



Ich bin Premium Food Groupie

Kinder und Beruf vereinen? **Wir gruppieren das.**

In der Gruppe ist man familienfreundlich:
Bewirb dich jetzt bei der Premium Food Group und werde Teil des größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels.

pf PREMIUM FOOD GROUP

Fachkraft Qualitätsmanagement (m/w/d)

Jetzt Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Mitwirkung bei der Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung interner und externer Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Erstellung und Pflege von Dokumentationsunterlagen
- Durchführung von Schulungen und Projektarbeiten
- Bearbeitung von Reklamationen
- Enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit der Betriebsleitung, Behörden und externen Dienstleistern

Unser Angebot

- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz in unserem Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum
- 30 Tage Urlaub
- Transparenter Bewerbungsprozess mit einem persönlichen Gespräch sowie Kennenlernen des Teams und einer Begehung des Arbeitsplatzes

- 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
- Möglichkeit des Dienstrad-Leasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder vergleichbare Ausbildung oder Studium
- Berufserfahrung in vergleichbarer Tätigkeit wünschenswert, idealerweise in der Fleischindustrie
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sowie lösungs- und teamorientierte Arbeitsweise
- Sprachkenntnisse in Englisch von Vorteil
- Schnelle Auffassungsgabe und Lernbereitschaft
- Zuverlässige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

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 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. Bei der **Tönnies Rind GmbH & Co. KG** legen wir 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

Christina Reibert

Jetzt Bewerben