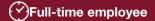


Teamleiter/in Lagerlogistik (m/w/d) Schwerpunkt Gastronomie







Die LEHMANNs Gastronomie 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 als Unterstützung für unser Lager einen Teamleiter/in Lagerlogistik (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.

Unser Angebot:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem modernen, dynamischen Team.
- Die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und Prozesse aktiv mitzugestalten.
- [?] Ein angenehmes Arbeitsklima in einem hochmodernen Arbeitsumfeld.
- Flache Hierarchien und kurze Kommunikationswege für eine schnelle Umsetzung Ihrer Ideen.
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen.
- Betriebliche Altersvorsorge und ein leistungsbezogenes Bonusprogramm "Edenred City Card" (steuerfreier Sachbezug) nach bestandener Probezeit.
- ⁹ JobRad steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung für umweltbewusste Mobilität.
- Ein hausinternes Physioangebot durch Jobmassage zur Förderung Ihrer Gesundheit.
- Freie Mitarbeiterverpflegung im hauseigenen Bistro.

- Kostenlose Mitarbeiterparkplätze.
- Exklusive Corporate Benefits für unsere Mitarbeiter.

Ihre Aufgaben:

- Sie organisieren eigenverantwortlich den täglichen Warenein- und -ausgang und sorgen für einen reibungslosen Ablauf aller logistischen Prozesse.
- Sie übernehmen die Kontrolle und lückenlose Erfassung eingehender Ware gemäß interner Qualitätsstandards und leiten bei Abweichungen gezielt Maßnahmen ein.
- Sie sind für die fachgerechte Einlagerung der Ware sowie die Überwachung und Pflege der Lagerbestände zuständig.
- Sie kommissionieren täglich die benötigte Ware für die Produktion und stellen so einen reibungslosen Materialfluss sicher.
- Sie führen und motivieren ein Team von drei Mitarbeitenden und fördern aktiv das Bewusstsein für Prozessoptimierung, Digitalisierung und die Einhaltung von Standards.
- Sie agieren als Schnittstelle zu den Abteilungen Einkauf und Produktion und gewährleisten eine effiziente Kommunikation und Koordination.
- Sie gewährleisten durch Ihr Handeln jederzeit die Einhaltung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß HACCP im gesamten Lagerbereich.

Ihr Profil:

- Sie verfügen idealerweise über eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lagerlogistik oder eine vergleichbare Qualifikation alternativ bringen Sie mehrjährige relevante Berufserfahrung mit
- Sie bringen körperliche Belastbarkeit und Fitness mit, um die Anforderungen im Lageralltag sicher zu meistern.
- Eine selbstständige, gewissenhafte und teamorientierte Arbeitsweise zeichnet Sie aus.
- Der sichere Umgang mit EDV-gestützten Arbeitsmitteln ist Ihnen vertraut.
- Ein gültiger Staplerschein ist wünschenswert, aber keine Voraussetzung.

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

Jetzt bewerben



Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANNs Gastronomie GmbH

Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonr www.lehmanns-gastronomie.de

Ellen Mandt

Tel. 0228 850 261-20

E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de