Mitarbeiter (m/w/d) Fertigungssteuerung

Jetzt Bewerben

Tönnies Rind GmbH & Co. KG - ein Teil der Premium Food Group

Deine Aufgaben

- Steuerung und Überwachung der täglichen Produktions- und Verpackungsaufträge
- Prüfung von Bestellungen, Nachbestellungen und Fehlmengen
- Koordination von Umlagerungen sowie Ein- und Auslagerungen für Zerlegung und Abviertelung
- Berechnung und Freigabe von Verpackungsaufträgen im System INNOVA
- Kommunikation relevanter Produktionsdaten an angrenzende Bereiche wie Disposition und Qualitätssicherung
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufs sowie Bearbeitung organisatorischer Aufgaben
- Bindeglied zwischen fast allen Abteilungen (Schlachthof, Produktion, Verpackung, Versand, Warenannahme, Dispo und Verkauf)

Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz in unserem Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum

- 30 Tage Urlaub
- Transparenter Bewerbungsprozess mit einem persönlichen Gespräch sowie Kennenlernen des Teams und einer Begehung des Arbeitsplatzes
- Familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation sowie hilfsbereite und engagierte Kollegen
- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung in einem Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Möglichkeit des Dienstrad-Leasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

- Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder erfolgreich abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung
- Idealerweise erste Berufserfahrung und Kenntnisse in der Fertigungssteuerung
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Gewissenhafte, selbstständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- Organisations- und Kommunikationsgeschick sowie Durchsetzungsvermögen
- Teamfähigkeit und Hands-on-Mentalität
- Bereitschaft zur Schichtarbeit im Dreischichtbetrieb

Über uns

Die **Premium Food Group** ist ein 1971 gegründetes Familienunternehmen, das Millionen von Menschen weltweit tagtäglich mit wertvollen Lebensmitteln und Proteinquellen versorgt. Der Hauptsitz der Gruppe ist Rheda-Wiedenbrück in Ostwestfalen. Für Kunden produziert und vermarktet die Premium Food Group mit weltweit 21.000 Kolleginnen und Kollegen in verschiedenen Geschäftsbereichen Fleisch- und Wurstwaren, Veggie-Produkte, Convenience-Artikel und Fertig-Gerichte, Tierfutter, Saucen, Suppen, Nebenprodukten wie Eiweiße, Fette und Mehle und vieles mehr. Der Lebensmittelproduzent liefert darüber hinaus Rohstoffe für die Pharma-Industrie und für Bio-Kraftstoff, betreibt eigene Kühlhäuser sowie einen Frische- und Ultrafrische-Logistiker und hat in viele weitere Felder entlang der Wertschöpfungskette investiert. Die PFG-Produkte bieten hochwertige Qualität und ein genussvolles Geschmackserlebnis, während gleichzeitig durch innovative und nachhaltige Prozesse ein positiver Einfluss auf Mensch, Tier und Umwelt sichergestellt wird.

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. Bei der **Tönnies Rind GmbH & Co. KG** legen wir 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.

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	Oct 15, 2026

Verantwortlich

Christina Reibert

Jetzt Bewerben