

Sicherheitsingenieur (m/w/d)

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, medizinischen Einrichtungen und Betriebsrestaurants sowie Kantinen. Sie sind von Kopf bis Fuß auf Ernährung eingestellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig: ob im Küchenbetrieb und/oder in der administrativen Verwaltung und Leitung. Werden Sie Teil unseres Teams von rund 500 Kollegen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Brandenburg.

Gesellschaft	RWS Cateringservice GmbH
Arbeitsort	Leipzig
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Sie möchten Sicherheit und Gesundheitsschutz aktiv gestalten? **Ihr Ansprechpartner**

Bei uns übernehmen Sie als **Sicherheitsingenieur (m/w/d)** am Standort **Leipzig** eine verantwortungsvolle Schlüsselrolle: eigenverantwortlich, abwechslungsreich und nah an den Menschen im Unternehmen.

Als Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung sorgen wir täglich für die Versorgung vieler Menschen. In dieser Position stellen Sie die Arbeitssicherheit sowohl in der Verwaltung als auch in unseren Küchenbereichen sicher. Dazu gehören insbesondere die regelmäßige Kontrolle, Dokumentation und Weiterentwicklung aller relevanten Arbeitsschutzmaßnahmen.

Familienfreundliche Arbeitszeiten, ein wertschätzendes Miteinander und abwechslungsreiche Aufgaben – bei der RWS Cateringservice GmbH erwartet Sie ein Arbeitsumfeld, in dem Teamgeist und Sinnhaftigkeit im Mittelpunkt stehen.

Ihre Aufgaben

- Sie übernehmen sicherheitstechnische Kernaufgaben gemäß §6 ASiG und DGUV Vorschrift 2 – von der Durchführung von Betriebsbegehungen bis zur Pflege der Dokumentation.
- Sie beraten die für den Arbeitsschutz verantwortlichen Führungskräfte bei Planung, Betrieb und Instandhaltung unserer Arbeitsstätten und Anlagen.
- Sie erstellen und aktualisieren

Gefährdungsbeurteilungen unter Berücksichtigung des jeweils aktuellen Rechtsstandes.

- Sie führen sicherheitstechnische Prüfungen unserer Betriebsanlagen und technischen Arbeitsmittel vor deren Inbetriebnahme durch.
- Sie untersuchen Arbeitsunfälle, leiten präventive Maßnahmen ab und entwickeln nachhaltige Sicherheitskonzepte.
- Sie werten fortlaufend neue Gesetze, Verordnungen und Verwaltungsvorschriften im Arbeits- und Gesundheitsschutz aus.
- Sie konzipieren und führen interne Schulungen durch, um die Belegschaft für sicherheitsrelevante Themen zu sensibilisieren.
- Sie treten in den Austausch mit Behörden, Berufsgenossenschaften sowie Unfallversicherungsträgern.
- Sie arbeiten intensiv abteilungsübergreifend und stehen als kompetente Ansprechperson für alle Sicherheitsfragen im Unternehmen zur Verfügung.

Ihr Profil

- Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium sowie die nach § 7 ASiG anerkannte Zusatzqualifikation.
- Sie konnten bereits erste praktische Erfahrungen im Arbeits- und Gesundheitsschutz sammeln.
- Kenntnisse im Lebensmittelbereich (z. B. Hygienevorschriften, branchentypische Gefährdungen) sind von Vorteil.
- Sie besitzen sichere Anwenderkenntnisse in MS Office, insbesondere in Word, Excel und Outlook.
- Eine selbstständige, sorgfältige und strukturierte Arbeitsweise sowie ein ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.
- Sie überzeugen durch Kommunikationsstärke, Organisationsgeschick und ein sicheres Auftreten gegenüber Führungskräften und Mitarbeitenden.
- Sie sind bereit, Dienstreisen innerhalb der neuen Bundesländer wahrzunehmen.
- Der Besitz eines Führerscheins der Klasse B ist erforderlich.

Wir bieten Ihnen

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag sowie eine attraktive Vergütung inklusive Weihnachtsgeld.
- 30 Tage Urlaub pro Jahr.
- Flexible Arbeitszeiten (40 Stunden/Woche, Montag–Freitag; Kernarbeitszeit: 09:00–13:00 Uhr).

- Ein dienstliches Mobiltelefon und ein modern ausgestatteter Arbeitsplatz in einem neuen Bürogebäude.
- Firmeneigene Fahrzeuge für Dienstreisen.
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten in unserer firmeninternen Akademie.
- Kostenfrei verfügbaren Kaffee und Tee in der Büroküche.
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung aus unserer Küche in Leipzig.
- Kostenfreie Parkplätze und eine sehr gute Anbindung an den öffentlichen Verkehrsmitteln.
- Zuschüsse zum Deutschlandticket sowie das Angebot JobRad.
- Betriebliche Altersvorsorge.
- Gemeinsame Mitarbeitererevents, z. B. Sommerfest, Weihnachtsfeier oder verschiedene Sportveranstaltungen.
- Eine sorgfältige Einarbeitung – wir nehmen uns Zeit, damit Sie gut in unserem Team ankommen..

So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach per Email unter **bewerbung@rws-cateringservice.de** oder über unser Online-Formular in weniger als einer Minute.

Sie haben keinen Lebenslauf, das ist kein Problem! Schreiben Sie uns einfach über WhatsApp unter 0151/15352101 an. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie Frau Neumann gern unter **0341/9170494** an.

Werden Sie Teil unseres Teams – wir freuen uns auf Sie!

Unsere Stellenausschreibungen richten sich an alle Menschen – unabhängig von der gewählten Berufsbezeichnung oder Geschlechtsidentität. Wir freuen uns über alle Bewerbungen, einschließlich von Menschen mit Behinderung. Chancengleichheit, Wertschätzung und Vielfalt sind uns besonders wichtig. Deshalb setzen wir uns aktiv für ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld ein, in dem sich jeder willkommen und geschätzt fühlt.