

Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

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

LEHMANNs
Sie werden uns mögen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANNs 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