



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind ein moderner **Fleischer/Lebensmitteltechnologe** mit **Führungserfahrung** und **fachlicher Kompetenz** in der industriellen Produktion von **Fleisch- und Wurstwaren**? Sie haben einen Blick für das Ganze und Ihre Stärken in **Planung** und **Organisation**? Sie sind **kommunikativ, teamorientiert** und verfügen über eine **hohe Sozialkompetenz**? Dann sollten wir uns kennenlernen! Für unseren Mandanten suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Frankfurt** im Rahmen einer Nachbesetzung eine **führungserfahrene** und **verantwortungsbewusste**

Bereichs-/Produktionsleitung (m/w/d)

im Bereich von Brühwürsten, Kochschinken und Aufschnitten

Ihr Profil:

- Ausbildung zum Fleischer, Fleischermeister oder Lebensmitteltechnologe
- Mehrjährige Berufspraxis in einer leitenden Funktion innerhalb der Lebensmittelindustrie
- Erfahrung im Umgang mit HACCP, ISO- sowie IFS-Zertifizierungen mit entsprechender Umsetzung im Produktionsbereich
- Kommunikationsstarker Teamplayer mit ausgeprägter Führungs- und Motivationskompetenz
- Selbstständiges, flexibles und lösungsorientiertes Handeln
- Strukturierter Arbeitsstil mit Hands-on-Mentalität
- Sicherer Umgang mit MS-Office, idealerweise Kenntnisse in SAP

Ihre Aufgaben:

- Operative Leitung der Produktion vom Wareneingang bis zur Wurst- und Kochschinkenproduktion
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufes
- Steuerung sowie kontinuierliche Optimierung und Weiterentwicklung der Produktions- und Prozessabläufe
- Kostenverantwortung für Ihren Produktionsbereich
- Führung und Weiterentwicklung der Ihnen zugeordneten Mitarbeiter und Führungskräfte
- Enge Zusammenarbeit mit den vor- und nachgelagerten Abteilungen
- Verantwortung für die Einhaltung und Überwachung aller gesetzlichen Anforderungen im Bereich Lebensmittelsicherheit sowie der IFS- und Hygienevorgaben



Wir machen uns für Sie stark!



Unser Mandant ist Teil einer erfolgreichen Unternehmensgruppe und produziert in vier modernen Betriebsstätten Fleisch-, Wurst und Schinkenspezialitäten in höchster Qualität.

Selbständiges Arbeiten mit Gestaltungsmöglichkeiten, ein hohes Maß an Verantwortung sowie exzellente Perspektiven inkl. eines attraktiven Gehaltspaketes mit Sozialleistungen und diversen Benefits runden das Angebot ab.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre 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 Email oder Xing!** unter Angabe der **Referenz 2379** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9
45770 Marl

02365 207 140
info@liebler.de
www.liebler.de