



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind **Fleischermeister (m/w/d)** mit Führungserfahrung und fachlicher Kompetenz in der industriellen **Produktion von Fleisch, idealerweise im Bereich der Zerlegung**? Sie denken strategisch, handeln Hands-on und möchten mit Einsatzfreude zum Unternehmenserfolg beitragen? Sie suchen eine verantwortungsvolle, herausfordernde Führungsaufgabe innerhalb eines kompetenten Teams? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Für den Standort im **Raum Pforzheim (Baden-Württemberg)** suchen wir eine engagierte und erfahrene

Führungskraft Zerlegung (m/w/d)

für die Rinder- oder Schweinezerlegung

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Metzger/Fleischer(-meister) (m/w/d) oder Fleischtechniker/-technologe/Lebensmitteltechnologe (m/w/d)
- Mehrjährige (Führungs-)Erfahrung im Bereich der industriellen Fleisch- /Lebensmittelherstellung
- Sehr gute Kenntnisse der Produktionsabläufe sowie in den Methoden der Produktionssteuerung und Produktionsverbesserung bei der Herstellung von Fleisch in einem Zerlegebetrieb
- Gutes technisches Verständnis und hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein (HACCP, ISO, IFS) sowie Erfahrungen mit Warenwirtschaftssystemen (SAP)
- Durchsetzungsvermögen, hohe soziale Kompetenz und die Fähigkeit Mitarbeiter zu motivieren und anzuleiten
- Strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und Umsetzungsvermögen

Ihre Aufgaben:

- Verantwortliche Planung, Organisation, Steuerung und Überwachung der Zerlegung inkl. Erstellung der Zerlegeplanung
- Permanente Analyse & Verbesserung der Zerlegeabläufe und Produktionsprozesse sowie Sicherstellung der täglichen Mengen- und Qualitätsanforderungen
- Fachliche und disziplinarische Führung sowie Motivation und Weiterentwicklung der Mitarbeiter (m/w/d)
- Verantwortung für die stetige Optimierung des personellen und materiellen Ressourceneinsatzes im Betrieb
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach ISO und HACCP sowie Begleitung von Audits
- Gewährleistung von Arbeitssicherheit, Betriebshygiene, Zertifizierung, Immissionsschutz und Tierschutz



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



Unser Mandant

Unser Mandant zählt zu den führenden Unternehmen im Bereich hochwertiger Frischfleischprodukte und betreibt mehrere bedeutende Schlacht- und Zerlege-Betriebe in Deutschland. Das Portfolio reicht von der Rinder-/Schweineschlachtung über die Produktion für die Selbstbedienungstheke bis hin zur Auslieferung.

Ihre Benefits:

- Modernes Arbeitsumfeld
- Jährliche Erfolgsbeteiligung
- Flexible Arbeitszeiten
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Langfristige Perspektiven
- Attraktive Vertragsbedingungen
- Weiterbildungen
- Gesundheitsprämie

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 2782** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

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