

Projektleder til Destination Sønderjylland

Har du interesse for bæredygtighed og er du dygtig til projektledelse? Vil du være med til at udvikle turismen i Sønderjylland gennem spændende projekter og samarbejde med erhvervet? Svarer du ja til dette, så har vi en spændende stilling til dig i Destination Sønderjylland.

I Destination Sønderjylland arbejder vi med markedsføring, udvikling samt tiltrækning og styrkelse af turismen i Sønderjylland, for de 4 sønderjyske kommuner Haderslev, Sønderborg, Tønder og Aabenraa. Dette sker i tæt samarbejde med de lokale aktører, kommuner og erhvervshuse. Sekretariatet har kontor i Sønderborg, hvor vores team på 8 medarbejdere arbejder med markedsføring, gæsteservice og udvikling. Derudover driver Destination Sønderjylland turistbureauerne i Haderslev, Sønderborg og Aabenraa, hvor der er yderligere 8 medarbejdere.

Vi søger en projektleder og ny kollega til sekretariatet i Sønderborg, som er struktureret og kan bidrage til at styre vores projekter sikkert i mål.

Som projektleder ved Destination Sønderjylland vil dine arbejdsopgaver bl.a. være:

- At være ansvarlig for at drive og gennemføre projekter.
- Have det overordnede ansvar for implementering og opfølgning på Destination Sønderjyllands bæredygtighedsstrategi og tilhørende handleplaner.
- Lede og drive projekter fra idé og ansøgning til gennemførelse med ansvar for økonomistyring, opfølgning og afrapportering.
- Deltage i og repræsentere Destination Sønderjylland i eksterne projekter, netværk og samarbejdsfora.
- Sparre med turismeerhvervet og øvrige aktører samt sikre deres involvering i projekt- og udviklingsaktiviteter og understøtte deres udvikling.
- Engagere turismeerhvervet i udviklingstiltag, der styrker bæredygtighed, kvalitet og konkurrenceevne.
- Planlægge og facilitere møder, workshops og processer med relevante interessenter.
- Sikre fremdrift, koordinering og sammenhæng på tværs af projekter og indsatser.
- Udarbejde projektbeskrivelser, beslutningsoplæg, statusnotater og rapportering til relevante parter.

Dine kompetencer

Vi søger en teamplayer, der er klar til at tage ansvar og sætte initiativerne i gang. Du skal have lyst til at arbejde i en lille, uformel og travl organisation, hvor vi er fælles om at skabe resultaterne. Vi forestiller os at du har en længere videregående uddannelse og erfaring med projektledelse. Derudover søger vi en kollega der:

- Er udadvendt, imødekomende og god til at skabe relationer.
- Kan planlægge og er god til projektstyring
- Kan arbejde selvstændigt og samtidig trives i teams.
- Er helhedsorienteret og forstår at skabe værdi for vores kommercielle samarbejdspartnere.

- Er målrettet og har evnen til at prioritere mellem flere opgaver samtidig og er fleksibel, når situationer ændrer sig.
- Har evnen til at koble praktiske initiativer med organisationens overordnede strategiske retning.
- Har gode kommunikations- og formidlingsevner, både skriftligt og mundtligt.
- Kan motivere og engagere samarbejdspartnere og kolleger.
- Har kørekort og adgang til bil, da der ofte er møder med erhverv og samarbejdspartnere ude af huset.

Vi tilbyder

Et spændende og alsidigt job i en virksomhed, der arbejder for at skabe vækst og udvikling i Sønderjylland. Vi har en stor grad af frihed under ansvar, mulighed for faglig udvikling og brænder alle for at udvikle turismen i Sønderjylland. Hos Destination Sønderjylland har vi plads til alle, og opfordrer dig derfor til at søge stillingen uanset alder, køn, etnicitet og baggrund.

For at fremme det gode arbejdsmiljø afholder vi løbende sociale arrangementer. Udover løn efter kvalifikationer samt pension tilbydes en sundhedsforsikring.

Stillingen er en fast fuldtidsstilling på 37 timer om ugen. Stillingen indebærer varierende arbejdstider, hvor også aften- og weekendarbejde kan forekomme.

Der er ansøgningsfrist mandag den 16. februar kl. 12 og samtaler forventes afholdt mandag den 23. februar og onsdag den 25. februar.

Stillingen ønskes besat hurtigst muligt.

Ansøgning, CV og relevante bilag sendes pr. mail til job@dssj.dk, andre former for ansøgninger accepteres ikke.

Yderligere spørgsmål kan sendes pr. mail til souschef Gerda Bouma, gerda@dssj.dk