

Stellenausschreibung zum Projekt H.A.L.T.bar

H.A.L.T.bar steht für Heimisch Alternative Lebensmittel Tafel - hier soll verwertet statt verworfen werden.

Die Idee besteht darin, verschiedene Aspekte der Versorgung mit regionalen Lebensmitteln (insbesondere Obst und Gemüse, aber auch Kräuter und Getränke) zu verbinden. Im Kern sollen Lebensmittel konserviert oder veredelt, portioniert und dem heimischen Markt zugeführt werden. Dabei sollen durch neue Kombinationen (Rezepte oder Rezepturen) neue regionale Produkte (z.B. Marmeladen, Pestos, Pasten, Chips, Liköre, Säfte, Soßen, Suppen, etc.) entstehen und auf neuen Wegen (u.a. Regiomaten, Unverpackt-Läden) vertrieben werden.

Im Rahmen der Initialisierung gilt es, Akteure zusammenzubringen, Produktionsstätten und Personal zu identifizieren, Methoden der Konservierung digital zu dokumentieren und diese auch zu kommunizieren. Diese Phase soll ebenfalls dazu genutzt werden, eine regionale Markenfamilie für die kommenden Produkte zu kreieren. Hierzu gehört auch, in der zweiten Hälfte der Initialisierungsphase zu experimentieren und nach Möglichkeit „Muster“ für eine spätere Serienproduktion zu generieren.

Ein weiterer Baustein wird die Bildungs- und Vermittlungsarbeit sein. Für unterschiedliche Zielgruppen werden angepasste Fortbildungsmodul konzipieren. Schwerpunkt ist die Schaffung eines Bewusstseins für die Bedeutung und den Wert von Lebensmitteln.

Neben den wirtschaftlichen Zielen zur Stärkung der regionalen Direktvermarkter, den ökologischen Aspekten wie Ressourcen- und Klimaschutz, hat das Projekt eine soziale Komponente. Ein Teil der späteren Umsätze soll sozialen Projekten oder Organisationen (z.B. den Tafeln) zur Verfügung gestellt werden.

Für die einjährige Prozessbegleitung wird ab sofort bei der Eider- und Kanalregion Rendsburg eine Teilzeitstelle eingerichtet. Die Anstellung erfolgt projektbezogen befristet. Es wird eine Person gesucht, die neben den nötigen fachlichen Kompetenzen auch eine hohe Eigenmotivation mitbringt und die selbstständiges Arbeiten gewohnt ist.

Geforderte fachliche und persönliche Qualifikationen

- Mindestens mittlerer Bildungsabschluss und abgeschlossene dreijährige Ausbildung oder Bachelorabschluss in einem der nachfolgend erwähnten Berufsfelder.
- Wünschenswert sind Erfahrungen in einem Berufszweig der Lebensmittelverarbeitung (z. B. Koch/Köchin), des Lebensmittelhandwerks (z. B. Bäcker/Bäckerin), der Hauswirtschaft oder des Ernährungswesens (z. B. Ernährungsberater/Ernährungsberaterin, Ökotrophologe/Ökotrophologin) oder vergleichbarer Branchen.
- Zur schnellen Startfähigkeit sind Kenntnisse der Region und der regionalen Akteure wünschenswert

- Gute kommunikative Fähigkeiten
- Hohe Affinität zum Thema regionale und saisonale Ernährung
- Gute Selbstorganisation (eigenverantwortliches, selbständiges, strukturiertes und ergebnisorientiertes Arbeiten).
- Bereitschaft zum Außendienst, zur Tätigkeit in den Abendstunden und ggf. an Wochenenden
- Sicheren Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungsprogrammen
- Fahrerlaubnis der Klasse B
- Teamarbeit

Zu Ihren Aufgaben gehören wie oben beschrieben

- Projektplanung, Koordinierung und Begleitung
- Akquisition und Einbindung von Akteuren
- Aufbau des Netzwerkes
- Kommunikation mit allen internen und externen Projektbeteiligten
- Einhaltung/Überwachung von Terminen und Zielvorgaben des Projekts
- Abstimmung und Umsetzung der Projektbestandteile, insbesondere der Ausschreibung und Vergabe von Honoraraufträgen
- Abstimmung von Arbeitsprozessen
- Öffentlichkeitsarbeit in Abstimmung mit dem Regionalmanagement
- Dokumentation

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf. Bitte senden Sie diese ausschließlich per E-Mail an info@eider-und-kanalregion-rendsburg.de z.Hd. Herrn Neumann.

Es handelt sich um eine Teilzeitstelle (19,5 Stunden), die nach TVL E 9 vergütet wird. Sie soll unverzüglich besetzt werden. Die Stelle ist bis zum 20.02.2025 befristet. Bitte nennen Sie in Ihrer Bewerbung, ab wann Sie die Stelle antreten können. Ihre Fragen beantworten wir gerne. Bitte senden Sie diese an die o.g. E-Mail-Adresse. Einsendeschluss für Ihre Bewerbung ist Sonntag, 24.03.2024.