



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 Raum für Gestaltungsmöglichkeiten? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Wir suchen für den **Standort im Raum Frankfurt a.M.** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

Produktionsleitung (m/w/d)

Frischfleisch

Ihr Profil:

- Ausbildung als Metzger/Fleischer/Koch/Lebensmitteltechniker (FaLet) (m/w/d) und/oder vergleichbare mehrjährige Berufserfahrung in der industriellen Lebensmittelherstellung
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche
- 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 Produktionsbereiche 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 Arbeits- und Gesundheitsschutz, Brand-, Lärm- und Umweltschutz sowie der Lebensmittelsicherheit
 - Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit & Buchungen im Warenwirtschaftssystem



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



Unser Mandant:

Unser Mandant fertigt an mehreren Standorten hochwertige Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten und beliefert als Teil einer der führenden europäischen Handelskonzerne tausende Einzelhandelsmärkte in ganz Deutschland.

Ihre Benefits:

- Eine verantwortungsvolle Position mit viel Entscheidungsspielraum und Entwicklungsmöglichkeiten
- Attraktive leistungsbezogene Vergütung und Sozialleistungen
- Vielseitige Trainings- und Weiterbildungsangebote

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 2786** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

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