



## Qualitätssicherung (m/w/d) /Ökotrophologe












 ab sofort

 Full-time employee

 Bonn

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 Unterstützung für unsere Qualitätssicherung eine Ökotrophologin (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:

-  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.
-  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 bei uns:

- ☞ Sie übernehmen die Verantwortung für die Überwachung und den Kontrollprozess der Produktion in unserer Großküche, mit Fokus auf Produktqualität und Hygiene.
- ☞ Sie dokumentieren und kontrollieren unser Rückverfolgbarkeitssystem und sorgen so für eine strenge Einhaltung unserer Prozesse.
- ☞ Sie sind aktiv in die Weiterentwicklung unseres betrieblichen Hygienemanagements eingebunden und führen interne Audits durch.
- ☞ Sie unterstützen die Produktion und tragen zur Motivation und Förderung eines hohen Qualitäts- und Hygienebewusstseins bei.
- ☞ Sie arbeiten konsequent nach den höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß HACCP.

Das bringen Sie mit:

- ☞ Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung oder ein Studium im Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Gastronomie oder eine vergleichbare Qualifikation im Lebensmittelbereich.
- ☞ Sie bringen wünschenswert mehrjährige Erfahrung in der Qualitätssicherung oder einem vergleichbaren Beruf mit (idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung).
- ☞ 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](http://www.lehmanns-gastronomie.de)

**Ellen Mandt**

Tel. 0228 850 261-20

E-Mail: [bewerbung@lehmanns-gastronomie.de](mailto:bewerbung@lehmanns-gastronomie.de)