



Das deutsche Kontingent für das World Scout Jamboree 2027 sucht zwei Personen als

Leitung eines Foodhouses (nach den Vorgaben des Veranstalters)

Wir suchen:

Zwei motivierte*in Pfadfinder*innen, die sich als Team um das Gelingen eines kleinen aber feinen Foodhouses kümmern.

Ihr werdet mit uns im Bereich IST & Events das deutsche Kontingent bravely – mutig – mitgestalten!

Ihr seid kommunikativ, zupackend und gut im Organisieren und möchtet das Jamboree für Jamboreeteilnehmende und Besucher*innen zu einem herausragend (leckeren) Erlebnis machen?

Werde Teil dieses unvergesslichen Pfadi-Erlebnisses!

Der Ring deutscher Pfadfinder*innenverbände vertritt die gemeinsamen Interessen seiner Mitgliedsverbände mit ca. 170.000 Mitgliedern im jugendpolitischen Bereich und setzt sich für die Belange der Kinder und Jugendlichen in der Öffentlichkeit ein.

Für das World Scout Jamboree 2027 in Polen bringen wir ein German Contingent von ca. 1.800 Pfadfinder*innen aus ganz Deutschland zusammen.. Das wird ein einzigartiges Erlebnis voller Abenteuer, Begegnungen und Engagement.

Damit die Vorbereitung dieses Großprojekts reibungslos gelingt, suchen wir DICH zur professionellen Verstärkung unseres Teams!

Eure Aufgaben im Überblick:

- Das angehängte Konzept für ein Mini-Foodhouse mit Leben füllen und dessen Geschichte zum Erfolg führen
- Leitung eines IST Teams aus bis zu 20 Personen durch die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung
- Aktives Mitglied des Contingent Management Teams (CMT) innerhalb des German Contingent im Bereich IST & Events
- Budgetverantwortung und Einarbeiten in Anforderungen und Abläufe des Veranstalters im Kontext des Foodhousebetriebs
- Planung und Beschaffung einer kleinen Schwarzzeltkonstruktion und der nötigen Innenausstattung

Wir bieten dir:

- Die Möglichkeit, maßgeblich die Außenwahrnehmung des Kontingents zu prägen und allen auf der zentralen Plaza ein herausragendes Jamboree-Erlebnis zu ermöglichen.
- Die Möglichkeit, mitzugestalten und eigene Ideen einzubringen.
- Eine verantwortungsvolle Position, in der du für den Betrieb und das Team des Foodhouses sorgst.
- Einblick in die Organisation eines internationalen Großlagers

Wir erwarten von Dir:

- Erste Erfahrung in Teamleitung und Lagergastronomie
- Selbstständige Arbeitsweise, Zuverlässigkeit und Flexibilität
- Gute Englischkenntnisse zum Austausch mit dem Veranstalter und den Gästen des Foodhouses
- Qualitätsbewußtsein in einem lebensmittelverarbeitenden Bereich



Wir setzen für die Position voraus, dass Du:

- Mitglied in einem der Mitgliedsverbände des Rings deutscher Pfadfinder*innenverbände (rdp) und mindestens 18 Jahre alt bist.
- Bis spätestens vor dem deutschen Vorlager einen Nachweis über eine Präventionsschulung nach den Maßgaben deines Verbandes sowie ein erweitertes Führungszeugnis vorlegst.

Organisatorisches:

- Das Engagement endet mit Abgabe des Abschlussberichts durch das (erweiterte) Head of Contingent Team. Wir weisen darauf hin, dass alle Aufgaben im CMT ehrenamtlich erfüllt werden und die Mitglieder des CMT selbst für den Teilnahmebeitrag und anfallende Reisekosten nach Polen aufkommen müssen.
- Kosten, die im Rahmen der Vorbereitung anfallen, werden von uns erstattet.

So läuft Deine Bewerbung ab:

- Du bewirbst dich bis spätestens 02.10.2026 mit Motivationsschreiben und Pfadi-CV per E-Mail an foodhouse@worldscoutjamboree.de
- Wir führen nach der Sichtung deiner Bewerbung ein Gespräch per Videocall.
- Eine Entscheidung und Ernennung soll so schnell wie möglich erfolgen.

Wir freuen uns auf Dich und Deine Bewerbung! Gut Pfad!

Ines
Mitglied im HOC Team

Kiwi
Teamleiter als eHOC IST & Events

Werde Teil unseres Teams und setze ein mutiges Zeichen im German Contingent!



Das Konzept eines Mini-Foodhouses – klein aber fein

Vision

Das German Contingent plant einen kleinen, charakterstarken Begegnungsort auf der Plaza. Ziel ist ein niedrigschwelliger Raum, der deutsche Tagescafé-Lagerkultur erlebbar macht ohne den Anspruch einer Vollversorgung zu verfolgen.

