



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Produktionsleitung (m/w/d) für Fleisch- und Wurstwaren

Referenznummer: 2986; Standort: Raum Neubrandenburg (Mecklenburg-Vorpommern)

Wir suchen Sie!

Sie sind **Fleischermeister mit Führungserfahrung** oder haben eine **weitergehende Qualifikation in der Lebensmittelherstellung sowie fachliche Kompetenz in der industriellen Produktion von Fleisch- und Wurstwaren**? Sie haben einen Blick für das Ganze und Ihre Stärken in Planung und Organisation? Sie sind kommunikativ, teamorientiert und verfügen über eine hohe Sozialkompetenz?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant ist ein regional verankerter Mittelständler, der Landwirtschaft, Verarbeitung und Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren aus einer Hand betreibt. Über 30 Jahre Erfahrung, handwerkliche Qualität, moderne Produktion und digitale Innovation zeichnen das Unternehmen aus.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Neubrandenburg (Mecklenburg-Vorpommern)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Position in einem wachstumsstarken Unternehmen
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Kollegiales Arbeitsumfeld mit viel Gestaltungsspielraum
- Unterstützung bei Weiterbildungen und beruflicher Entwicklung
- Leistungsgerechte Vergütung und langfristige Perspektive

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Planung, Steuerung und Überwachung der Produktion inkl. der Zerlegung
- Kontinuierliche Überwachung und Optimierung der Produktionsprozesse und Arbeitsabläufe
- Führung und Entwicklung der Mitarbeiter (m/w/d) und ständige Überwachung und Optimierung der Abläufe und Prozesssicherheit
- Ergänzende Projektaufgaben
- Enge Zusammenarbeit mit den angrenzenden Abteilungen (Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Einkauf und Vertrieb)

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich, idealerweise als Fleischermeister (m/w/d), ggf. ergänzt um den Lebensmittel- oder Fleischtechniker, oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.)
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren
- Gute Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung (u.a. HACCP)
- Anwenderkenntnisse in MS-Office und Warenwirtschaftssystemen
- Führungskompetent, verantwortungsbewusst und selbständig arbeitend
- Unternehmerisch denkend/ausgerichtet mit gutem Zahlenverständnis

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 2986** 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>