

Sie sind Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik und/oder Koch (m/w/d) und haben bereits erste Berufserfahrung in der industriellen Lebensmittelproduktion? Sie sind technisch versiert und kennen sich bereits mit der Einrichtung und Führung von Maschinen- und Anlagen aus? Sie möchten den nächsten Schritt gehen und suchen eine neue spannende und herausfordernde Aufgabe? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Auch Kandidaten aus der 2. Reihe haben eine Chance!

Wir suchen für den Standort im **Raum Köln** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Maschinen-/Anlagenführer (m/w/d)

für die Abteilung Produktion

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Koch (m/w/d)
- Erste Berufserfahrung in der Lebensmittelproduktion
- Ausgeprägtes technisches Verständnis für den Einsatz von Maschinen
- Selbständigkeit und Zuverlässigkeit verbunden mit einem hohen
 Qualitätsanspruch und einer ziel- und kostenorientierten Arbeitsweise
- Kommunikationsstarke Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Leidenschaft für die industrielle Lebensmittelproduktion
- Hohe Eigenmotivation, Hands-on-Mentalität und flexibel in der Arbeitszeitgestaltung

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für die technische Maschinen- und Anlagenführung für die Produktion von Fleisch- und Wurstwaren
- Kuttern von Wurstprodukten und Mischen von Frikadellen-Mischungen
- Kontinuierliche Überwachung und Kontrolle der Maschinenparameter und -zustände
- Steuerung und Optimierung der Prozessabläufe
- Durchführung von Qualitätskontrollen
- Einhaltung von Arbeitssicherheits-, Qualitäts- und Hygienestandards
- Mitwirken bei der Analyse, Planung und Weiterentwicklung der Produktionsprozesse unter technologischen und betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten



Seít über 30 Jahren schaffen wir Lösungen in der Personalbeschaffung. Wir machen uns für Sie stark!



Unser Mandant

Ein traditionsreiches Familienunternehmen mit Schwerpunkt in der Produktion und Vermarktung von Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkten und Frischfleisch. Mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und Rezepturen werden sowohl beliebte Fleisch-Klassiker als auch neue, trendige Convenience-Produkte bis hin zu veganen Artikeln hergestellt.

Ihre Benefits:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- Attraktive Vertragsbedingungen, markt- und leistungsgerechte Vergütung

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des LIEBLER INSTITUT in Verbindung setzen. Oder senden Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist per E-Mail oder XING unter Angabe der Referenz 2766 an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9 45770 Marl 02365 207 140 info@liebler.de www.liebler.de