



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind **Produktions- oder Schichtleiter mit fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion von Fleisch- und Wurstwaren** und haben bereits erste **Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Lebensmittelindustrie**? Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse, planen Ihren nächsten Karriereschritt und suchen eine interessante und anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit Raum für Gestaltungsmöglichkeiten? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Wir suchen für den **Standort im Großraum Rostock** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

Betriebsleitung (m/w/d)

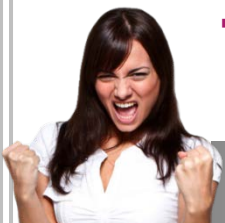
mit Schwerpunkt Nahrungsmittel

Ihr Profil:

- Ausbildung zum Fleischer/Fleischermeister (m/w/d), Lebensmitteltechnologin (m/w/d) oder eine vergleichbare Aus-/Weiterbildung
- Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.), idealerweise in der Lebensmittelproduktion
- Idealerweise sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Convenience-Waren oder artverwandter Bereiche
- Erfahrung im Bereich Technik, Wartung und Instandhaltung sowie ausgeprägte Hands-on-Mentalität
- Anwenderkenntnisse in MS-Office und Warenwirtschaftssystemen
- Teamorientiert, führungskompetent, verantwortungsbewusst, belastbar und selbstständig arbeitend
- Unternehmerisch denkend/ausgerichtet mit gutem Zahlenverständnis

Ihre Aufgaben:

- Nach gründlicher Einarbeitung die verantwortliche Planung, Organisation und Steuerung der Produktion der vegetarischen Convenience-Waren und der termin- und qualitätsgerechten Fertigung
- Fachliche und disziplinarische Führung sowie Motivation und Weiterentwicklung des Personals
- Permanente Analyse und Verbesserung der Produktionsprozesse inkl. Arbeit mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Selbstständige Planung und Realisierung technischer oder organisatorischer Projekte
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP
- Erstellung und Kontrolle der Einhaltung der Verfahrens- und Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung der Anforderungen der Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit



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



Unser Mandant:

Unser Mandant ist Teil einer erfolgreichen Unternehmensgruppe und gehört mit mehreren Standorten in Deutschland zu den führenden Vermarktern von frischen, tiefgekühlten sowie fleisch-analogen und veganen Geflügelspezialitäten in Europa.

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 2570** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

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