

Teaching Kitchen Coordinator

Job Description



Organizational Overview

GreenRoots, Inc. is a grassroots community-based organization with a track record, spanning almost 30 years, of achieving significant environmental justice and public health victories in Chelsea, East Boston, and the Greater Boston region. GreenRoots' mission is to achieve environmental justice and a greater quality of life through collective action, unity, education, and youth leadership across neighborhoods and communities. We do so through deep community engagement and empowerment, youth leadership, and the implementation of innovative projects and campaigns.

GreenRoots' focus on food justice and urban agriculture began in 1998, when we launched our first community garden in collaboration with other Chelsea-based organizations. Since then, our work, like our plants, has flourished and grown! We now manage five community gardens and an urban farm. In January 2024, we will formally open our teaching kitchen, which is adjacent to two of our urban growing spaces. The Teaching Kitchen will be a space for the community to come together to share recipes and cultures, learn collectively about nutritious meals, and practice a "farm/garden to table" approach. In mid-2024, we will complement our urban growing space production with a freight farm, which will provide for indoor hydroponic growing on a year-round basis. The plants grown there will be for the community and to use in kitchen programming.

For these reasons, GreenRoots is excited to announce the creation of a new position: Teaching Kitchen Coordinator, a crucial role in the operation of the Teaching Kitchen.

Job Overview

The Teaching Kitchen Coordinator will work in collaboration with the Director of Food Justice and Youth Programs and will be responsible for coordinating and implementing all programmatic and operational needs of the Teaching Kitchen. Some of the primary responsibilities include, but are not limited to, implementing guidelines and protocols for programming and use of the kitchen space; organizing and implementing the calendar of activities; coordinating staff, chefs and instructors, nutritionists and consultants; outreaching to and fostering relationships with community members and program participants; assisting with the procurement of ingredients and kitchen equipment; maintaining kitchen organization and ensuring safety, hygiene, and sanitation; evaluating and revising programming; and expanding engagement opportunities as the kitchen gets off the ground.

The Teaching Kitchen Coordinator will develop systems and strategies in collaboration with GreenRoots' Food Justice team to ensure the Teaching Kitchen program aligns with the urban growing spaces' production. The Food Justice Coordinator will communicate and nurture relationships with partner organizations and work across GreenRoots' various programmatic work areas. The teaching kitchen coordinator will also maintain the teaching kitchen's budget and programmatic data.

Responsibilities include, but are not limited to:

- Work collaboratively with GreenRoots' Food Justice Team to develop and implement programming, events, and workshops at the Teaching Kitchen.
- Coordinate with the Food Justice Team to implement a "farm/garden to table" model of growing, harvesting, and eating locally grown produce.
- Coordinate and implement programming that meets different generational, cultural, linguistic, and ethnic goals for cooking and eating nutritiously.
- Foster relationships with partner organizations and community members to ensure the Kitchen is offering an innovative and creative array of educational offerings that the community is interested in pursuing.
- Foster a collaborative work environment that encourages creativity, wellness, inclusivity, and equity.
- Support the Food Justice and Youth Programs Director in recruiting and contracting chefs, instructors, dietitians, and collaborators.
- Create and nurture effective communication with chefs, instructors, volunteers, and community members participating in the workshops/classes.
- Maintain kitchen equipment and space according to Servsafe food safety standards and sanitation and health codes.
- Manage program budget.
- Procure food, meal ingredients, and supplies.
- Coordinate the space, including setting up before each class and cleaning and organizing the space and equipment afterward.
- Procure and schedule waste management, cleaning services, pest control, and more.
- Collaborate with GreenRoots Health Equity Team to schedule wellness clinics, health screenings, and other events to promote health equity and access.
- Work with community members to assess program impact and gather feedback for continuous improvement.
- Build and maintain relationships with community members and partners to engage them in GreenRoots' programs to expand and deepen their impacts.
- Have a forward facing role with community members, contractors, and stakeholders, and always represent GreenRoots professionally.
- Assist in the creation of multilingual and visual educational handouts and promotional brochures
- Gather data and information and contribute to preparing presentations, reports, and documents - as needed.
- Maintain accurate records and produce timely written and verbal reports.

