



Zur Unterstützung unseres stark wachsenden Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt  
Vollzeit; zunächst befristet für 1 Jahr

Die Vergütung erfolgt nach den Bestimmungen des NGG  
eine/n

## Fachkraft für Lagerverwaltung (w/m/d)

### Unser Angebot – das darfst Du von uns erwarten

Du hast eine positive Lebenseinstellung und gehst mit Passion, Herzblut sowie einer extragroßen Portion Spaß an die Dinge heran?

Dann bist DU bei uns genau richtig!

Sei Teil eines bunt gemischten Teams, das offen und authentisch ist.

Unser Anspruch ist, unseren Gästen eine qualitativ hochwertige Küche mit Inspiration und Kreativität zu präsentieren.

- Zukunftssicherer und verantwortungsvoller Arbeitsplatz im Unternehmen
- Vermögenswirksame Leistungen
- Geregelte Arbeitszeiten im Rahmen einer 5-Tage-Woche
- Kostenlose Mahlzeiten
- Unterstützung von internen und externen Weiterbildungsprogrammen
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld

- EDV gesteuerte Arbeitszeiterfassung
- Attraktive Mitarbeiterrabatte und –angebote
- Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)
- Ein dynamisches, positives und wertschätzendes Umfeld mit anspruchsvollen und interessanten Aufgaben

## **Deine Aufgaben – darauf kannst Du Dich freuen**

- Strategische Steuerung der Lagerprozesse
- Sicherstellung der täglichen Abläufe im Lager
- Personalverantwortung für 5 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Aktives Schnittstellenmanagement zu prozessnahen Bereichen
- Weiterentwicklung bestehender und Einführung neuer Lagerprozesse
- Bereitstellung der Produkte für das Tagesgeschäft
- Warenannahme, Kontrolle der Bestellungen und abschließende Buchungen in MBS5 / Matilda nach HACCP
- Auftrags-, Nachschub- und Inventurbuchungen
- Bestandsführung und Buchungen im Warenwirtschaftssystem

## **Dein Profil – damit überzeugst Du uns**

- Abgeschlossene Ausbildung Fachkraft zur Lagerlogistik, Hotelkaufmann/-frau oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Großküchenerfahrung von Vorteil
- EDV-Kenntnisse in MBS5 / Matilda von Vorteil
- Belehrung Infektionsschutzgesetz § 43
- Produktkenntnisse im Lebensmittelbereich
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Körperliche Belastbarkeit
- Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude und empathische Fähigkeiten
- Ausgeprägte Servicebereitschaft und Dienstleistungsorientierung
- Bereichsübergreifendes Denken und Bereitschaft zur interdisziplinären Zusammenarbeit
- Eigenständiges, strukturiertes und zuverlässiges Arbeiten

Menschen mit Behinderungen sind uns willkommen und werden bei gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann richte deine aussagekräftige und vollständige Bewerbung bitte als komprimierte PDF-Datei per E-Mail an [UKC-Bewerbung@uk-koeln.de](mailto:UKC-Bewerbung@uk-koeln.de) oder auf dem Postweg an:

## Kontakt

Birgit Kaub

Job-ID: wiy921pl

+49 221 478-87268

Bewerbungsfrist: keine Frist

Uniklinik Köln Catering GmbH,

Gleueler Str. 80

50931 Köln

## Ihre Zukunft an der Uniklinik Köln

Arbeiten an der Uniklinik Köln und der Medizinischen Fakultät heißt die Zukunft mitzugestalten – die Zukunft der Medizin, der Patientinnen und Patienten und natürlich Ihre eigene Zukunft. Sie profitieren von über 60 Kliniken und Instituten sowie zahlreichen weiteren Abteilungen und Einrichtungen.

Die UK Catering GmbH ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der Uniklinik Köln und hat knapp 150 Beschäftigte.

Im Rahmen des Cook & Chill Verfahrens werden täglich 1.700 Patienten/innen der Uniklinik Köln mit einem abwechslungsreichen Speiseplan und zahlreichen Wahlmöglichkeiten versorgt