

Lystgården ansetter en eventkoordinator

Lystgården er et senter for mat og bærekraft, som vil senke det økologiske fotavtrykket samtidig som vi øker livskvaliteten. Vi skal inspirere til handling for å skape den fremtiden vi vil ha, gjennom verktøy som mat og dyrking. Fra handling til holdning, fra jord til bord, inviterer vi til langbordet, både fysisk og mentalt!

Vi skal:

- » Tilby kunnskap og inspirasjon
- » Tilby opplevelser via mat og dyrking
- » Bygge en arena og rause fellesskap
- » Være en stemme som blir lyttet til

Vi har nylig gjennomført en innsiktsfase rundt sosial bærekraft, og nå skal innsikt bli til handling. Nå er vi på jakt etter en eventkoordinator som ønsker å jobbe med arrangementer som fremmer bærekraftig handling og holdning, gjennom å implementere våre prinsipper i alle arrangementer her på Lystgården. Stillingen krever en som er både praktisk, organisatorisk og har erfaring fra hospitality, og minst like viktig: en med et hjerte for det medmenneskelige som ønsker å jobbe med inkludering, empati og likeverd i praksis. Med vårt fokus på mat fra jord til bord er det stor fordel om du selv har kjærlighet til og kunnskap om mat.

Vi søker en medarbeider i en prosjektperiode som skal jobbe i tett samarbeid med daglig leder og staben. Det er en 40 % stilling i 10 mnd med mulighet for forlengelse dersom det skaffes videre finansiering. Lystgården blir arbeidssted. Vi har et ønske om én fast dag for tilstedeværelse, mens øvrige timer blir styrt ut i fra arrangementer og samarbeidsprosjekter.

Frist: 9. august 2001
Mail: lystgarden@barekraftigeliv.no
Tlf: 950 61 277,
Liv Karin Lund Thomassen

Spørsmål om jobben? Ring daglig leder i Lystgården, Liv Karin Thomassen. Mer informasjon om oss kan du finne på lystgarden.no og Facebook

Ansvarsområder og arbeidsoppgaver

- » Koordinere og sørge for gjennomføring av arrangementer
- » Delta i samarbeid med de andre i Lystgården og med andre aktører i Bergen
- » Være koblet på det internasjonale nettverket "social gastronomy"
- » Implementere erfaringer fra innsiktsfasen i modellering av arrangementene
- » Forholde seg til budsjett og prosjektrengskap

Hvem du er og hva du kan

- » Du er like trygg sosialt som med et excel-ark
- » Du er en løsningsorientert fikser
- » Du kjennskap til matmiljøet og lokalprodusenter i Bergen og på Vestlandet
- » Du har evnen til å få med deg andre, engasjere, motivere og inkludere
- » Du har kunnskap om, og en lidenskap for kvalitetsmat. Om du er en kokk er det et pluss!
- » Du liker å dele ideer og å skape tverrfaglige prosjekter og samarbeid
- » Du er en igangsetter som også kan gjennomføre og evaluere

Fordeler

I tillegg til å kunne jobbe verdibasert, så vil du på Lystgården møte et miljø av mennesker, som alle jobber med FNs bærekraftsmål fra ulike innfallsvinkler. Her syder det av energi med en delekultur på ideer, erfaring og engasjement.