The most qualified candidates will have the following skills and experiences:

- Proficient in English and Spanish, or any of these languages: Arabic, Somali, Haitian Creole, Portuguese, or Vietnamese
- Familiarity with the communities of Chelsea and East Boston
- Strong understanding and commitment to social justice, liberation, and GreenRoots' mission and vision
- Knowledgeable about food justice, food systems, and health equity
- Ability to lift 20 lbs
- ServSafe Manager Certification
- Experience with back-of-house culinary industry (restaurant, bakery, food-service establishment)
- Experience directly supervising and managing 2-3 staff

- Experience in program management and implementation
- Experience in developing and implementing curriculum
- Experience with education providers / in an education setting
- Experience in procuring services
- Experience with scheduling
- Detail oriented, and with a strong sense of responsibility, accountability, and follow-through
- Excellent organizational skills and ability to prioritize multiple tasks and duties
- Strong communication skills
- Strong organizational and interpersonal skills
- Ability to work in a team, as well as to take initiative and work independently
- Ability to work with and relate with a diverse range of people and organizations
- Ability to represent GreenRoots professionally to a wide range of partners, institutions, and community-based organizations
- Ability to work some evenings and weekends and calendar coverage to support the teaching kitchen's schedule.

Job Type:	Compensation:	Benefits:
Full-time; Non-exempt (35 hours per week)	Starting at \$65,000 a year, based on experience	● 401(k); 4% Match ● Health and Dental Insurance ● 15 Days of Paid Vacation ● 12 Days of Paid Sick Time ● 5 Days of Paid Personal Time ● Professional Development ● Federal and State Holidays, including 1 week during the Winter Holidays

How To Apply

Please complete and submit your resume and cover letter, describing your interest in the position and how you meet the qualifications. You may choose to submit your cover letter in a 1 min. max video format. Please send your complete application to infomartconsultingllc@gmail.com and include **"Teaching Kitchen Coordinator"** in the subject line of your email.

This is a high priority hire that must be filled quickly. Please submit your application as soon as possible. We are accepting applications on a rolling basis; however, to make the first round of interviews, please apply no later than December 22, 2023.

Bilingual Chelsea and East Boston residents, people of color, indigenous people, immigrants, queer, trans, and gender non-conforming people, and women are strongly encouraged to apply.

Timeline

- Round 1 virtual interview
- Final Round in person interview

VERSIÓN EN ESPAÑOL

Coordinador de la Cocina de Enseñanza

Descripción del puesto
noviembre 2023

Visión general de la organización

GreenRoots, Inc. es una organización comunitaria de base con una trayectoria de casi 30 años de importantes logros en materia de justicia medioambiental y salud pública en Chelsea, East Boston y la región de *Greater Boston*. La misión de GreenRoots es lograr la justicia medioambiental y una mayor calidad de vida a través de la acción colectiva, la unidad, la educación y el liderazgo juvenil en barrios y comunidades. Lo hacemos a través de un profundo compromiso y empoderamiento de la comunidad, el liderazgo de los jóvenes y la implementación de proyectos y campañas innovadoras.

El interés de GreenRoots por la justicia alimentaria y la agricultura urbana comenzó en 1998, cuando pusimos en marcha nuestro primer huerto comunitario en colaboración con otras organizaciones de Chelsea. Desde entonces, nuestro trabajo -al igual que nuestras plantas- ¡ha florecido y crecido! Ahora manejamos cinco jardines comunitarios y una Finca Urbana. En enero de 2024, inauguraremos formalmente nuestra Cocina de Enseñanza, adyacente a dos de nuestros espacios de cultivo urbano. La Cocina de Enseñanza será un espacio para que la comunidad se reúna para compartir recetas y culturas; aprender colectivamente sobre comidas nutritivas; y practicar un enfoque "de la granja/huerto a la mesa". A mediados de 2024, complementaremos la producción de nuestros espacios de cultivo urbano con agricultura en vagones, que permitirá el cultivo hidropónico durante todo el año. Las plantas cultivadas allí serán para la comunidad y para utilizar en la programación de la cocina.

