



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Leitung Zerlegung (m/w/d) mit Schwerpunkt Schweinezerlegung

Referenznummer: 2876; Standort: Großraum Gütersloh (NRW)

Wir suchen Sie!

Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung und fachliche Kompetenz **in der industriellen Produktion von Fleisch, idealerweise im Bereich der Zerlegung**? Sie denken strategisch, handeln Hands-on und möchten mit Einsatzfreude zum Unternehmenserfolg beitragen? Sie suchen eine verantwortungsvolle, herausfordernde Führungsaufgabe innerhalb eines kompetenten Teams? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant ist eine in der Lebensmittelbranche international agierende Unternehmensgruppe. Dabei hat sich das Unternehmen auf die Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Veredelung von Schweinen spezialisiert und beliefert den deutschen und internationalen LEH- & Discount-Markt.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Gütersloh (NRW)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle sowie 30 Urlaubstage
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern sowie Sonderkonditionen durch den Versicherungsdienst
- Familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation
- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung in einem Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für die Organisation, Überwachung und Steuerung der Betriebsabläufe in der Grobzerlegung
- Disziplinarische und fachliche Führung des Verantwortungsbereichs mit ca. 350 Mitarbeitern (m/w/d)
- Verantwortung für die stetige Optimierung des personellen und materiellen Ressourceneinsatzes im Betrieb sowie Umsetzung der Kundenspezifikationen unter Beachtung von Erträgen
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP sowie Begleitung von Audits und Schweinefleischetikettierung
- Gewährleistung von Arbeitssicherheit, Betriebshygiene, Zertifizierung, Immissionsschutz und Tierschutz
- Sicherstellung der Einhaltung geltender Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften
- Kontinuierliche Verbesserung der Produktionsprozesse in abteilungsübergreifenden Projekten

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Metzger/Fleischer(-meister) (m/w/d) und/oder Fleischtechniker/-technologe/Lebensmitteltechnologe (m/w/d)
- Mehrjährige Führungserfahrung in der industriellen Schweinezerlegung
- Sehr gute Kenntnisse in den Methoden der Produktionssteuerung und Produktionsverbesserung
- Sehr gute Kenntnisse in den Produktionsabläufen in der Zerlegung
- Teamorientierte, strukturierte und selbständige Arbeitsweise

Wer sind wir?

Wir sind anerkannte Spezialisten in der Personalberatung und Personalvermittlung für die Lebensmittelindustrie/den Lebensmittelhandel und schaffen seit über 30 Jahren Lösungen in der Personalbeschaffung.

Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des **LIEBLER INSTITUT** in Verbindung setzen. Oder Sie senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist **per E-Mail oder [XING](#)** unter Angabe der **Referenz 2876** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Sandra Bartsch, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl
sb@liebler.de

Kontakt

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