

Erfaren Havechef søges til Sct. Hans Have,

Haverne i haven ved fjorden

Vi søger en erfaren, hjertevarm, ansvarlig og nysgerrig havechef, der vil være med til at skabe havens videre udvikling med afsæt i stedets særlige historie og værdier.

Om Sct. Hans Have

Midt i Nationalpark Skjoldungernes Land finder du Sct. Hans Have. Her har været dyrket grønsager, urter og frugt lige så længe, som der har været psykiatrisk hospital på Sankt Hans – det vil sige i over 200 år.

Sct. Hans Haves køkken er tæt forbundet med haven og vores frodige opland. Vi dyrker selv økologiske bær, frugt, urter og spiselige blomster og samarbejder tæt med egnens dygtige økologiske producenter. Vi kalder derfor køkkenet for et havekøkken.

Sct. Hans Have er netop blevet gennemrenoveret ud fra et ønske om at forfine de enkelte haverums naturkvaliteter således, at haverne i endnu højere grad forstærker oplevelser og stemninger af betydning for mental sundhed. I dag rummer Sct. Hans Have fx. en skovhave, en frugtlund, en helsehave og en blomsterhave.

Sct. Hans have er en socialøkonomisk virksomhed. Haven inviterer frivillige og borgere, der står sårbart i livet til at være med til at passe haven. Smagfulde kager, robuste figentræer, et fint fejlet strøg og en dejlig fælles frokost kan noget mere end at smage godt og skabe liv i haven. At være fælles med andre om at skabe noget væsentligt og værdsat er én af vejene til menneskers mentale sundhed.

På den måde bygger Sct. Hans Have videre på stedets særlige historie og næsten 200 års tradition for lokal selvforsyning og behandling af psykisk sygdom.

Vi stræber efter, at alt hvad vi gør spirer og gror. Mennesker med lyst og livsglæde deler med dem, der har brug for det og vi nærer jordens frugtbarhed og mikroliv og arbejder cirkulært med energi, materialer og ressourcer.

Vil du være med?

Du har erfaring med og ægte interesse for at;

- ✓ Planlægge og dyrke økologiske urter, bær, frugt og spiselige blomster i tæt dialog med have-køkkenet – såvel i haver som under glas,
- ✓ Bevare, drifte og udvikle Sct. Hans Haves særlige udtryk og naturkvaliteter,
- ✓ Sætte rummet for have-værternes virke hver eneste tirsdag året rundt, således at vi sammen kan sikre høsten og bevare havens særlige udtryk til glæde for de mange gæster,
- ✓ Lave stiklinger og planter til salg året rundt så gæster kan få 'lidt af Sct. Hans Have med hjem',
- ✓ Skabe grobund for at endnu flere regenerative praksisser slår rod i haven,
- ✓ Formidle havepraksis i øjenhøjde for store og små.

Vi forventer, at du

- ❖ har lyst til at tage ansvar for havens videre udvikling i et engageret samarbejde med mange forskellige mennesker,
- ❖ har forståelse og passion for økologiske og regenerative principper i teori og praksis
- ❖ Føler dig hjemme ude som under glas,
- ❖ arbejder selvstændigt og struktureret, og bevarer fatningen når dagen bringer overraskende nyt,
- ❖ kan lide at formidle alt det spændende du arbejder med til gæster i alle aldre.
- ❖ Har entreprenørånd og -kunnen.
- ❖ Har en relevant uddannelse indenfor jordbrug.

Det praktiske:

- ★ Du vil indgå i lederteamet med direktøren og køkkenchefen,
- ★ Vi tilbyder dig en fast stilling, 37 timer i snit om ugen tilpasset årets gang,
- ★ Du vil skulle virke i haven såvel hverdage som weekender,
- ★ Vi er ikke lønførende, men tilbyder en rimelig løn og masser af mening,
- ★ Vi inviterer til samtaler 28. januar 2025,
- ★ Opstart den 17. marts 2025.

Send din ansøgning **senest den 23. januar kl. 12** til tina@scthanshave.dk.

Har du spørgsmål, så tøv ikke med at kontakte direktør Tina Unger, e: tina@scthanshave.dk, m: 2467 4780.

