

Wir suchen Sie!

Seit mehr als 50 Jahren widmen wir uns der Gemeinschaftsverpflegung und sorgen dafür, dass unsere Kunden mit gesunden und leckeren Menüs beliefert werden. An unserem Produktionsstandort in Wuppertal werden dafür täglich mehrere tausend Gerichte im Cook & Chill Verfahren hergestellt und an unsere Kunden ausgeliefert.

Damit gehören wir zu den führenden deutschen Anbietern von Schulverpflegung und Kindergarten-Catering sind dabei aber ein Familienunternehmen geblieben.

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Wuppertal suchen wir ab sofort

Ökotrophologen/Oecotrophologen (m/w/d) in Vollzeit

für unser Qualitätsmanagement

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Bearbeitung/Erstellung von HACCP-Dokumenten
- ✓ Erstellung und Überwachung von Produktdeklarationen
- ✓ Begleitung/Leitung von internen und externen Audits (TÜV, DGE, Bio-Kontrollstelle, LÜ, LANUV etc.)
- ✓ Aufrechterhaltung bestehender Zertifizierungen
- ✓ Durchführung neuer Zertifizierungsprozesse
- ✓ Erstellung/Bearbeitung von Produktspezifikationen
- ✓ Überwachung der Produktdatenbank
- ✓ Reklamationsmanagement
- ✓ Organisation/Durchführung interner Schulungen zur QS
- ✓ Mitarbeit im Arbeitssicherheitsausschuss

Sie bringen mit:

- ✓ Einen Abschluss in Ökotrophologie & Oecotrophologie (FH, Uni oder gleichwertig)
- ✓ Teamfähigkeit
- ✓ Schnelle Auffassungsgabe
- ✓ Selbständiges Arbeiten

Was Sie von uns erwarten können:

- ✓ Zukunftssicherer Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- ✓ Jahressonderzuwendungen
- ✓ Ein tolles und starkes Team
- ✓ Abwechslungsreiche Tätigkeit
- ✓ Eigenverantwortliches und selbstständiges Arbeiten
- ✓ Geregelt Arbeitszeit

Das Passt zu Ihnen?

Bewerben Sie sich JETZT und starten Sie gleich mit uns durch!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post mit einem kurzem Lebenslauf an:

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG

Derken 16

42327 Wuppertal

E-Mail: info@vitesca.de

Tel.: 0202/747060