

STELLENAUSSCHREIBUNG

Für den Ausbau und die Weiterentwicklung unserer Programme, suchen wir zum sofortigen Einstieg mehrere engagierte, fachlich und persönlich geeignete

Fachcoaches Ernährung (m/w/d)

in Teilzeit & Vollzeit (20h – 40h / Woche, bundesweite Einsatzgebiete)

Wir bieten Ihnen:

- eine befristete Projektanstellung mit der Option auf Verlängerung
- eine strukturierte Einarbeitung und die Chance, sich in einem abwechslungsreichen Aufgabenfeld zu verwirklichen und zu entfalten
- ein vielseitiges und eigenständiges Arbeiten sowie flexible & familienfreundliche Arbeitszeiten
- eine interdisziplinäre Zusammenarbeit in einem dynamischen und motivierten Team
- flache Hierarchien & kurze Entscheidungswege
- einen Dienstwagen zur privaten Nutzung, sowie eine umfangreiche Homeoffice-Ausstattung
- 30 Tage Erholungsurlaub sowie die kostenfreie Teilnahme an Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung
- Interne & externe Weiterbildungsangebote

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Planung und Durchführung von Workshops, Projekttagen und Fortbildungen zur Förderung der Ernährungsbildung in den Einrichtungen gemäß der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
- Planung und Durchführung von regionalen Fachtagungen
- Beratung der Einrichtungen zu u.a. folgenden Themen: Lebensmittelkunde, Ernährungsbildung und Ernährungspädagogik
- Zusammenarbeit mit externen Behörden, Institutionen und Verbänden
- Netzwerkarbeit – Ausbau von bestehenden Netzwerkstrukturen
- Mitarbeit an der Erstellung von fachlichen Beiträgen und Anträgen
- Erstellung von Abschlussberichten und Erläuterung weiterführender Programme

Das sollten Sie mitbringen:

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum/r DiätassistentIn, TrophologIn, ÖkotrophologIn oder ErnährungswissenschaftlerIn
- umfassende Fachkompetenz in Bezug auf die vollumfängliche Ernährungsbildung in Kindertagesstätten
- Erfahrungen aus der Beratungspraxis in verschiedenen kind- und familienbezogenen Settings
- Kenntnisse im Bereich Gesprächsführung, Konfliktmanagement, Coaching & Beratung
- Kenntnisse im Bereich Moderation und Leiten von Gruppen
- fundierte Kenntnisse im Bereich der DGE-Qualitätsstandards für die verschiedenen Lebenswelten
- sicherer Umgang mit Verpflegungsmanagement und Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- sichere Anwendung der gängigen Microsoft Office Programme
- sicheres Auftreten, Verhandlungsgeschick, hohe Gesprächskompetenz
- selbständiges, kreatives, individuelles und engagiertes Arbeiten wird erwartet
- Reisebereitschaft

Wenn Sie ein motivierendes und wachstumsorientiertes Umfeld mit flachen Hierarchien und einem hohen Maß an Eigenverantwortungen und Gestaltungsfreiheit antreibt, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Angabe des **frühestmöglichen Eintrittstermins, dem angestrebten Einsatzort und Ihrer Gehaltsvorstellung bis spätestens zum 11.01.2019** ausschließlich per E-Mail an bewerbung@symbioun.de

Weitere Informationen zu unserer Organisation finden Sie unter www.symbioun.de.