



Ich bin 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

Fleischer / Zerleger (m/w/d) Rindfleisch

[Jetzt Bewerben](#)

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

Deine Aufgaben

- Fachgerechte Zerlegung von Rindfleisch
- Zerteilung von Fleischstücken nach ihrer Spezifikation
- Verarbeitung und Portionierung des Fleisches
- Sicherstellung der Produktqualität während der Verarbeitung
- Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und Hygienevorschriften

Unser Angebot

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle, Schichtzulagen sowie pünktliche und korrekte Bezahlung
- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz in unserem Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum
- Transparenter Bewerbungsprozess mit einem persönlichen Gespräch sowie Kennenlernen des Teams und einer Begehung des Arbeitsplatzes

- Arbeitnehmerunterstützung auch bei Themen wie der Wohnungssuche sowie bei allen anderen administrativen Fragen
- 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
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer (m/w/d), Fachkraft (m/w/d) für Lebensmitteltechnik oder vergleichbare Qualifikation bzw. Quereinsteiger (m/w/d) mit
- Berufserfahrung in vergleichbarer Tätigkeit wünschenswert, idealerweise in der Fleischindustrie
- Verständnis für Qualität, Hygiene und Sauberkeit
- Zuverlässigkeit und gute organisatorische Fähigkeiten
- Teamorientierte Arbeitsweise
- Flexibilität und Bereitschaft zur Schichtarbeit

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.

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](#)

[Über WhatsApp bewerben](#)