



Diätassistent / Lebensmitteltechnologe / Ökotrophologe für den Bereich Qualitätsmanagement (m/w/d)

Wir sind eines der führenden Cateringunternehmen für Gemeinschaftsverpflegung im Bergischen Land. Täglich beliefern wir Kitas, Schulen, Seniorenheime und Krankenhäuser mit gesundem, frischem Essen und hochwertigen Menü-Komponenten. Unser Erfolg beruht auf Qualität, Zuverlässigkeit und einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung.

Was macht Sie so besonders?

Bei der nickut catering GmbH sind Sie nicht nur Mitarbeiter im Qualitätsmanagement. Sie sind auch das Gesicht des Unternehmens und mit dafür verantwortlich, dass die frisch zubereiteten Speisen termingerecht und in Top Qualität zum Kunden gelangen. Teamgeist und ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein zeichnet Sie aus. Ihr Auftreten ist jederzeit freundlich und serviceorientiert.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium der Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Diätassistent oder einen Meisterabschluss im Bereich Lebensmittelverarbeitung mit dem Wunsch nach persönlicher Weiterentwicklung.
- Wünschenswert: Erfahrung im Qualitätsbereich eines produzierenden Lebensmittelunternehmens.
- Sie bringen sehr gute Kenntnisse in HACCP-Anforderungen und dem aktuellen Lebensmittelrecht mit.
- Sie lieben es, jeden Tag Neues zu erlernen und über den Tellerrand hinauszublicken.
- Sie sind zuverlässig, kundenorientiert und sehen sich als Teil des gesamten Teams.
- Teamgeist und ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.
- Ihr Auftreten ist jederzeit freundlich und serviceorientiert.
- Sichere Kenntnisse von MS-Office Programmen und eines Warenwirtschaftssystems.

Was sind Ihre Aufgaben:

- Umsetzung der HACCP-Anforderungen im lebensmittelverarbeitenden Betrieb überwachen und Koordination von Korrekturmaßnahmen inkl. der Überprüfung der Dokumentation.
- Pflege und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems.
- Kennzeichnung von produzierten Waren, Allergenen etc.
- Bearbeitung von Reklamationen.
- Koordination und Durchführung von Lebensmittelproben und Beurteilung der Ergebnisse.
- Vorbereitung und Mitwirkung bei verschiedenen Auditierungen.
- Durchführung von Schulungen und Unterweisungen.

Was wir Ihnen bieten:

- Das Mitwirken in einem starken Team und einem erfolgreichen Unternehmen mit über 25 Jahren Erfolgsgeschichte.
- Sorgfältige Einarbeitung in die Ihnen übertragenen Aufgaben und kontinuierliche Begleitung durch erfahrene und hochqualifizierte Kolleginnen und Kollegen.
- Individuelle Förderung ehrgeiziger Mitarbeiter/-innen.

Wenn Sie sich bei uns bewerben möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Bild und Zeugnissen zu. Bei Übersendung per E-Mail fassen Sie die Unterlagen bitte in **einer Datei** zusammen.



nickut catering GmbH
Personalabteilung
Industriestraße 91-93
51399 Burscheid

Telefon: 02174 - 89 42 13 23
bewerbung@nickut-catering.de
www.nickut-catering.de

