

Das Team des Internationalen Schulbauernhofs sucht Unterstützung

Lehmkuhlenstraße 3
37181 Hardeggen OT Hevensen
☎ +49 (0)5503 80 55 21
✉ info@internationaler-schulbauernhof.de

Lernstandort: RUZ - Hardeggen

GF: Claudia Eicke-Schäfer
Amtsgericht Göttingen
HRB 130603
Steuernummer: 35/270/02725

Kreis-Sparkasse Northeim
IBAN: DE24 2625 0001 0030 0037 92
BIC: NOLADE21NOM

Der Internationale Schulbauernhof ist eine außerschulische Bildungseinrichtung und ermöglicht Kindern und Jugendlichen authentische Lernsituationen, die im Zusammenhang mit den Themen nachhaltige Landwirtschaft, Ernährung und Umweltschutz stehen. Dazu gehören z.B. die praktische Feld- und Gartenarbeit, die Versorgung der Nutztiere und die Zubereitung von Speisen.

Ein besonderes Anliegen des Hofes ist es, das Angebot im Sinne der Inklusion so zu gestalten, dass ein Lernen in einem Umfeld der Vielfalt ermöglicht wird. Er verfolgt daher u.a. seit über 15 Jahren das Konzept der sozialen Landwirtschaft, das eine nachhaltige landwirtschaftliche Erzeugung mit sozialen und pädagogischen Aspekten kombiniert. So wird z.B. Raum geschaffen für eine gleichberechtigte Begegnung von Kindern und Jugendlichen mit und ohne Einschränkungen bzw. mit und ohne Migrations-/Fluchthintergrund.

Für seine Arbeit wurde der Hof u.a. 6-mal von der UNESCO als Lernort für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Er ist zudem Teil der „UN-Dekade Biologische Vielfalt“ der Vereinten Nationen. Darüber hinaus ist der Hof Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V. und agiert als Träger der freien Jugendhilfe gemäß §75 SGB VIII. Er ist zudem ein Lernstandort des Regionalen Umweltbildungszentrums Hardeggen, das vom Niedersächsischen Kultusministerium als außerschulischer Lernort anerkannt ist. Die Gesellschafter des Hofes sind das Institut für allgemeine und angewandte Ökologie e.V. sowie das Landvolk Northeim-Osterode e.V.

Darüber hinaus lädt der Schulbauernhof jährlich zu einem großen Hoffest ein und bietet die Möglichkeit, Kindergeburtstage zu feiern. Die Räumlichkeiten sind zudem für eigene Veranstaltungen und Tagungen zu mieten mit und ohne Verpflegung.

Der Internationale Schulbauernhof lebt von seinem Engagement seines interdisziplinären Teams, das zurzeit aus 14 Mitgliedern besteht.

Koch (m, w, d) oder Hauswirtschafter (m, w, d) mit pädagogischem Auftrag

Stelle 1 – Küchenleitung

7:45-13:45 Uhr, 6 Stunden pro Tag bei einer 5-Tage-Woche

Mit erster Berufserfahrung

Ausbildereignung oder Meister, aktuelle Hygiene- und Infektionsschutzbelehrung

Zur Durchführung pädagogischer Veranstaltungen nach dem Konzept einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung in Kleingruppen mit wechselnden Schülerinnen und Schülern der Klassenstufen 2-11 aller Schulformen

Umsetzung der Grundsätze einer regionalen und saisonalen Ernährung zum Frühstück und Mittagessen

Ressourcenschonender Einsatz der Lebensmittel

Mitwirkung in einem interdisziplinären Team aus zurzeit 14 Mitgliedern

Bereitschaft zur Verbandsarbeit und zur eigenen Weiterentwicklung

Regelmäßige Belehrung der Teammitglieder zum Infektionsschutz

Verarbeitung und Direktvermarktung eigener landwirtschaftlicher Produkte

Beachtung der Regeln unseres HACCP-Konzepts

Warenbeschaffung/Einkauf und Lagerhaltung

Anleitung von Praktikanten und BFDlern

Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln aus der landwirtschaftlichen Urproduktion und mit unterschiedlichen Gästen

Eigenständige und vorausschauende Arbeitsweise

Kundenorientierung

Engagement und Flexibilität

Koch (m, w, d) oder Hauswirtschafter (m, w, d) mit pädagogischem Auftrag

Stelle 2 – Küchenmitarbeit

15:45-20 Uhr, 4,25 Stunden pro Tag bei einer 4-Tage-Woche

Mit erster Berufserfahrung

Ausbildereignung oder Meister, aktuelle Hygiene- und Infektionsschutzbelehrung

Zur Durchführung pädagogischer Veranstaltungen nach dem Konzept einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung in Kleingruppen mit wechselnden Schülerinnen und Schülern der Klassenstufen 2-11 aller Schulformen

Umsetzung der Grundsätze einer regionalen und saisonalen Ernährung zur Vesper und Abendbrot

Ressourcenschonender Einsatz der Lebensmittel

Mitwirkung in einem interdisziplinären Team aus zurzeit 14 Mitgliedern

Bereitschaft zur Verbandsarbeit und zur eigenen Weiterentwicklung

Regelmäßige Belehrung der Teammitglieder zum Infektionsschutz

Verarbeitung und Direktvermarktung eigener landwirtschaftlicher Produkte

Beachtung der Regeln unseres HACCP-Konzepts

Anleitung von Praktikanten und BFDlern

Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln aus der landwirtschaftlichen Urproduktion und mit unterschiedlichen Gästen

Eigenständige und vorausschauende Arbeitsweise

Kundenorientierung

Engagement und Flexibilität