Im Mittelpunkt steht die Idee eines charmant improvisierten deutschen Cafés: Deutsche Kuchen und Filterkaffee, angeboten „solange der Vorrat reicht“. Das Konzept verzichtet ausdrücklich auf Durchsatz und setzt stattdessen auf Atmosphäre, Begegnung und kulturelle Sichtbarkeit.

Der Ort soll sich einladend und authentisch anfühlen – eher Oase als Gastrofläche.

Konzept: German Cake & Filterkaffee

Das kulinarische Angebot wird bewusst schlank gehalten, um Komplexität und Risiko zu reduzieren. Vorgesehen ist ein rotierendes Kuchenangebot mit klarer deutscher Prägung sowie Filterkaffee und Tee als Getränke.

Flankierend ist eine kommunikative Komponente vorgesehen, etwa über die Veröffentlichung des jeweiligen Tagesrezepts auf Social Media. So wird das Foodhouse auch inhaltlich als Kulturträger sichtbar. Das Angebot wird so gestaltet, dass es mit den auf dem Jamboree verfügbaren Produkten umsetzbar ist und den Vorgaben des Veranstalters entspricht.

Raum & Atmosphäre

Das Foodhouse soll bewusst räumlich klein dimensioniert sein und über eine klare gestalterische Handschrift verfügen. Geplant ist ein begehbares Schwarzzelt-Setup mit starkem Wiedererkennungswert.

Infrastruktur (Leitbild):

- drei Großjurten als kompakte Einheit
- einfache Bierbank-Bestuhlung
- einfache Thekenlösung
- wenige Großgeräte

Die Gestaltung orientiert sich an einem bewusst niedrigschwelligen „German-Retro-Wohnzimmer“-Vibe, also selbstgestrickte Elemente, Billy-Regale, klassisches Geschirr usw. Alles als Second-Hand- oder Leihdeko. Ziel ist ein Ort, an dem Menschen gerne kurz verweilen, ohne dass dafür hoher infrastruktureller Aufwand zur Be- und Entsorgung entsteht.

Mehrwert für das German Contingent und die YPs

Das Mini-Foodhouse schafft auf der Plaza einen sichtbaren und erlebbaren Kulturbeitrag des German Contingent im Sinne des Kontingentsmottos. Gleichzeitig entsteht ein niederschwelliger Begegnungsraum für internationale Kontakte. Das Angebot ergänzt als deutsch-geprägte Schwarzzelt-Erlebnisorte wie das schon in Planung befindliche Black Magic Tent im IST Bereich und das Headquarter (National Pavilion) auf der Plaza.

Zentrale Effekte:

- deutsches Kontingentsmotto wird kulinarisch erfahrbar
- lockerer Umgang mit Deutschland-Klischees
- begehbares Schwarzzelt als zusätzlicher Begegnungsort für YPs und internationale Gäste

Vorinvestitionsstrategie

Die materielle Ausstattung soll nahezu vollständig über Leihgaben und vorhandene Bestände erfolgen. Neuan-schaffungen werden auf ein Minimum begrenzt.

Kernelemente:

- konsequente Nutzung von Leihmaterial
- enge Synergien mit Contingent-Logistik
- modulare, einfache Technik
- bewusst low-cost-orientiertes Design
- Second-Hand-Ansatz bei Dekoration

Damit bleibt die finanzielle Vorbelastung sehr niedrig.

Sponsoring-Ansatz

Erfahrungen aus früheren Foodhouses zeigen gute Erfolgschancen bei Sach- und Teilkostensponsoring. Das Projekt setzt daher auch auf externe Unterstützung.

Prioritäre Felder:

- Kaffee und Verbrauchsmaterialien
- Backzutaten
- Deko und Ausstattung

Ziel ist, Fixkosten so weit wie möglich zu externalisieren und Eigenmittel zu schonen.



Betrieb im Rahmen des Jamboree-Foodhouse-Modells

Das Konzept ist kompatibel mit dem WSJ Foodhouse-Modell:

- tägliche Öffnung im Plaza-Zeitfenster von 31. Juli bis 8. August
- Verkauf erfolgt über das zentrale System des WSJ, keine eigene Gewerbeanmeldung erforderlich
- alle Transaktionen sind cashless über Terminals
- Zutaten werden zentral beschafft und geliefert
- das Foodhouse bleibt für bestellte Waren finanziell verantwortlich
- Überschüsse werden nach Kostenabrechnung an den rdp ausgezahlt

Daraus folgt:

- kleine, gut planbare Produktpalette aus den Produkten der Jamboree Food-Logistik
- vorsichtige Startbestellungen - lieber run-outs wie left-overs
- geringe Kosten- und Verderbsrisiken
- operativ gut beherrschbar und kulturell sichtbar