



Ausbildung zum Fleischer (m/w/d) 2027

[Jetzt Bewerben](#)

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

Ausbildungsdauer: 3 Jahre - Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Deine Aufgaben

- Intensiver Einblick in unseren gesamten Herstellungs- und Produktionsprozess von vielfältigen Wurstwaren, insbesondere Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie Roh- und Pökelwaren
- Herstellung küchenfertiger und garfertiger Erzeugnisse
- Produktion von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen
- Herrichten von Teilstücken für den Verkauf
- Durchführung qualitätssichernder Maßnahmen
- Handhabung diverser Anlagen, Maschinen und Geräte
- Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften

Unser Angebot

- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung durch eigenverantwortliches Arbeiten, Weiterbildungsmaßnahmen und eine kompetente Ausbildungsleitung

- Chance in einem international operierenden, großen und stetig wachsenden Unternehmen mitzuwirken
- Attraktive Ausbildungsvergütung sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
 1. Ausbildungsjahr: 900,00€ + 100€ Prämie
 2. Ausbildungsjahr: 950,00€ + 100€ Prämie
 3. Ausbildungsjahr: 1050,00€ + 100€ Prämie
- Prämien bei besonders guter Arbeitsleistung
- Möglichkeit, nach Absprache und bei sehr guten Leistungen, die Ausbildungsdauer zu verkürzen
- Sehr gute Übernahmechancen bei entsprechender Leistung
- Verschiedenste Karrieremöglichkeiten nach der Ausbildung wie beispielsweise ein duales oder berufsbegleitendes Studium
- Azubi Benefits: Social Events, Azubi-Fußballcup in der Tönnies Arena, Prüfungsvorbereitungskurs, je nach Bedarf Nachhilfe, Workshops
- Mitarbeiter-Rabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern und im eigenen Werksverkauf
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Prämienzahlung für gute und sehr gute Zeugnis- und Abschlussnoten

Dein Profil

- Guten Hauptschulabschluss, Fachoberschulreife, Fachhochschulreife oder Allgemeinen Hochschulreife
- Besonderes Interesse in den naturwissenschaftlichen Fächern
- Teamorientierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Kommunikationsfähigkeit, Zielstrebigkeit und ein hohes Maß an Motivation

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.

An unserem Hauptsitz in Rheda-Wiedenbrück laufen alle Stränge der Premium Food Group zusammen. Allein an diesem Standort sind über 7.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den verschiedenen Geschäftsfeldern tätig. Zudem gibt es einen Werksverkauf, die Tönnies Kita und die Tönnies Arena. Die Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG kümmert sich im Kern um die Verarbeitung und Veredelung von Schweine-, Sauen- und Rinderfleisch. Organisatorisch gliedert sie sich in sieben Kernbereiche, die innerhalb ihrer Geschäftsfelder eigenständig sind.

Bewirb dich jetzt

Wir haben Dich neugierig gemacht? Dann sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an uns. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Zusätzliche Informationen

Stadt	Rheda-Wiedenbrück
Art der Stelle	Apprenticeship
Eintrittsdatum	Aug 1, 2027

Verantwortlich

Lea Hakstetter

[Jetzt Bewerben](#)

[Über WhatsApp bewerben](#)