



Leitung Qualitätssicherung (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 eine Leitung (m/w/d) für unsere Qualitätssicherung. Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Prozesse eines modernen Unternehmens, schreiben Sie mit an unserer Erfolgsgeschichte und werden Sie ein wertvoller Teil unserer Unternehmensführung.

Was wir Ihnen bieten:

-  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
-  Betriebliche Altersvorsorge
-  Edenred City Card (Bonusprogramm nach Beendigung der Probezeit)
-  JobRad-Steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung für umweltbewusste Mobilität
-  Hausinternes Physioangebot durch Jobmassage
-  Freie Mitarbeiterverpflegung im hauseigenen Bistro
-  Kostenlose Mitarbeiterparkplätze
-  Corporate Benefits

Ihre Aufgaben:

- ☞ Sie übernehmen die Verantwortung für die Überwachung und den Kontrollprozess der Produktion in unserer Großküche mit Fokus auf Produktqualität und Hygiene
- ☞ Sie 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 übernehmen die fachliche Führung des QS-Teams
- ☞ 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, der 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
- ☞ Sehr gewissenhafte und eigenständige Arbeitsweise

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