

Dein Wohnort ist im Raum Dortmund und Umgebung? Dann werde Qualitätsmanager! Setze neue Maßstäbe, forme Prozesse und schaffe echte Exzellenz. Dein Arbeitsalltag wird aufregend, herausfordernd und voller Leidenschaft. Bist du bereit?

QUALITÄTSMANAGER (*)

Dienstsitz: Mannheim

Vollzeit (Mo. - Fr.: 08:00 - 17:00 Uhr)

Job-Nummer: 6800-25-8107

#frischemacher

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen. Wir sind Unterzeichner der "Charta der Vielfalt".



DEINE GEHEIMWAFFEN...

- **Fachliche Qualifikation:** Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und ein Studium der Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder eine vergleichbare Qualifikation. Deine Leidenschaft gilt der Kulinarik und höchsten Qualitätsstandards.
- **Persönliche Kompetenzen:** Du trittst souverän auf, kommunizierst klar und hast die Fähigkeit, Kollegen und Teams zu motivieren.
- **Arbeitsweise:** Du arbeitest strukturiert, selbstständig und präzise und behältst auch in dynamischen Situationen den Überblick. Eine objektive und unabhängige Sichtweise zeichnet dich aus.
- **Flexibilität & Mobilität:** Du bist offen für neue Herausforderungen und bringst eine hohe Reisebereitschaft mit (ca. 80 % pro Woche). Dein Einsatzgebiet liegt überwiegend in Norddeutschland (NRW, NI, HB, HH, NW, SH, TH). Ein Dienstwagen wird dir zur Verfügung gestellt.
- **Karrierechance:** Diese Position ist auch für Absolventen geeignet, die ihre Fachkenntnisse und Leidenschaft für die Gastronomie in einem professionellen Umfeld einbringen möchten.

DEINE MISSION...

- **Qualitätsaudits:** Eigenständige Planung und Durchführung interner Qualitätsaudits zur Sicherstellung höchster Standards.
- **Reflexionsgespräche:** Du führst Feedback- und Reflexionsgespräche mit Führungskräften und Teams, um kontinuierliche Verbesserungen zu fördern.
- **Analyse & Optimierung:** Du dokumentierst Ergebnisse in detaillierten Berichten, leitest Maßnahmen ab und optimierst Prozesse nachhaltig.
- **Transparenz & Unterstützung:** Deine Berichte geben Vorgesetzten einen klaren Überblick über Abläufe und den Ist-Zustand in den Restaurants.
- **Fachliche Ansprechperson:** Du bist der kompetente Ansprechpartner für alle qualitätsrelevanten Themen – sowohl für das Team als auch für Behörden und Kunden.
- **Effektive Kommunikation:** Durch klare und strukturierte Kommunikation stellst du sicher, dass alle Beteiligten stets informiert sind und gemeinsam beste Ergebnisse erzielen.
- **Weiterentwicklung der Qualitätsstandards:** Gemeinsam mit dem Team der Qualitätssicherung setzt du neue Maßstäbe und treibst Innovationen voran.
- **Schnittstellenarbeit:** Du arbeitest eng mit den Bereichen Hygiene und Arbeitsschutz zusammen, um höchste Sicherheits- und Qualitätsanforderungen zu gewährleisten.

UNSER HELDEN-BOOSTER FÜR DICH...

- Erholungsurlaub: 30 Tage bezahlter Urlaub pro Jahr für deine optimale Work-Life-Balance.
- Job-Sicherheit: Ein unbefristeter Arbeitsvertrag bei einem renommierten Arbeitgeber mit rund 1.700 Mitarbeitenden.
- Strukturiertes Onboarding: Eine umfassende Einarbeitung durch engagierte Kolleginnen, Kollegen und feste Ansprechpartner.
- Flache Hierarchien: Zusammenarbeit in einem motivierten Team mit kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation.
- Spannende Aufgaben: Anspruchsvolle Tätigkeiten mit viel Gestaltungsspielraum und Eigenverantwortung.
- Top-Ausstattung: Firmenlaptop, Geschäftshandy und ein Firmenwagen (1%-Regelung + private Nutzung) werden gestellt.
- Weiterentwicklung: Interne Weiterbildungsmöglichkeiten in einem stabilen und unterstützenden Team.

STARTE DEINE MISSION JETZT...

Sende deinen Lebenslauf mit Gehaltsangabe an karriere@die-frischemacher.de. Erste Fragen kannst du gern an mich, Steven Seelmann stellen, ich bin unter der 0151-28451185 erreichbar. Wir freuen uns auf Dich!

 MIT WHATSAPP BEWERBEN

MISSION JETZT STARTEN

*Videos, Eindrücke und weitere Informationen findest
Du auf www.die-frischemacher.de.*



**GENUSS
&
HARMONIE**
DIE FRISCHEMACHER