



## Offene Stelle in der Offenen Küche

*Du willst mehr Zeit mit Anbau, Ernte und Verarbeitung von Lebensmitteln verbringen?*

*Mehr übers Gärtnern, übers Haltbarmachen und über das Organisieren nachhaltiger  
Bildungsveranstaltungen lernen?*

*Dinge selbst in die Hand nehmen, sie verändern und dabei Dresden ein Stück vielfältiger, grüner und essbarer  
machen?*

Wir haben viel vor, auch wenn uns die Pandemie vermutlich noch eine Zeitlang begleitet: in der Offenen Gemeinschaftsküche Koko machen wir unsere Ernte haltbar, verarbeiten (gerettete) Lebensmittel, stellen leckeres regionales Essen her und lernen unterschiedliche Kochkulturen kennen.

Damit hier auch alle ordentlich voneinander lernen können, bereichern wir das Ganze an mit vielfältigen Bildungsveranstaltungen. Und die wollen auch organisiert, betreut und gut gemacht sein!

Dafür suchen wir Unterstützung in Form eines Bundesfreiwilligendienstes (BFD).

Was du mitbringen solltest:

- gut gewürzte Erfahrungen, oder zumindest erntereifes Interesse an Themen wie Haltbarmachen, Kochen, Veranstaltungsorga, Selberbauen und -basteln, Gemeinschaft
- eine Kiste Fähigkeit zum selbständigen und selbstorganisierten Arbeiten
- 3 Esslöffel Zuverlässigkeit
- 1 Teelöffel Humor
- eine großzügige Prise Zeit, mindestens ein Jahr (mit Option auf Verlängerung bis zu 18 Monate insgesamt), ab April 2021

Was wir dir bieten:

- vielfältige Lerngelegenheiten rund um Küche, Haltbarmachung, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Veranstaltungsmanagement
- tolles Werkzeug, lecker Früchte, Schnibbelbrettchen
- Vereins- und Organisationsentwicklung, Netzwerkarbeit und Stadtteilkultur
- eine selbstbestimmte Arbeitsatmosphäre und fantastische Kolleg\*innen auf Augenhöhe
- ein gut erreichbares Büro im Hechtviertel
- ein Taschengeld nach Bestimmungen des BAFzA (kann meist mit ALG II aufgestockt werden)
- kostenlose Teilnahme an verschiedenen Kursen und Weiterbildungen im Rahmen des Bundesfreiwilligendienstes

## Über unseren Verein

Gemeinsam organisieren wir mittlerweile acht Gemeinschaftsgärten in verschiedenen Stadtteilen, pflegen eine Allmende und beleben die Alte Gärtnerei in Pieschen mit essbaren Pflanzen und einer offenen Küche neu. Wertvolle Orte, in denen nicht alles vorgegeben ist, in denen sich Menschen ausprobieren können, sich den herausfordernden Fragen unserer Zeit stellen und zusammen neue Lösungen entwickelt können. Hier passieren Workshops, Diskussionen und gemeinsames Arbeiten in den grünen Winkeln unserer Stadt. Wir treffen Entscheidungen gemeinsam und konsensorientiert, machen Wissen praktisch erfahrbar und beschäftigen uns mit der Entstehung unserer Lebensmittel. Wir leben den respektvollen Umgang mit Menschen, Pflanzen und Tieren und nutzen die Kreisläufe der Natur. Wir sind politisch aktiv.

**Bei Interesse Deine Bewerbung (kurzes Motivationsschreiben und Lebenslauf) bitte ausschließlich per Mail an: [koko@ufer-projekte.de](mailto:koko@ufer-projekte.de)**

*Disclaimer: Wir nehmen uns Zeit dich kennen zu lernen, laden dich in die Gärten und zu einer Orga-Sitzung (unser Entscheidungsgremium) ein und treffen danach gemeinsam eine Entscheidung. Plane bitte etwa drei Monate von der ersten Kontaktaufnahme bis zum Beginn deines BFD bei UFER ein.*