



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind Schicht-/Produktionsleiter (m/w/d) mit **fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion von Fleisch- & Wurstwaren** und haben bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Lebensmittelindustrie? **Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse und betriebswirtschaftliche Kennzahlen**, sind ein echter Teamplayer und suchen eine anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe **mit der Perspektive Betriebsleitung? Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Wir suchen für den **Standort im Raum Altenburg (Thüringen)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

Produktionsleitung Wurstwaren (m/w/d) mit Aussicht auf Betriebsleitung

Ihr Profil:

- Ausbildung als Metzger/Fleischer (m/w/d) oder vergleichbar sowie Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker/Technologen mit Fachrichtung Fleischtechnologie (m/w/d) oder vergleichbare Berufserfahrung in der Lebensmittelherstellung
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie einschlägige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.)
- 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)
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse bzw. Erfahrungen im Umgang mit Kennzahlen und Produktionsprozessen
- Gute Kenntnisse in MS-Office sowie Warenwirtschaftssystemen
- Führungskompetent, kommunikations- und durchsetzungsstark, verantwortungsbewusst, belastbar und selbständig arbeitend

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für die Leitung der unterstellten Produktions-Bereiche und der dazugehörigen Mitarbeitenden, Maschinen und Produkte unter Einhaltung betrieblicher, behördlicher und gesetzlicher Vorgaben
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes sowie der zeit-, qualitäts- und mengengerechten Auftragsabwicklung
- Analyse und Optimierung von Prozess- und Teamabläufen in Zusammenarbeit und Absprache mit der Betriebsleitung und anderen Abteilungen
- Erfassung und Überwachung von Plan- und Kennzahlen
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden, Durchführung von Personalgesprächen sowie der Personaleinsatzplanung
 - Sicherstellung von Qualitäts-, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Brand-, Lärm- und Umweltschutz sowie der Lebensmittelsicherheit
 - 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 und produziert an mehreren Standorten ein Sortiment hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkte. Eine 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](https://www.xing.com)** unter Angabe der **Referenz 2732** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

info@liebler.de

www.liebler.de