

Ich bin Premium Food Groupie

Kinder und Beruf vereinen? Wir gruppen das.

In der Gruppe ist man familienfreundlich:
Bewirb dich jetzt bei der Premium Food Group und werde Teil des größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels.

pf PREMIUM FOOD GROUP

Stellvertretende Leitung (m/w/d) Qualitätssicherung

[Jetzt Bewerben](#)

TG Food Company GmbH - ein Teil der Premium Food Group

Deine Aufgaben

- Unterstützung und Vertretung der Leitung (m/w/d) Qualitätssicherung im operativen Tagesgeschäft
- Mitwirkung bei Pflege und Weiterentwicklung des QMH
- Umsetzung und Überwachung von Lebensmittelstandards (IFS, HACCP, Kundenvorgaben)
- Mitarbeit bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Audits
- Bewertung von Abweichungen sowie Ableitung und Nachverfolgung von Korrekturmaßnahmen
- Überwachung und Weiterentwicklung von Inprozesskontrollen
- Koordination und Durchführung von Schulungen
- Enge Zusammenarbeit mit Produktion, Vertrieb, Einkauf und externen Stellen

Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz in unserem neuen Tönnies Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum
- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle

- 30 Tage Urlaub
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Sonderkonditionen durch unseren PFG Versicherungsdienst
- Familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation sowie hilfsbereite und engagierte Kollegen
- International operierendes, großes und stetig wachsendes Unternehmen
Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Abwechslungsreiche und konzernübergreifende Aufgaben in einem zukunftsorientierten Unternehmen
- Möglichkeit, sich mit uns weiterzuentwickeln, Verantwortung zu übernehmen und den eigenen Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass

Dein Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium im Lebensmittelbereich
- Erfahrung im Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung innerhalb der Lebensmittelindustrie
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Gute Kenntnisse in Produktionsprozessen, Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit
- Sehr gute Englischkenntnisse
- Kommunikationsstärke im Umgang mit Mitarbeitenden, Behörden und Kunden
- Strukturierte und methodische Arbeitsweise
- Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und Organisationsstärke

Über uns

Der Standort im niedersächsischen Badbergen gehört seit 2017 zur Unternehmensgruppe. In den vergangenen Jahren hat die **Premium Food Group** den Standort zum Kompetenzzentrum rund um die Schlachtung und Zerlegung von Rindern umgebaut. Damit ist der Standort nun einer der modernsten Rinderschlachthöfe in Europa. Wir legen Wert auf höchste Qualitätsstandards und verarbeiten überwiegend Rinder aus der Region. Außerdem bildet der Standort die Schnittstelle zum asiatischen Markt und ist daher ein wichtiger Bestandteil des Familienunternehmens. In den 2020 modernisierten und mit neuesten Technologien ausgestatteten Räumlichkeiten arbeiten rund 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die **TG Food Company GmbH** ist eine Tochtergesellschaft der Premium Food Group und ist auf den Bereich Tiefkühl-Convenience spezialisiert. Das Herzstück der Firma liegt in der Herstellung

hochwertiger Burger Pattys, die nach höchsten Qualitätsstandards produziert werden.

Bewirb dich jetzt

Wir haben Dich neugierig gemacht? Dann sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Zusätzliche Informationen

Stadt	Badbergen
Art der Stelle	Full-time employee
Eintrittsdatum	As of now

Verantwortlich

Vivian van de Loo

[Jetzt Bewerben](#)