



Qualitätsmanager/in (m/w/d)










 ab sofort

 Full-time employee


 Bonn

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH ist ein familiengeführtes Cateringunternehmen mit Sitz in Bonn. Wir sind Spezialisten für die Kinder- und Schulverpflegung und beliefern täglich über 200 Einrichtungen im Rheinland mit hochwertigen und frischen Gerichten. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen/eine Qualitätsmanager/in (m/w/d). Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Prozesse eines modernen Unternehmens, schreiben Sie mit an unserer Erfolgsgeschichte und werden Sie ein wertvoller Teil unseres Familienbetriebs.

Was wir Ihnen bieten:

-  Freie Mitarbeiterverpflegung im hauseigenen Bistro
-  Kostenlose Mitarbeiterparkplätze
-  Abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem dynamischen Team
-  Möglichkeit zur Mitgestaltung und Einbringung kreativer Ideen
-  Gutes Arbeitsklima in einem hochmodernen Arbeitsumfeld
-  Flache Hierarchien und kurze Kommunikationswege
-  Sicherer Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen
-  Edenred City Card & JobRad (Bonusprogramm nach bestandener Probezeit)
-  Hausinternes Physioangebot durch Jobmassage

Ihre Aufgaben:

-  Sie sind verantwortlich für die Umsetzung, Weiterentwicklung und Pflege unseres Qualitätsmanagementsystem (QMS).

- 👉 Sie überarbeiten auf Basis Ihres Fachwissens das bestehende Qualitätsmanagementsystem.
- 👉 Sie führen interne Audits, Begehungen und Kontrollen durch und dokumentieren diese.
- 👉 Sie gewährleisten die Einhaltung aller relevanten lebensmittelrechtlichen Vorgaben.
- 👉 Sie analysieren, optimieren und standardisieren Produktionsprozesse und entwickeln Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung.
- 👉 Sie beraten Küchenleitungen, Produktionsmitarbeitende und Führungskräfte in QM-relevanten Themen.
- 👉 Sie erstellen Auswertungen, Berichte und Handlungsempfehlungen für die Geschäftsführung.

Das bringen Sie mit:

- 👉 Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung oder ein Studium im Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften oder eine vergleichbare Qualifikation im Lebensmittelbereich.
- 👉 Sie bringen wünschenswert mehrjährige Erfahrung im Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie oder vergleichbaren Beruf mit (idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung).
- 👉 Sie kennen sich mit relevanten Normen und Vorschriften aus (HACCP, ISO 22000, IFS).
- 👉 Sie haben Erfahrung in der Durchführung von Audits und Erstellung von Qualitätsdokumentationen.
- 👉 Ihr Qualitäts- und Hygienebewusstsein ist auf höchstem Niveau.
- 👉 Sie sind praxisorientiert und arbeiten mit einer hohen Eigenverantwortung.
- 👉 Sie zeichnen sich durch überdurchschnittliche Kommunikations- und Teamfähigkeit aus.
- 👉 Sie besitzen Durchsetzungsvermögen und Konfliktfähigkeit, um auch in anspruchsvollen Situationen den Überblick zu behalten.

Schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt

Jetzt bewerben



Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANN'S Gastronomie GmbH

Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn

www.lehmanns-gastronomie.de

Ellen Mandt

Tel. 0228 850 261-20

E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de