

---

Das **Studierendenwerk Heidelberg** sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt am Standort Heidelberg:

## Ökotrophologe/in (m/w/d)

---

Wir bieten als öffentlich-rechtliches Dienstleistungsunternehmen mit rund 560 Beschäftigten professionellen Service und kompetente Beratung rund um das Studium. Ob bei der Wohnungssuche, der Studienfinanzierung, der Verpflegung, dem Studieren mit Kind oder der Psychosozialen Beratung – wir tragen an unseren verschiedenen Standorten in der Hochschulregion Heidelberg/Heilbronn dafür Sorge, dass rund 49.000 Studierende optimal beraten und betreut werden. Als moderner Arbeitgeber handeln wir erfolgsorientiert und verantwortungsvoll.

### Ihre Aufgaben

- Umsetzung und Weiterentwicklung des bestehenden HACCP-Konzeptes und Durchführung von Hygieneschulungen.
- Organisation, Durchführung und Dokumentation der Hygiene Audits, Erstellung von Auswertungen sowie Pflege des Warenwirtschaftssystems.
- Stetige Weiterentwicklung unseres vielfältigen Speisenangebots (saisonal, regional, vegan, vegetarisch etc.) hinsichtlich Nachhaltigkeit und unter Berücksichtigung der Bedürfnisse unserer studentischen Zielgruppe.
- Identifikation von Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit im Bereich der Hochschulgastronomie.
- Bearbeitung des Fachbereiches "Nachhaltigkeit" für die Geschäftsführung.
- Vorbereitung und Formulierung von Stellungnahmen bzgl. Nachhaltigkeit für Anfragen von externen Stakeholdern.
- Aufbereitung von Informationen und Daten für die Nachhaltigkeitskommunikation.
- Begleitung von Projekten und Mitwirkung bei Aktionen und Events im Bereich Hochschulgastronomie.
- Mitwirkung bei der Speiseplangestaltung für unsere Mensen, Cafés und Kindertagesstätten in Heidelberg und an unseren Außenstandorten.

## Ihr Profil

- Abgeschlossenes Studium der Ökotrophologie, qualifizierte Ausbildung im Lebensmittelbereich, Ernährungswissenschaften o. Ä.
- Wünschenswert dreijährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, idealerweise in der (Hochschul-) Gastronomie.
- Fundierte Lebensmittelkenntnisse sowie Erfahrung im Bereich HACCP und Qualitätsmanagement.
- Begeisterung für innovative, gesunde und nachhaltige Ernährungskonzepte und ein gutes Gespür für die Bedürfnisse unserer studentischen Kundschaft.
- Kontaktfreudigkeit, sicheres Auftreten, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und Teamorientierung.
- Strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise, große Eigeninitiative und ein hohes Qualitätsbewusstsein.
- Sicherer Umgang mit MS-Office.
- PKW-Führerschein.

## Was wir Ihnen bieten

- Krisensicherer Arbeitsplatz sowie einen unbefristeten Arbeitsvertrag mit 30 Tagen Urlaub und arbeitsfrei am 24.12. und 31.12.
- Tarifliches Entgelt bis EG 10 (TV-L), inkl. Jahressonderzahlung.
- Betriebliche Altersversorgung (VBL).
- Zahlreiche Benefits (wie z.B. günstige Versicherungstarife, Vergünstigungen in unseren Mensen und Cafés, vergünstigtes VRN-Jobticket, Firmenkleidung u.v.m.).
- Planbare Arbeitszeiten.
- Partnerschaftliche Unternehmenskultur, flache Hierarchien, familienbewusste Personalpolitik.

## Bewerbung

**Bewerbungsfrist: 31.05.2024**

Personalabteilung  
Studierendenwerk Heidelberg AÖR  
Marstallhof 1  
69117 Heidelberg  
[bewerbungen@stw.uni-heidelberg.de](mailto:bewerbungen@stw.uni-heidelberg.de)  
Tel. +49 6221 54-3645

