

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Ökotrophologe/Ökotrophologin

Angebotstag:

01.02.2027

Uhrzeit:

8:30 bis 14:30 Uhr

Beschreibung

Seit 1995 ist der Name Uwe Nickut im Bergischen Land durch prämierte Wurst- und Fleischwaren bekannt und überzeugt heute mit ausgezeichneten Mahlzeiten in der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung, in Seniorenheimen und Krankenhäusern. Unser mobiler Mahlzeitendienst versorgt unsere Kunden zu Hause mit leckeren Menüs. Das sprichwörtliche "Erfolgsrezept" beruht auf Regionalität, Sorgfalt und Qualität. Neben der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung, die in unseren modernen Küchen im Burscheider Industriegebiet ausschließlich frisch für die von uns belieferten Einrichtungen und Schulen in der Region zubereitet wird, betreiben wir im Burscheider Industriegebiet unser Imbiss-Restaurant "Mahlzeit" und an weiteren Standorten unsere Imbisswagen "Wurstfreunde". Unsere Qualitätsprodukte kann man auch im Fleisch- und Genussmarkt unseres Schwesterunternehmens "Bergischländer Handels GmbH" in der Marie-Curie-Straße in Leverkusen erwerben.

Ökotrophologe/-in

Ökotrophologie ist ein interdisziplinäres Studienfach, das Ernährungswissenschaft und Haushaltswissenschaft kombiniert. Es beschäftigt sich mit der gesamten Bandbreite rund um Nahrung - von der naturwissenschaftlichen Zusammensetzung von Lebensmitteln und deren Auswirkungen auf den menschlichen Körper bis hin zu wirtschaftlichen, psychologischen und sozialen Aspekten der Haushalts- und Ernährungsführung. Absolventen sind vielseitig einsetzbar, zum Beispiel in der Lebensmittelindustrie, der Ernährungsberatung, im Qualitätsmanagement, in Gesundheitseinrichtungen oder in der Forschung. Bei uns im Unternehmen fallen in diesen Aufgabenbereich folgende Tätigkeiten:

nickut catering GmbH

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

DE

Unternehmensdarstellung:

Wir sind eines der führenden Cateringunternehmen für Gemeinschaftsverpflegung im Bergischen Land. Täglich beliefern Kitas, Schulen, Seniorenheime und Krankenhäuser mit gesundem, frischem Essen und hochwertigen Menü-Komponenten. Unser Erfolg beruht auf Qualität, Zuverlässigkeit und einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung.

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



Umsetzung der HACCP-Anforderungen im lebensmittelverarbeitenden Betrieb überwachen und Koordination von Korrekturmaßnahmen inkl. der Überprüfung der Dokumentation.

Pflege und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems.

Bearbeitung von Reklamationen.

Koordination und Durchführung von Lebensmittelproben und Beurteilung der Ergebnisse.

Vorbereitung und Mitwirkung bei verschiedenen Auditierungen.

Durchführung von Schulungen und Unterweisungen.

Veranstaltungsort:

Industriestraße 91-93
51399 Burscheid

Berufsfeld:

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Tätigkeiten

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Zusatzinformationen

Du wirst auf jeden Fall auch die Produktion sehen. Hier haben wir aber die entsprechende Kleidung für Dich vor Ort. Bitte habe bequeme, rutschfeste Schuhe dabei (feste Turnschuhe haben sich da sehr bewährt.)

Ein Handy am Arbeitsplatz ist nicht gestattet. Du kannst das Handy im Personalbüro hinterlegen und hast jederzeit Zugang dazu. Wenn Du für Deine Mappe ein Foto machen willst, dann stimmen wir das kurzfristig ab.

Es lohnt sich vorab, unsere Webseite zu studieren, insbesondere dieser Film: <https://nickut-catering.de/news-presse/nickut-catering-in-der-wdr-lokalzeit>

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