Por estas razones, GreenRoots se complace en anunciar la creación de un nuevo puesto: Coordinador de la Cocina de Enseñanza, un papel crucial en el funcionamiento de la Cocina de Enseñanza.

Resumen del puesto

La persona que coordina la Cocina de Enseñanza trabajará en colaboración con el Director de Justicia Alimentaria y Programas Juveniles y será responsable de coordinar e implementar todas las necesidades programáticas y operativas de la Cocina de Enseñanza. Algunas de las principales responsabilidades incluyen, entre otras, desarrollar directrices y protocolos para la programación y el uso del espacio de la cocina; organizar y aplicar el calendario de actividades; coordinar al personal, los chefs y los instructores, los nutricionistas y los asesores; difundir y tener alcance entre los miembros de la comunidad y los participantes en los programas y fomentar las relaciones con ellos; ayudar en la adquisición de ingredientes y equipos de cocina; mantener la organización de la cocina y garantizar la seguridad, la higiene y la salubridad; evaluar y revisar la programación; y ampliar las oportunidades de participación a medida que la Cocina empieza a funcionar.

La persona que coordina la Cocina de Enseñanza desarrollará sistemas y estrategias en colaboración con el equipo de Justicia Alimentaria de GreenRoots para garantizar que el programa de la Cocina de Enseñanza se alinea con la producción de los espacios de cultivo urbano. El Coordinador de Justicia Alimentaria se comunicará y cultivará relaciones con las organizaciones aliadas y trabajará en las diversas áreas programáticas de trabajo de GreenRoots. La persona que coordine la Cocina de Enseñanza también mantendrá el presupuesto y el contenido programático de la Cocina de Enseñanza.

Las responsabilidades incluyen, pero no se limitan a:

- Trabajar en colaboración con el Equipo de Justicia Alimentaria de GreenRoots para desarrollar e implementar la programación, los eventos y los talleres en la Cocina de Enseñanza
- Coordinar con el Equipo de Justicia Alimentaria la puesta en marcha de un modelo "de la finca/el jardín a la mesa" de cultivo, recolección y consumo de productos cultivados localmente.
- Coordinar e implementar una programación que satisfaga los diferentes objetivos generacionales, culturales, lingüísticos y étnicos para cocinar y comer de forma nutritiva.
- Fomentar las relaciones con las organizaciones aliadas y los miembros de la comunidad para garantizar que la Cocina ofrezca una gama innovadora y creativa de ofertas educativas que la comunidad esté interesada en aprender.
- Fomentar un entorno de trabajo colaborativo que fomente la creatividad, el bienestar, la inclusividad y la equidad.
- Apoyar al Director de Justicia Alimentaria y Programas Juveniles en el reclutamiento y contratación de chefs, instructores, nutricionistas y colaboradores.
- Crear y fomentar una comunicación eficaz con los chefs, instructores, voluntarios y miembros de la comunidad que participen en los talleres/clases.
- Mantener el equipo y el espacio de la cocina de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria *Servsafe* y los códigos sanitarios y de salubridad.
- Administrar el presupuesto del programa.
- Adquirir alimentos, ingredientes para las comidas y suministros.
- Coordinar el espacio, incluyendo la preparación antes de cada clase; y limpiar y organizar el espacio y el equipo después.
- Conseguir y programar la gestión de residuos, los servicios de limpieza, el control de plagas, etc.
- Colaborar con el Equipo de Equidad en Salud de GreenRoots para programar consultas de salud y bienestar, exámenes de salud y otros eventos para promover el acceso y la equidad sanitaria.
- Trabajar con los miembros de la comunidad para evaluar el impacto del programa y recopilar comentarios para su continua mejora.
- Construir y mantener relaciones con miembros de la comunidad y aliados para involucrarlos en los programas de GreenRoots con el fin de ampliar y profundizar sus impactos.
- Tener un papel de cara al público: con los miembros de la comunidad, los contratistas y actores claves y representar siempre a GreenRoots de forma profesional.
- Ayudar en la creación de folletos educativos y promocionales multilingües y visuales.
- Recopilar datos e información y contribuir a la preparación de presentaciones, informes y documentos, según sea necesario.
- Mantener registros precisos; elaborar informes escritos y verbales puntuales.

