



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Produktionsleitung SB Fleisch (m/w/d) mit Aussicht auf Betriebsleitung

Referenznummer: 2854; Standort: Raum Münster

Wir suchen Sie!

Sie sind **Team-/Schicht-/Bereichsleiter (m/w/d) mit fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion & Verarbeitung von Fleischwaren** und haben bereits erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Lebensmittelindustrie? Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse und betriebswirtschaftliche Kennzahlen, sind ein echter Teamplayer und suchen als **(Nachwuchs-)Führungskraft eine anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit Perspektive Betriebsleitung?**

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Ihr zukünftiges Unternehmen gehört als Hersteller frischer und tiefgekühlter SB-Fleisch- und Fleisch-Convenience-Produkte mit Sitz in NRW zu einem der großen, international operierenden, genossenschaftlichen Lebensmittelkonzernen.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Münster**.

Das bieten wir Ihnen:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- Attraktive Vertragsbedingungen, markt- und leistungsgerechte Vergütung
- Aussicht auf die Betriebsleitung

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- 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, der zeit-, qualitäts- und mengengerechten Auftragsabwicklung sowie der Lösung technischer Probleme
- Analyse und Optimierung von Prozess- und Teamabläufen in Zusammenarbeit und Absprache mit der Betriebs-/Standortleitung und anderen Abteilungen
- Erfassung, Überwachung und Analyse der betriebswirtschaftlichen Plan-/Kennzahlen inkl. Kostenkontrolle und -optimierung
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden, Durchführung von Personalgesprächen sowie der Personaleinsatzplanung

- Sicherstellung von Arbeits- und Gesundheitsschutz, Brand-, Lärm- und Umweltschutz sowie der Lebensmittelsicherheit

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung als Fleischer (m/w/d) oder vergleichbar sowie Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker/Technologen mit Fachrichtung Fleischtechnologie (m/w/d) oder vergleichbare Weiterbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit in der industriellen Lebensmittelherstellung
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleischwaren oder artverwandter Bereiche
- Sehr gute Kenntnisse der Technik/Wartung hochmoderner Verarbeitungsanlagen
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Erfahrungen im Umgang mit Kennzahlen und Produktionsprozessen sowie Lean-Management-Kenntnisse
- Gute Kenntnisse in MS-Office sowie Warenwirtschaftssystemen
- Unternehmerisch denkend, führungskompetent, kommunikations- und durchsetzungsstark, verantwortungsbewusst, belastbar und selbständig arbeitend

Wer sind wir?

Wir sind anerkannte Spezialisten in der Personalberatung und Personalvermittlung für die Lebensmittelindustrie/den Lebensmittelhandel und schaffen seit über 30 Jahren Lösungen in der Personalbeschaffung.

Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des **LIEBLER INSTITUT** in Verbindung setzen. Oder Sie senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist **per E-Mail oder XING** unter Angabe der **Referenz 2854** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Charleen Bozdech, Beraterin im LIEBLER Institut Marl
cb@lieblier.de

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH
Dieselstraße 9
45770 Marl
02365 207 140
info@lieblier.de
www.lieblier.de
<https://www.xing.com/pages/lieblierinstitutgmbh>