



Kinder und Beruf vereinen? Wir gruppieren das.

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



Fachkraft (m/w/d) Qualitätssicherung

Tillman's Convenience GmbH - ein Teil der Premium Food Group

Ihre Aufgaben

- Eigenverantwortliche Prozesskontrollen gemäß HACCP Konzepten sowie interner und rechtlicher Vorgaben
- Sicherstellung der Erfüllung von Standardanforderungen aus aktuellen Zertifizierungsstandards
- Probennahmen im laufenden Produktionsprozess und nach der Reinigung
- Verifizierung der Linien- und Produktionskontrollen
- Selbstständige Prüfung von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten sowie deren Verpackungen
- Unterstützung der Abteilungsleitung
- Eigenständige, kontinuierliche Überprüfung der Reinigungsarbeiten

Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz
- 30 Urlaubstage und Schichtzulage
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern sowie Sonderkonditionen durch unseren PFG Versicherungsdienst
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Zusammenarbeit mit einem motivierten Team
- 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

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich (z.B. als Fleischer (m/w/d), Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d), Koch (m/w/d), Fleischereifachverkäufer (m/w/d)) oder eine vergleichbare Qualifikation oder Quereinsteiger (m/w/d) mit Berufserfahrung in der Qualitätssicherung oder Reinigungsüberwachung
- Idealerweise erste Berufserfahrung sowie Hintergrundwissen zu Lebensmitteln und Industriereinigung
- Bereitschaft zur Schichtarbeit oder Arbeiten in der Nachtschicht
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Durchsetzungsvermögen, Eigeninitiative sowie Organisationstalent
- Teamorientierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

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 Kühllhäuser 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.

Das Geschäftsfeld Convenience wird von unserem Tochterunternehmen, der **Tillman's Convenience GmbH**, geführt. Als Teil der Premium Food Group ist das Unternehmen dabei für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel verantwortlich.

Bewerben Sie sich jetzt

Wir haben Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin an uns. Wir freuen uns drauf, Sie persönlich kennenzulernen!



Kinder und Beruf vereinen? Wir gruppieren das.

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





Fachkraft (m/w/d) Qualitätssicherung

Additional information

Location	Rheda-Wiedenbrück
Position type	Full-time employee
Start of work	As of now

Responsible

Jannis Wulle