



**SCHREIBEN SIE MIT AN UNSERER
ERFOLGSGESCHICHTE**

Mitarbeiter Ökotrophologie (m/w/d)

Schwerpunkt Qualitätsmanagement

 ab sofort

 Teilzeit






 Bonn

Als Familienunternehmen kochen wir bei LEHMANNs aus Leidenschaft. Wir sind Spezialisten für die Außerhausverpflegung und beliefern über 100 Einrichtungen von unserer Zentralküche in Bonn aus. Unser Kerngeschäft ist die Verpflegung von Schulen und Kindergärten mit hochwertigen und frischen Gerichten.





Unser Angebot:

Mit rund 150 Mitarbeitern sind wir klein genug, um Sie als Mensch wahr zu nehmen und groß genug, um Ihnen ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld zu bieten. Bei uns entwickeln Sie sich fachlich weiter und arbeiten in einem dynamischen, kulturell gemischten Team. Neben flachen Hierarchiestrukturen, kurzen Kommunikationswegen und einem guten Betriebsklima erwartet Sie ein sicherer Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen. Freuen Sie sich auf geregelte Arbeitszeiten, abwechslungsreiche Aufgaben und die Möglichkeit zur Mitgestaltung einer modernen Schulverpflegung.

Ihre Aufgaben:

-  Direkte Zusammenarbeit mit und Unterstützung der Leitung Ökotrophologie
-  Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems in die Praxis
-  Gestaltung und Pflege des QM-Handbuchs
-  Mitarbeit an der ISO 9001-Zertifizierung
-  Pflege des Warenwirtschaftssystems (Kontrolle und Eingabe von Daten)

Ihr Profil:

-  Ernährungswissenschaftliches Studium mit Hintergrundwissen im Bereich Qualitätsmanagement
-  Erfahrungen aus dem Bereich Gastronomie und aus dem Bereich Qualitätsmanagement von Vorteil
-  Durchsetzungsfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Teamfähigkeit
-  Eigenverantwortliche und präzise Arbeitsweise

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