

Mitarbeiter Qualitätssicherung (m/w/d)

Jetzt Bewerben

A.F.G Allgäu Fleisch GmbH - ein Teil der Premium Food Group

Deine Aufgaben

- Durchführung von Personal- und Betriebshygienekontrollen sowie Schulungen
- Koordinierung und Überwachung des Schädlings- und Reinigungsmanagements
- Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung interner und externer Audits
- Planung und Entnahme von Proben zur Hygienekontrolle nach HACCP
- Koordination von Reklamationen in Abstimmung mit der Produktion
- Erstellung und Pflege von Dokumentationsunterlagen

Unser Angebot

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle, pünktliche und korrekte Bezahlung sowie 30 Urlaubstage
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- 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. Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Koch (m/w/d))
- Berufserfahrung in vergleichbarer Tätigkeit wünschenswert, idealerweise in der Fleischindustrie
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Zuverlässigkeit und gute organisatorische Fähigkeiten
- Eigenverantwortliche sowie lösungs- und teamorientierte Arbeitsweise
- Hohes Maß an Motivation und Flexibilität

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.

Der Standort in Kempten im Allgäu ist seit 2011 Teil der Premium Food Group. Hier hat sich die **A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH** die Schlachtung von Rindern zur Hauptaufgabe gemacht. Zudem werden vor Ort auch die anfallenden wertvollen Nebenprodukte des Schlacht- und Zerlegeprozesses weiterverarbeitet und in der Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie und Tierfutterproduktion vermarktet. Mit den rund 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bildet der Standort einen wichtigen Bestandteil der Schlachtindustrie in Süddeutschland.

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	Kempten
Art der Stelle	Full-time employee
Eintrittsdatum	As of now

Verantwortlich

Christina Reibert

Jetzt Bewerben