

Werde ein Teil von unserem Team - als Diätassistent (m/w/d).



Unser Team in der Verwaltung sucht Verstärkung.

Wer wir sind

- Wir sind ein Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und versorgen täglich Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen mit ausgewogenen und bedarfsgerechten Mahlzeiten. Zu unseren Kunden zählen insbesondere Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen sowie Einrichtungen der Pflege und sozialen Betreuung.
- Dabei geht unser Anspruch über die reine Verpflegung hinaus: Qualität, Lebensmittelsicherheit und eine zuverlässige Versorgung stehen für uns ebenso im Mittelpunkt wie die besonderen Ernährungsbedürfnisse der Menschen, für die wir kochen.
- Gerade bei Kindern, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit Allergien, Unverträglichkeiten oder besonderen diätetischen Anforderungen ist fachliche Kompetenz entscheidend. Deshalb arbeiten bei uns unterschiedliche Berufsgruppen eng zusammen – von der Diätetik über unsere Küchen und Betriebsleitungen bis hin zum Qualitätsmanagement.
- Als Teil unseres Teams können Sie Ihre Fachkompetenz aktiv einbringen und die Qualität unserer Verpflegung gemeinsam mit uns weiterentwickeln.

Ihre Aufgaben

- Mitarbeit im diätetischen Team bei der fachgerechten Planung, Berechnung, Dokumentation und Freigabe von Diät- und Sonderkostformen für Kinder, Allergiker, Senioren und Seniorinnen insbesondere bei Unverträglichkeiten sowie Dysphagie, Diabetes und Mangelernährung
- Erstellung, Pflege und regelmäßige Überprüfung standardisierter Diätrezepturen und Produktionsvorgaben einschließlich Portionsgrößen, Nährwertberechnung und relevanter Allergene
- Ernährungsphysiologische Prüfung und Weiterentwicklung unserer Speisepläne unter Berücksichtigung aktueller fachlicher Standards und der DGE-Qualitätsstandards
- Enge Zusammenarbeit mit unseren Betriebsleitungen und den Köchen zur sicheren und einheitlichen Umsetzung der diätischen Vorgaben im Produktionsalltag
- Fachliche Kontrolle der Umsetzung von Sonderkostformen sowie Mitwirkung bei der Analyse und nachhaltigen Korrektur von Abweichungen
- Pflege und Kontrolle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung sowie der Nährwertdaten im Wirtschaftssystem
- Fachliche Beratung unserer Kunden insbesondere Einrichtungsleitungen, Pflegekräfte und Eltern zu Sonderkostformen und ernährungsbezogenen Fragestellungen

- Mitwirkung an der Weiterentwicklung unserer Qualitätsstandards im Bereich Ernährung und Diätetik

Ihr Profil

- Eine erfolgreich abgeschlossene, staatlich anerkannte Ausbildung zur Diätassistentin / zum Diätassistenten ist die fachliche Grundlage. Kenntnisse in klinischer Diätetik sowie im Allergiemanagement sind besonders willkommen.
- Erfahrung in Gemeinschaftsverpflegung, Care-Catering oder vergleichbaren Strukturen ist von Vorteil.
- Sie arbeiten strukturiert, sorgfältig und eigenverantwortlich und sind sich der besonderen Verantwortung bewusst. Gleichzeitig können Sie fachlicher Anforderungen verständlich vermitteln und deren konsequente Umsetzung begleiten
- Erfahrungen mit Nährwertberechnungs- und Rezeptursoftware (Warenwirtschaftssystemen) sowie sichere MS Office Kenntnisse runden Ihr Profil ab

Wir bieten

- einen **unbefristeten** Arbeitsplatz in **Vollzeit** (40 h/Woche)
- sofortige Einstiegsmöglichkeiten
- Urlaub über den gesetzlichen Rahmen sowie einen Tag **Sonderurlaub** zu Ihrem Geburtstag
- Sonderzahlungen und Gutscheinkarten
- Firmenevents und Teambuilding-Aktivitäten
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein starkes Team mit direkten und kurzen Kommunikationswegen auf allen Ebenen!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann ergreifen Sie Ihre Chance und werden Sie ein Teil von MEX!
Senden Sie Ihre Bewerbung an bewerbung@menueexpress.de

MENÜ EXPRESS GmbH
Personalabteilung
Wiener Str. 2
39112 Magdeburg

Bei Rückfragen erreichen Sie uns unter der **Tel.-Nr. 0391 / 63664-14**.
*Kosten im Zusammenhang mit dem Bewerbungs- und Auswahlverfahren werden nicht übernommen.
Die Bewerbungsunterlagen und –daten werden ausschließlich zum Zwecke des Auswahlverfahrens
verwendet und nach Beendigung des Bewerberverfahrens datenschutzgerecht vernichtet.*