



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Betriebsleitung (m/w/d)

für die Fleisch- und Wurstwarenproduktion

Referenznummer: 2974; Standort: Großraum Chemnitz (Sachsen)

Wir suchen Sie!

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?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant ist ein erfolgreiches Familienunternehmen mit langjähriger Tradition in der Fleisch- und Wurstproduktion.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Chemnitz (Sachsen)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, viele Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem dynamisch wachsenden Unternehmen
- Flache Hierarchien und ein wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Attraktive Vertragsbedingungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Gesamtverantwortung für die operativen Abläufe im fleischverarbeitenden Betrieb: Planung, Organisation und Überwachung aller betrieblichen Abläufe zur Gewährleistung eines reibungslosen Produktionsablaufes
- Sicherstellung der Effizienz, Qualität und Wirtschaftlichkeit aller Produktionsprozesse
- Verantwortung für die Einhaltung von Produktionsplänen, Terminen und Budgets
- Optimierung des Einsatzes von Maschinen, Anlagen und Personal zur Steigerung der Effizienz
- Verantwortung für die Materialwirtschaft, einschließlich der Planung des Materialbedarfs in Zusammenarbeit mit dem Einkauf
- Identifikation von Verbesserungspotenzialen in den Betriebsabläufen und Umsetzung entsprechender Maßnahmen zur Effizienzsteigerung
- Einführung neuer Technologien oder Verfahren zur Kostenreduktion und Produktivitätssteigerung
- Analyse von Kennzahlen zur Ableitung strategischer Entscheidungen

- Sicherstellung der Einhaltung aller relevanten Qualitätsstandards (z.B. HACCP, IFS, BRC) sowie gesetzlicher Vorschriften sowie Implementierung und Überwachung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Hygiene im gesamten Betrieb
- Gewährleistung der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften im Betrieb und Kommunikation zum Thema Arbeitssicherheit sowie regelmäßige Sicherheitsbegehungen
- Führung, Motivation und Entwicklung des gesamten Teams in den verschiedenen Betriebsbereichen, einschließlich Schulungen und Mitarbeitergesprächen
- Erstellung von regelmäßigen Berichten über Produktionskennzahlen, Qualitätssicherung und betriebliche Entwicklungen für die Geschäftsführung

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ingenieurwesen oder eine vergleichbare Qualifikation bzw. vergleichbare Berufserfahrung in der Lebensmittelherstellung
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie einschlägige Führungserfahrung in einer vergleichbaren leitenden Position in der Lebensmittelproduktion, idealerweise im fleischverarbeitenden Bereich
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche sowie gutes technisches Verständnis (Maschinenkenntnisse)
- Erfahrung im Umgang mit modernen Produktionssystemen und Lean Management
- 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, wirtschaftliches Denken und Handeln, 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 2974** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Karin Kellmann, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

info@liebler.de

www.liebler.de

<https://www.xing.com/pages/lieblerinstitutgmbh>

Bewerben Sie sich auch gerne via [WhatsApp](#)