

Wir suchen Sie!

Absolute Leidenschaft für frische Produkte, Gastfreundschaft & Genuss – dafür steht L & D seit 40 Jahren. Mit Liebe bereiten wir aus saisonalen Zutaten der Region leckere Gerichte für die zeitgemäße Mitarbeiterverpflegung in bundesweit über 90 Betriebsrestaurants zu.

Mit moderner Betriebsgastronomie, kreativem Event Catering und einer Service orientierten Sport- und Kongresshallenbewirtschaftung überzeugen wir täglich rund 40.000 Gäste – die bei L & D selbstverständlich immer im Mittelpunkt stehen.

Wir suchen Menschen, die ebenso leidenschaftlich wie wir Spaß daran haben, in Teamwork individuelle und flexible Verpflegungskonzepte zu erarbeiten, gastronomische Trends umzusetzen und unseren Gästen täglich Abwechslung, Genuss und perfekten Service zu garantieren.

Dafür bieten wir allen Mitarbeitern – vom Azubi bis zur qualifizierten Fach- und Führungskraft – vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten, ein sehr gutes Betriebsklima und die Sicherheit eines expandierenden Unternehmens.

Wann stellen Sie sich bei uns vor?

Kontakt:

L & D GmbH
Lise-Meitner-Str. 6
53501 Graftschaft

E-Mail: bewerbung@l-und-d.de

Ihre Ansprechpartnerin: Anja Wald



Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und Sie sich als persönlicher Dienstleister verstehen, sind Sie bei uns genau richtig! Verstärken Sie das freundliche Team der Qualitätssicherung in unserer zentralen Verwaltung in Graftschaft / Ringen **ab sofort** als:

Assistent/-in der Qualitätssicherung (in Vollzeit)

Folgende Qualifikationen wünschen wir uns:

- Sie besitzen Berufserfahrung in der Gastronomie (z.B. als Koch/Köchin, Diätassistent/-in) oder ein abgeschlossenes Studium (z. B. Oecotrophologie)
- Sie haben großes Interesse an den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Qualitätssicherung, Hygiene, Personalentwicklung
- Sie arbeiten selbstständig, strukturiert und sind ein Organisationstalent
- Sie besitzen Durchsetzungsvermögen und scheuen sich nicht, auch vor größeren Gruppen zu sprechen
- Ihre PC Kenntnisse in den gängigen MS-Office Programmen (einschl. Power Point) sind gut bis sehr gut
- Sie sind absolut dienstleistungsorientiert und im Besitz eines Führerscheins der Klasse B
- Hygienekenntnisse und/oder Kenntnisse in Arbeitssicherheit oder HACCP sind von Vorteil

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Einsatz in den Bereichen HACCP, DIN ISO, Bio-Zertifizierung
- Unterstützung bei der Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen
- telefonische und persönliche Betreuung unserer gastronomischen Betriebe
- Organisation von Schulungen und Weiterbildungen
- Übernehmen allgemeiner Verwaltungs- und Büroarbeiten für die Abteilung
- selbstständige Durchführung interner Betriebskontrollen, sowie interner IfSG- und Hygieneschulungen

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per Post oder E-Mail an Frau Anja Wald.

Bitte beachten Sie, dass wir E-Mail-Bewerbungen ausschließlich in Form von PDF-Dateien entgegennehmen.

Wir freuen uns auf Sie!

Informieren Sie sich gerne vorab unter:

www.l-und-d.de

