

Stellenausschreibung: Leitung Bildungspro- gramme (w/m/d)



KOMM IN UNSER TEAM

Wir von der Sarah Wiener Stiftung leben den Traum, dass jedes Kind gut isst – von klein auf und ungeachtet der sozialen Herkunft. Unsere bundesweiten [Bildungsprogramme](#) für Erzieher:innen, Lehrer:innen, weitere Fachkräfte und Eltern begeistern Kinder für eine vielfältige und nachhaltige Ernährung sowie einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Zusammen mit Partnern arbeiten wir daran, Ernährungs- und Kochkompetenzen zu stärken. Damit alle Kinder in Kitas, Schulen, Familienzentren, auf dem Bauernhof oder in der Küche zuhause erleben, woher unsere Lebensmittel kommen, genussvoll essen und kochen lernen und gesund aufwachsen. Unser Ansporn ist eine Gesellschaft, die sich ausgewogen ernährt, gesund ist und nachhaltig konsumiert. Über 1,85 Millionen Kinder in über 19.000 Einrichtungen haben bereits von unseren Angeboten profitiert.

Wir suchen ab September eine Leitung Bildungsprogramme (w/m/d) in Vollzeit/Vollzeitnah.

DAFÜR SUCHEN WIR DICH:

Für die gemeinsame Ernährungsinitiative Ich kann kochen! der BARMER und der Sarah Wiener Stiftung suchen wir eine Leitung für das Team Bildungsprogramm. Mit der Initiative begeistern wir seit 2015 Kita- und Grundschulkindern fürs Kochen und eine ausgewogene Ernährung. Die Ich kann kochen!-Familienküche unterstützt Eltern zusätzlich mit Tipps und Rezepten im Alltag. Als Leitung Bildungsprogramme verbindest du Ernährungswissenschaft, Pädagogik und Kommunikation zu wirkungsvollen Bildungsangeboten rund um gesunde und nachhaltige Ernährung. Du führst das Team fachlich, sicherst die Qualität der Inhalte mit klarem ökotrophologischem Fokus und entwickelst unsere Programme gemeinsam mit internen und externen Partner:innen zukunftsorientiert weiter.

DEINE AUFGABEN:

- Disziplinarische und fachliche Führung des derzeit vierköpfigen Teams Bildungsprogramme sowie Entwicklung von Zielen, Prioritäten und Projektplänen im Einklang mit der IKAKO-Strategie
- Verantwortung für die vorgeschlagenen Bildungsangebote, Rezepte und ernährungswissenschaftlichen Grundlagen der Initiative

- Entwicklung, Umsetzung und kontinuierliche Optimierung der analogen und digitalen Bildungsangebote mit Fokus auf Ökotrophologie, nachhaltige Ernährung, Wirkungsorientierung bei gleichzeitiger Praxistauglichkeit
- Sicherstellung und Aufbereitung wissenschaftlich fundierter Studien und Inhalte für unsere Zielgruppen
- Repräsentation der Ernährungsinitiative in der Fachwelt Kita, Hort, Grundschule und im Kontext der Ernährungswissenschaft
- Entwicklung von Evaluations- und Wirkungsinstrumenten, Analyse von Daten sowie Ableitung von Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung der Programme.
- Betreuung und Begleitung unserer Trainer:innen

DEIN PROFIL:

- Du hast ein abgeschlossenes Studium im Bereich Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, Bildungswissenschaften oder eine vergleichbare Qualifikation und möchtest mit deiner Expertise echte Wirkung erzielen.
- Du bringst mehrjährige Erfahrung in der Leitung von Projekten oder Teams mit und hast Freude daran, Menschen zu motivieren und gemeinsam etwas zu bewegen.
- Du arbeitest verantwortungsbewusst und behältst auch in komplexen Programm- und Projektlandschaften den Überblick – dabei stellst du sicher, dass interne Prozesse sowie rechtliche Aspekte eingehalten und sauber umgesetzt werden.
- Du verstehst Bildungsarbeit methodisch, denkst strategisch, arbeitest gleichzeitig hands-on und liebst es, Bildungsprogramme konzeptionell weiterzuentwickeln und sichtbar zu machen.
- Du bewegst dich sicher zwischen Wissenschaft, Praxis und Kommunikation und kannst komplexe Inhalte verständlich und zielgruppengerecht vermitteln.
- Du möchtest mit deiner Arbeit einen gesellschaftlichen Beitrag leisten und hast große Lust, nachhaltige Ernährung mit Bildung aktiv voranzubringen.

WARUM ZU UNS?

- Wir bieten dir eine sinnstiftende Tätigkeit in einer gemeinnützigen Stiftung, die Wirkung entfaltet und einen relevanten Beitrag zur Verbesserung der Bildung, Gesundheit und Chancengerechtigkeit von Kindern in Deutschland leistet.
- Bei uns hast du die Chance, mitzugestalten und dich persönlich und fachlich weiterzuentwickeln.
- Du arbeitest in einem motivierten und offenen Team, das deine Ideen schätzt.
- An einem attraktiven Arbeitsplatz in Berlin-Kreuzberg mit der Möglichkeit, teils mobil zu arbeiten.
- Wir bieten familienfreundliche Arbeitszeitmodelle mit flexiblen Arbeitszeiten.
- Eine Vergütung in Anlehnung an TVöD, Entgeltgruppe 13
- 30 Tage Urlaub im Jahr bei einer 5-Tage-Woche.

- Ein Angebot für eine nachhaltige, betriebliche Altersvorsorge.
- Eine Festanstellung, zunächst befristet bis 31.12.2028, eine Verlängerung wird angestrebt.
- Eine wöchentliche Portion Obst, einen selbstgebackenen Geburtstagskuchen sowie gemeinsame Ausflüge.

UNSER BEWERBUNGSPROZESS:

Wir freuen uns über die Zusendung deiner Bewerbung. Bitte nenne uns in deinem Anschreiben auch **deinen frühestmöglichen Startzeitpunkt sowie deine Gehaltsvorstellung**. Erwähne gern, in welchem Jobportal du auf unsere Ausschreibung aufmerksam geworden bist.

Sende uns deine Bewerbungsunterlagen bis spätestens **31.07.2026** gebündelt in einem PDF-Dokument (max. 5 MB) per E-Mail an bewerbung@sw-stiftung.de.

Bewerbungsgespräche finden fortlaufend statt. Wir behalten uns vor die Stelle bereits vor Abschluss der Bewerbungsfrist zu besetzen.

Für inhaltlich-fachliche Rückfragen steht dir Franziska Böhm unter f.boehm@sw-stiftung.de gerne zur Verfügung.

Wir schätzen Vielfalt in unserem Stiftungsteam. Aus diesem Grund sind wir seit 2021 Teil der Charta der Vielfalt. Wir begrüßen die Bewerbungen aller Menschen – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion und Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Weitere Informationen zur Stiftung findest du auf www.sarah-wiener-stiftung.de, www.ich-kannkochen.de und www.familienkueche.de.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!