Fachkraft für Arbeitssicherheit (m/w/d)

Premium Food Group – Tönnies Rind GmbH & Co. KG

Deine Aufgaben

- Standortübergreifende Durchführung sicherheitstechnischer Begehungen und Begutachtungen von Arbeitsplätzen, Arbeitsmitteln oder Arbeitsstoffen
- Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen
- Sicherstellung der Betreuung des Betriebes nach DGUV V2
- Untersuchung von Arbeitsunfällen mit anschließender Ableitung und Präsentation von Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen
- Vorbereitung und Unterstützung bei sicherheitstechnischen Unterweisungen und Schulungen
- Korrespondenz mit Behörden und Berufsgenossenschaften

Unser Angebot

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle 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
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

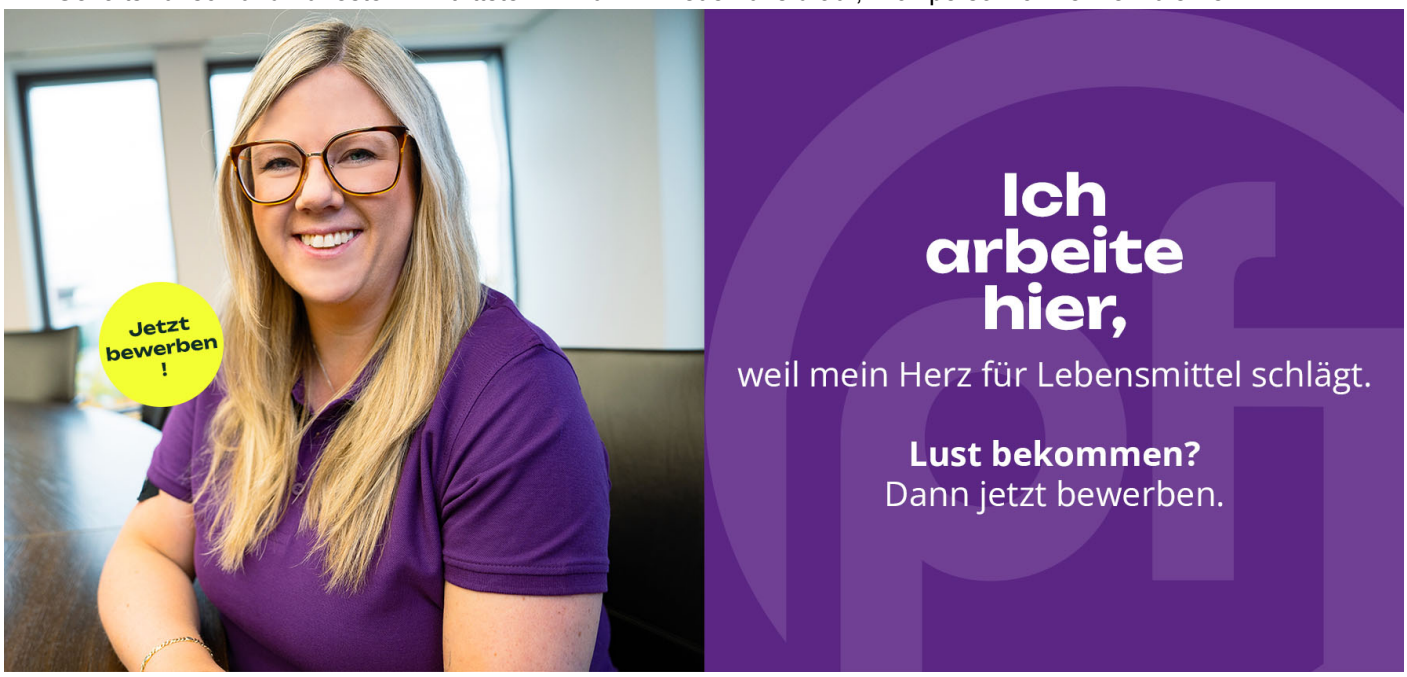
- Erfolgreich abgeschlossene technische Berufsausbildung mit entsprechender Weiterqualifikation als Meister oder Techniker (m/w/d)
- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft (m/w/d) für Arbeitssicherheit
- Idealerweise erste Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Kenntnisse in einschlägigen Gesetzen, Verordnungen, technischen Regeln und Normen von Vorteil
- Hohes Maß an Sorgfalt und Genauigkeit
- Teamorientierte, selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

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!



Fachkraft für Arbeitssicherheit (m/w/d)

Additional information

Location	**Badbergen**
Position type	**Full-time employee**

Start of work | **As of now**

Responsible

Kate Lejeune