Elektriker (m/w/d)

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

Deine Aufgaben

- Selbständige und eigenverantwortliche Instandsetzung der mit moderner Prozessleit- und SPS-Technik ausgerüsteten Anlagen
- Wartung und Prüfung der Elektro-Anlagen
- Störungsbeseitigung an elektrischen Aggregaten und Geräten
- Betreuung von Fremdfirmen und Unterstützung am Arbeitsort

Unser Angebot

- Transparenter Bewerbungsprozess mit einem persönlichen Gespräch im ersten Schritt sowie ein Kennenlernen des Teams und einer Begehung des Arbeitsplatzes im zweiten Schritt
- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz bei unserem Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum
- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle sowie pünktliche und korrekte Bezahlung
- Ein familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation sowie hilfsbereite und engagierte Kollegen
- Chance in einem international operierenden, großen und stetig wachsenden Unternehmen mitzuwirken
- Ein Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Abwechslungsreiche und konzernübergreifende Aufgaben in einem zukunftsorientiertem Unternehmen
- Einen Platz, um sich mit uns weiterzuentwickeln, Verantwortung zu übernehmen sowie der Möglichkeit, den eigenen Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten
- Arbeitnehmer Unterstützung auch bei Themen wie der Wohnungssuche sowie bei allen anderen administrativen Fragen
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Mitarbeiter-Rabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern sowie Sonderkonditionen durch unseren PFG Versicherungsdienst

- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Elektriker, Elektroniker für Betriebstechnik, Mechatroniker (m/w/d) bzw. vergleichbare technische Qualifikation
- Erste Berufserfahrung als Elektrofachkraft in der Industrie wünschenswert
- Grundkenntnisse im Bereich SPS sollten vorhanden sein
- Zielorientierte, systematische und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit

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 und Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin.

Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Elektriker (m/w/d)

Additional information

Location	**Badbergen**
Position type	**Full-time employee**
Start of work	**As of now**

Responsible

Vivian van de Loo