



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind **Fleischermeister** 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, verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und sind auf der Suche nach einer verantwortungsvollen **Führungsaufgabe**? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Wir suchen für den **Standort im Raum Nürnberg (Bayern)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Stellv. Produktionsleiter (m/w/d) **mit Schwerpunkt Wurstherstellung**

Ihr Profil:

- Fleischermeister ggf. ergänzt um den Lebensmittel- oder Fleischtechniker
- Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.)
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren
- Gute Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung (u.a. HACCP)
- Anwenderkenntnisse in MS-Office und Warenwirtschaftssystemen
- Führungskompetent, verantwortungsbewusst und selbständig arbeitend
- Unternehmerisch denkend/ausgerichtet mit gutem Zahlenverständnis
- Vorzugsweise Erfahrungen auch im Bereich der SB-Verpackung

Ihre Aufgaben:

- Nach gründlicher Einarbeitung Planung, Organisation und Steuerung der Produktion von der Wurstherstellung bis zur SB-Verpackung und dem Versand
- Fachliche und disziplinarische Führung sowie Motivation und Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Mitgestaltung in der Produktentwicklung und Rezepturpflege
- Permanente Analyse und Verbesserung der Produktionsprozesse
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP
- Selbstständige Planung und Realisierung technischer oder organisatorischer Projekte



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



Unser Mandant:

Unser Mandant ist ein großes Unternehmen der Fleischwarenbranche in Süddeutschland und produziert an mehreren Standorten ein Sortiment hochwertiger Fleischwaren und Convenience-Produkte. Eine professionelle und moderne Produktion, innovative Produkte sowie eine regionale Verbundenheit sind die Kernkompetenzen für den nachhaltigen Erfolg.

Ihre Benefits:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem familiären, dynamisch wachsenden Unternehmen
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Attraktive Vertragsbedingungen

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 2532** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

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