, Master, Magister) in einer für die Tätigkeit geeigneten Fachrichtung, vorzugsweise der gesundheits-, ernährungs-, agrar- oder sozialwissenschaftlicher Ausrichtung

Was wir erwarten:

- Erfahrungen im Projektmanagement mit Budgetverantwortung
- Führungserfahrung (disziplinarisch und fachlich)
- Kenntnisse der sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Aspekte der Agrar- und Ernährungswende
- Kenntnisse über die Gestaltung einer zukunftsfähigen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung

Was wir uns wünschen:

- Mindestens 2-jährige nachgewiesene Erfahrungen in der Konzeption und Steuerung von Bildungsangeboten, vorzugsweise im Bereich Erwachsenenbildung
- Erfahrung in der öffentlichen Förderung; Programme, Verfahren, Abrechnung
- Kenntnisse im Change- und Qualitätsmanagement
- Soziale Kompetenzen und wertschätzende Kommunikation
- Kooperations- und Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft sowie Serviceorientierung
- Sicheres Auftreten sowie hohe Kommunikations- und Moderationskompetenz
- Selbständige Arbeitsweise und Eigeninitiative
- Gute IT-Kenntnisse (Office-Anwendungen, Präsentationsprogramme, Internet-Kompetenz), Erfahrung im Umgang mit Online-Konferenzsystemen
- Bereitschaft zur Arbeit auch außerhalb der regulären Arbeitszeiten, wie abends oder am Wochenende z. B. bei Konferenzen (BioFach, Grüne Woche, etc.) oder Events
- Englischkenntnisse und/oder Kenntnisse einer anderen Fremdsprache

Was wir Ihnen bieten:

- **Gesundes Arbeiten:** Unser Gesundheitsmanagement bietet Ihnen u.a. vergünstigte Firmenfitness (EGYM Wellpass), kostenlose Sozialberatung und interne gesundheitsfördernde Angebote sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Familie und Arbeitsbedingungen, die eine gute Work-Life Balance unterstützen.
- Eine Betriebsrente (VBL) für Tarifbeschäftigte
- 30 Tage Erholungsurlaub im Kalenderjahr
- **Jahressonderzahlung** für Tarifbeschäftigte
- **Individuelle** / regelmäßige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Allgemeine Hinweise

Diese Stelle ist auch für Teilzeitkräfte geeignet.

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen, unabhängig von

Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität. Schwerbehinderten Bewerber*innen wird bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung der Vorrang gegeben. Wir bitten Sie, uns von Ihren Bewerbungsunterlagen nur Kopien einzureichen, da wir die eingesendeten Bewerbungsunterlagen aus Kostengründen nicht zurücksenden können. Die Bewerbungsunterlagen werden bis zum Ablauf der Frist gem. § 15 Allgemeines Gleichstellungsgesetz (AGG) aufbewahrt und anschließend vernichtet.

Bewerbungsschluss und Kontakt

Bitte richten Sie Ihre aussagefähige Bewerbung (per E-Mail; bitte fügen Sie alle Bewerbungsunterlagen zu einem PDF-Dokument zusammen) auch mit Arbeitszeugnissen bisheriger Arbeitgeber, sowie auch ein aktuelles Zeugnis bzw. einer aktuellen Beurteilung (nicht älter als ein Jahr) 15. August 2024 an: Bewerbungen@VHS-Bremen.de , Kennzeichen: 10/2024. Die Einreichung eines Lichtbildes ist nicht notwendig.

Bei Bewerbungen innerhalb des bremischen öffentlichen Dienstes reichen Sie mit Ihrer Bewerbung bitte die Einverständniserklärung in die Einsichtnahme in Ihre Personalakte ein. Bei inhaltlichen Fragen zur ausgeschriebenen Stelle wenden Sie sich bitte an Susanne Nolte (Telefon: 0421/361-10791; E-Mail: Susanne.Nolte@vhs-Bremen.de). Bei Fragen zur Bewerbung wenden Sie sich bitte an den Personalservice, Katja Dahme (Telefon: 0421/361-16523; E-Mail: Katja.Dahme@vhs-Bremen.de). Bremer Volkshochschule, Faulenstraße 69, 28195 Bremen. **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**