



## Mitarbeiter (m/w/d) Qualitätssicherung

Premium Food Group – Tönnies Rind GmbH & Co. KG

### Deine Aufgaben

- Durchführung von Produktkontrollen im laufenden Produktionsprozess
- Unterstützung und Mitwirkung bei der Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung interner und externer Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Erstellung und Pflege von Dokumentationsunterlagen
- Durchführung von Probenentnahmen im Labor
- Eigenständige, kontinuierliche Überwachung der Prüfmittel
- Enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit der Betriebsleitung, Mitarbeitern und externen Labors

### Unser Angebot

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle, Schichtzulagen sowie pünktliche und korrekte Bezahlung
- 30 Tage Urlaub
- Planbarkeit für die Zukunft durch einen sicheren Arbeitsplatz in unserem Rindfleisch-Kompetenz-Zentrum
- Transparenter Bewerbungsprozess mit einem persönlichen Gespräch sowie Kennenlernen des Teams und einer Begehung des Arbeitsplatzes
- Arbeitnehmerunterstützung auch bei Themen wie der Wohnungssuche sowie bei allen anderen administrativen Fragen
- 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
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern

## Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Fachkraft Lebensmitteltechnik, Laborant oder Fleischer (m/w/d) bzw. vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung in vergleichbarer Tätigkeit wünschenswert, idealerweise in der Fleischindustrie
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Zuverlässigkeit und gute organisatorische Fähigkeiten
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sowie lösungs- und teamorientierte Arbeitsweise
- Flexibilität und Bereitschaft zur Schichtarbeit

## 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 uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin zu. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!



**Jetzt bewerben!**

**Ich arbeite hier,**  
weil mein Herz für Lebensmittel schlägt.

**Lust bekommen?**  
Dann jetzt bewerben.

## Mitarbeiter (m/w/d) Qualitätssicherung

### Additional information

Location	<b>Badbergen</b>
Position type	<b>Full-time employee</b>

Start of work ..... **As of now**

Responsible

Kate Lejeune