



Wir – **die ERGO Gourmet GmbH** – sind der gastronomische Dienstleister der ERGO Group AG mit Sitz in Düsseldorf. An den ERGO-Standorten Düsseldorf, Köln, Mannheim, Berlin, Hamburg, München und Nürnberg sind wir aktiv.

Für unseren Standort Köln suchen wir ab sofort in Vollzeit (39 Std./Woche) einen

## Qualitätsbeauftragter (m/w/d) für die Küchen- und Servicebereiche

### Ihre Aufgaben:

#### Schwerpunkt Qualitätssicherung:

- Prüfung, Umsetzung und Sicherstellung der Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts (inkl. HACCP)
- Überprüfung der Einhaltung aller Hygiene-Vorschriften gemäß HACCP in der Küche bzw. im Mitarbeitercasino, den Moccabars und in den Servicebereichen
- Führen aller relevanten Hygiene-Dokumentationen
- Durchführung von Hygiene-Schulungen
- Durchführung, Dokumentation und Nachbereitung von Audits

#### Schwerpunkt Küche:

- Präsentieren und Ausgeben der produzierten Speisen in der Freeflow und im Gästecasino
- Aufbau und Bestückung der Ausgabetheken
- Kontrolle der Reinigung der im Küchen- und Ausgabebereich verwendeten Geräte und Maschinen
- Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben
- Kassentätigkeiten während des Mittagsgeschäftes

---

#### ERGO Gourmet GmbH

ERGO-Platz 1  
40198 Düsseldorf  
[www.ergo-gourmet.de](http://www.ergo-gourmet.de)

Geschäftsführer:  
Norbert Sebastian  
Markus Huber

Sitz: Düsseldorf,  
Handelsregister:  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 60714

**ERGO Gourmet**  
Wir bereiten Genussmomente.

**ERGO**



#### **Ihr Profil:**

- Erfahrung in der Gastronomie oder im Bäckerei-/Metzgereihandwerk wünschenswert
- Idealerweise Erfahrung in der Hauswirtschaft oder Gemeinschaftsverpflegung
- Kenntnisse der Hygienevorschriften in der Gemeinschaftsverpflegung
- Gute körperliche Konstitution (Heben, Tragen)
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Fundierte Food- und Nonfood-Kenntnisse

#### **Unser Angebot:**

- Familienfreundliche Arbeitszeiten in der Regel montags bis freitags
- Fundierte Einarbeitung in die betrieblichen Abläufe
- Entwicklungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in einem dynamischen Unternehmen
- Leistungsgerechte Vergütung (Tarifbindung DEHOGA NRW und übertariflich)
- Diverse Sozialleistungen (z.B. Bikeleasing, AG-Zuschuss Fahrtkosten, i. d. R. kostenfreie Verpflegung)

Bei Interesse richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail (Dateianhänge bitte nur im PDF-Format) an unsere Personalabteilung, Herrn Lipic / Frau Teckenberg: [ergo.gourmet.personal@ergo.de](mailto:ergo.gourmet.personal@ergo.de)

Fragen zum Stellenangebot beantwortet Ihnen gerne Herr van der Wolf per E-Mail ([Randolf.van.der.wolf@ergo.de](mailto:Randolf.van.der.wolf@ergo.de)) oder telefonisch unter 0221 / 578 - 4209.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

---

#### **ERGO Gourmet GmbH**

ERGO-Platz 1  
40198 Düsseldorf  
[www.ergo-gourmet.de](http://www.ergo-gourmet.de)

Geschäftsführer:  
Norbert Sebastian  
Markus Huber

Sitz: Düsseldorf,  
Handelsregister:  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 60714

**ERGO Gourmet**  
Wir bereiten Genussmomente.

**ERGO**