

Wir suchen Sie!

Absolute Leidenschaft für frische Produkte, Gastfreundschaft & Genuss – dafür steht L & D seit über 40 Jahren.

Mit moderner Betriebsgastronomie, kreativem Event Catering und serviceorientierter Sport- und Kongresshallenbewirtschaftung überzeugen wir täglich rund 40.000 Gäste.

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

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Teil unseres Erfolgs werden möchten, dann senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per E-Mail zu.

Kontakt:

L & D GmbH
Lise – Meitner – Straße 6
53501 Graftschaft

E-Mail: b.schuetgens@l-und-d.de

Ihre Ansprechpartnerin:
Barbara Schütgens

www.l-und-d.de



Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und Sie sich als persönlicher Dienstleister verstehen, sind Sie bei uns genau richtig! Verstärken Sie unser Team der Qualitätssicherung in unserer zentralen Verwaltung in Graftschaft - Ringen als:

Teamleiter / in der Qualitätssicherung

Folgende Qualifikationen wünschen wir uns:

- ein abgeschlossenes Studium der Oecotrophologie und/oder eine Ausbildung in der Gastronomie plus einer fachlichen Weiterbildung (z.B. Betriebswirt, Hygienemanagement, o.ä.)
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Qualitätssicherung
- Fundierte Fachkenntnisse sowohl in den Bereichen Hygiene, HACCP, Din ISO 9001 als auch in den Themen Arbeitssicherheit (z.B. SiBe/Gefährdungsanalyse) und Nachhaltigkeit setzen wir voraus
- Durchsetzungsvermögen und Präsentationskompetenz
- selbstständige, strukturierte Arbeitsweise und Organisationstalent
- gute bis sehr gute PC Kenntnisse in den gängigen MS-Office Programmen

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Leitung der Abteilung Qualitätssicherung (3 MA) und erster Ansprechpartner für die LM- Überwachung und die Betriebe in allen Bereichen der Qualitätssicherung
- Verantwortung und Kontrolle des HACCP Systems, der DIN ISO Zertifizierung nach 9001, der EU-Zulassungen, der BIO-Zertifizierung und weiteren Qualitätsmanagementsystemen
- Betreuung der Küchenbetriebe, inkl. regelmäßiger Begehungen und Kontrollen, sowie Durchführung und Überwachung der jährlichen Schulungen
- Intensive Beschäftigung mit dem Thema Nachhaltigkeit

Wir bieten Ihnen:

- einen abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Arbeitsplatz in einem innovativen, wachsenden, mittelständischen Unternehmen
- eine leistungsgerechte Vergütung
- Bereitstellung eines Firmenwagens, Handy und Laptop
- Flache Hierarchien mit kurzen Entscheidungswegen
- Flexibles Arbeitszeitmodell mit Gleitzeit und eine gute Work-Life-Balance