Los candidatos mejor calificados tendrán las siguientes aptitudes y experiencia:

- Dominio del español y del inglés escrito y verbal; o en cualquiera de los siguientes idiomas: árabe, somalí, criollo haitiano, portugués vietnamita
- Estar familiarizado con las comunidades de Chelsea y East Boston
- Firme comprensión y compromiso con la justicia social, la liberación y la misión y visión de GreenRoots
- Conocimientos sobre justicia alimentaria, sistemas alimentarios y equidad sanitaria
- Capacidad para levantar 20lb
- la certificación de gerente *ServSafe*

- Experiencia en la industria culinaria de la trastienda (restaurante, panadería, establecimiento de servicio de alimentos)
- experiencia supervisando y gestionando directamente a 2 ó 3 miembros del personal
- Experiencia en la gestión e implementación de programas
- Experiencia en el desarrollo e implementación de planes de estudio
- Experiencia con proveedores de educación / en un entorno educativo
- Experiencia en la contratación de servicios
- Experiencia con la programación de horarios
- Con atención a los detalles y con un fuerte sentido de responsabilidad, de la rendición de cuentas y del seguimiento
- Excelentes habilidades organizativas y capacidad para priorizar múltiples tareas y deberes.
- Sólidas habilidades de comunicación
- Sólidas habilidades organizativas e interpersonales
- Capacidad para trabajar en equipo, así como para tomar la iniciativa y trabajar de forma independiente
- Capacidad para trabajar y relacionarse con una diversa gama de personas y organizaciones
- Capacidad para representar profesionalmente a GreenRoots ante una amplia gama de aliados, instituciones y organizaciones de base comunitaria.
- Capacidad para trabajar algunas tardes y fines de semana y calendarizar la cobertura para apoyar el horario de la Cocina de Enseñanza.

Tipo de Trabajo:	Salario:	Beneficios:
Tiempo completo; No exento (35 horas semanales)	A partir de \$65 000 dólares al año, dependiendo de la experiencia	● 401(k); 4% de contrapartida ● Seguro médico y dental ● 15 Días de vacaciones pagadas ● 12 Días de tiempo de enfermedad pagado ● 5 Días de tiempo personal pagado ● Desarrollo profesional ● Días festivos federales y estatales; incluyendo una semana durante las vacaciones de invierno

Para solicitar:

Por favor, llene y envíe su currículum y carta de presentación, describiendo su interés en el puesto y cómo cumple los requisitos. Si lo desea, puede enviar su carta de presentación en formato de vídeo de 1 minuto como máximo. Envíe su solicitud completa a infomartconsultingllc@gmail.com e incluya **"Coordinador de la Cocina de Enseñanza de GreenRoots"** en el asunto del correo electrónico.

Se trata de una contratación de alta prioridad que debe cubrirse rápidamente. Envíe su solicitud lo antes posible. Estamos aceptando solicitudes de forma continua; sin embargo, para ser considerado para la primera ronda de entrevistas, por favor envíe su solicitud a más tardar el 22 de diciembre de 2023.

Se insta a los residentes bilingües de Chelsea y East Boston, a las personas de color, indígenas, inmigrantes, a las personas queer, trans y de género no conforme, y a las mujeres a que presenten su solicitud.

Cronología de Contratación

- Entrevista virtual en la primera ronda
- Entrevista en persona en la ronda final