

**Ich bin**  
**pf** Premium Food Group

# Deine persönliche Zukunft sichern? Wir gruppieren das.

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

**pf** PREMIUM FOOD GROUP

## Fachkraft Qualitätssicherung (m/w/d)

[Jetzt Bewerben](#)

### R. Thomsen EU Schlachtereier - ein Teil der Premium Food Group

## Deine Aufgaben

- Eigenverantwortliche Durchführung von Personal-, Betriebs- und Prozesshygienekontrollen gemäß standortspezifischem HACCP-Konzept
- Mitwirkung bei der Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung interner und externer Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Erstellung und Pflege von Dokumentationsunterlagen
- Durchführung von Schulungen und Projektarbeiten
- Bearbeitung von Reklamationen Enge
- Zusammenarbeit und Abstimmung mit der Betriebsleitung, Behörden und externen Dienstleistern

## Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz
- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle sowie 30 Tage Urlaub
- Attraktive betriebliche Altersvorsorge mit Arbeitgeberzuschuss

- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern sowie Sonderkonditionen durch unseren PFG Versicherungsdienst
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation
- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung in einem Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

## Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich (z. B. als Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Koch) oder vergleichbar qualifizierter Quereinsteiger (m/w/d) mit Berufserfahrung in der Qualitätssicherung
- Idealerweise erste Berufserfahrung in der Qualitätssicherung
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Zielorientierte und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibilität und Teamfähigkeit

## 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 Fertiggerichte, 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 in Kellinghusen in Schleswig-Holstein gehört seit 2015 zur Premium Food Group. Unter dem Namen **R. Thomsen** hat sich dieser Standort, an dem knapp 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt sind, auf die Schlachtung von Schweinen spezialisiert.

## 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	Kellinghusen
Art der Stelle	Full-time employee
Eintrittsdatum	As of now

### **Verantwortlich**

Jannis Wulle

[Jetzt Bewerben](#)