



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 nördliches Schleswig-Holstein** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

## Abteilungsleitung (m/w/d)

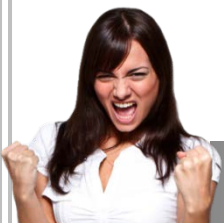
### Schwerpunkt Wurstherstellung

#### Ihr Profil:

- Ausbildung zum Fleischer/Fleischermeister (m/w/d), Lebensmitteltechnologe (m/w/d) oder eine vergleichbare Aus-/Weiterbildung
- Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.), idealerweise in der Wurstproduktion
- Idealerweise sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche
- Gute Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung (u.a. HACCP)
- Anwenderkenntnisse in MS-Office und Warenwirtschaftssystemen
- Teamorientiert, führungskompetent, verantwortungsbewusst, belastbar und selbständig arbeitend
- Unternehmerisch denkend/ausgerichtet mit gutem Zahlenverständnis

#### Ihre Aufgaben:

- Nach gründlicher Einarbeitung die verantwortliche Planung, Organisation und Steuerung der Produktion von Wurstwaren 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
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP
- Vorbereitung und Begleitung von Audits
  - Erstellung und Kontrolle der Einhaltung der Verfahrens- und Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung der Anforderungen der Qualitätssicherung und unter Berücksichtigung von Arbeitssicherheitsaspekten



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



#### Unser Mandant:

Unser Mandant ist eines der führenden europäischen Unternehmen der Fleisch- und Wurstbranche und mit seinen Wurstmarken die Nr.1 im SB-Wurst- und Konserven-Markt in Deutschland.

#### 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 2652** an:

#### LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

[info@liebler.de](mailto:info@liebler.de)

[www.liebler.de](http://www.liebler.de)