

Ich bin Premium Food Groupie

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

Produktionsleitung Zerlegung (m/w/d)

Jetzt Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Verantwortung für die Organisation, Überwachung und Steuerung der Betriebsabläufe in der Grobzerlegung
- Disziplinarische und fachliche Führung des Bereichs mit ca. 350 Mitarbeitern
- Verantwortung für die stetige Optimierung des personellen und materiellen Ressourceneinsatzes im Betrieb sowie Umsetzung der Kundenspezifikationen unter Beachtung von Erträgen
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP sowie Begleitung von Audits und der Schweinefleischetikettierung
- Gewährleistung von Arbeitssicherheit, Betriebshygiene, Zertifizierung, Immissionsschutz und Tierschutz
- Sicherstellung der Einhaltung geltender Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften
- Kontinuierliche Verbesserung der Produktionsprozesse in abteilungsübergreifenden Projekten

Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgaben
- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle sowie 30 Urlaubstage
- 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

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Metzger bzw. Fleischer(-meister) und/oder Fleischtechniker, Fleischtechnologe oder Lebensmitteltechnologe (m/w/d)
- Mehrjährige Führungserfahrung in der Schweinezerlegung
- Sehr gute Kenntnisse in den Methoden der Produktionssteuerung und -verbesserung
- Sehr gute Kenntnisse in den Produktionsabläufen in der Zerlegung
- Teamorientierte, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Schichtarbeit

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, Nebenprodukte wie Eiweiße, Fette und Mehle und vieles mehr. Der Lebensmittelproduzent liefert darüber hinaus Rohstoffe für die Pharmaindustrie und für Biokraftstoff, 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.

Die **Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG** kümmert sich im Kern um die Verarbeitung und Veredelung von Schweine- und Sauenfleisch. 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 samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Zusätzliche Informationen

Stadt	Rheda-Wiedenbrück
Art der Stelle	Full-time employee
Eintrittsdatum	As of now

Verantwortlich

Christina Reibert

Jetzt Bewerben