

## **Stellenausschreibung: Trainer\*in für die Außer-Haus-Verpflegung**

Der Ernährungsrat Oldenburg sucht für sein Team zum nächstmöglichen Zeitpunkt

### **eine\* Trainer\*in für die Beratung von Mensen und Kantinen der Außer-Haus-Verpflegung (m/w/d)**

Der Ernährungsrat Oldenburg, Initiative des gemeinnützigen Vereins transfer – Netzwerk nachhaltige Zukunft e.V., ist ein Zusammenschluss von Bürger\*innen, die sich für eine regionale, ökologische und sozial gerechte Ernährungswende in Oldenburg und Umgebung einsetzen. Seit Ende 2017 verbinden Menschen aus der Land- und Ernährungswirtschaft wie Erzeugende, Verarbeitende oder Caterer, aus der Zivilgesellschaft wie Gärtnerinnen, Hauswirtschaftlerinnen oder Lehrerinnen und aus der Politik ihre Expertisen, um konkrete Projekte anzustoßen.

Im Rahmen des Modellregionenwettbewerbs „Ernährungswende in der Region“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat der Ernährungsrat Oldenburg ein Kooperationsprojekt mit der Stadt Oldenburg, den Landkreisen Oldenburg und Wesermarsch und der Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems beantragt. Ziel des Projektes ist die nachhaltige Umgestaltung der Außer-Haus-Verpflegung in Oldenburg und Umgebung. Konkret bedeutet dies unter anderem die Erhöhung des Bio-Anteils, den vermehrten Einsatz von regionalen Produkten und die Verringerung von Lebensmittelverschwendung. Für die Beratung und die Unterstützung unterschiedlicher Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung (Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser) bei der Veränderung der Speiseplangestaltung bei weitgehender Kostenneutralität suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine Person für einen Stellumfang von 20-30 Stunden (50-75 %), zunächst befristet bis zum 30.09.2027.

#### Ihre Aufgaben:

- Ermittlung interessierter Einrichtungen der AHV in der Modellregion: Gesprächsführung mit Einrichtungsleitungen und Küchenleitungen
- Analyse des Ist-Zustands in den Einrichtungen und der Beratungsbedarfe
- Individuelle Begleitung und Beratung von mehreren Küchen/Einrichtungen im Umstellungsprozess auf nachhaltige (Bio-)Küche (gemeinsame Zielfindung, detaillierte Einkaufskategorisierung, -analyse, Anleitung bei Partizipationsprozessen, Unterstützung bei der Rezepterstellung, Speiseplanumgestaltung)
- Mitarbeit in den Küchen, um die dortigen Prozesse kennenzulernen und Veränderungspotenzial festzustellen
- Entwicklung eines Beratungskonzeptes für die Modellregion, welches auf die unterschiedlichen Voraussetzungen in den Betrieben eingeht
- Zielgruppenspezifische Konzeption und Moderation von (Koch-) Workshops zu verschiedenen Themen nachhaltiger, gesunder, leckerer Gemeinschaftsverpflegung und damit verbundener Prozesse
- Planung und Durchführung von spannenden Exkursionen wie zum Beispiel Hofbesuche
- Mitwirkung bei der Planung und Durchführung von Events
- Unterstützung bei administrativen Aufgaben (Sachberichte, Abrechnung etc.)

#### Ihr Profil:

- Ausbildung als Köchin/Koch (m/w/d) oder als hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Berufserfahrung in Restaurant-/Groß-/Cateringküchen bzw. in der Gemeinschaftsgastronomie, wünschenswert sind eigene Erfahrungen als Leitungskraft
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit und Frustrationstoleranz
- Umfassende Kenntnisse über (Bio)-Lebensmittel, deren Ursprung und Zertifizierung sowie über die DGE-Qualitätsstandards
- Wünschenswert ist die Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen sowie die Erfahrung in der Schulung von Mitarbeiter\*innen
- Soziale Kompetenzen und wertschätzende Kommunikation
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Hohes Maß an Selbständigkeit und Eigeninitiative – Selbständige Arbeitsweise
- Gute IT-Kenntnisse (Office-Anwendungen, Präsentationsprogramme, Internetkompetenz), Erfahrung im Umgang mit Online-Konferenzsystemen
- hohe Motivation zur Mitgestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems in der Umgebung

#### Unser Angebot:

- eine kreative und eigenverantwortliche Tätigkeit mit großen Gestaltungsmöglichkeiten
- Unterstützung durch Expert\*innen bei der Konzeptentwicklung
- Einbindung in das Projektteam, bestehend aus dem Ernährungsrat Oldenburg, der Stadt Oldenburg, den Landkreisen Oldenburg und Wesermarsch und der Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems
- Flexible Arbeitszeiten und die Möglichkeit für teilweise Homeoffice
- die Chance, aktiv an einem breiten bestehenden Bündnis mitzuwirken und nachhaltige Ernährungsumgebungen mitzugestalten

Das Gehalt der Stelle beläuft sich auf circa 43.000 € (bei 30 Stunden, 75 %).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe des möglichen Arbeitsbeginns bis zum 30. April 2025 an Judith Busch, Koordinatorin des Ernährungsrats Oldenburg, unter [info@ernaehrungsrat-oldenburg.de](mailto:info@ernaehrungsrat-oldenburg.de). Bei Fragen können Sie gerne eine Mail schicken oder anrufen unter 015785942384.