



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Produktionsleitung (m/w/d) für die Fleisch- und Wurstwarenproduktion

Referenznummer: 2988; Standort: Raum Köln (NRW)

Wir suchen Sie!

Sie sind Schicht-/Abteilungsleiter (m/w/d) mit **fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion von Fleisch- & Wurstwaren 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 eine anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Ihr zukünftiges Unternehmen ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit über 100-jähriger Tradition in der Fleisch- und Wurstproduktion. Regionale Rezepturen und handwerkliche Zubereitung nach traditioneller Metzgerart zeichnen unseren Mandanten aus.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Köln (NRW)**.

Das bieten wir Ihnen:

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

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für die Leitung der unterstellten Produktions-Bereiche (Kochpökelfleisch, Rohwurst, Brüh- und Kochwurst) und der dazugehörigen Mitarbeitenden, Maschinen und Produkte unter Einhaltung betrieblicher, behördlicher und gesetzlicher Vorgaben
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufes sowie der zeit-, qualitäts- und mengengerechten Auftragsabwicklung
- Analyse und Optimierung von Prozess- und Teamabläufen in Zusammenarbeit und Absprache mit der Betriebsleitung und anderen Abteilungen
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung als Metzger/Fleischer (m/w/d) sowie Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker/Technologen (m/w/d) mit Fachrichtung Fleischtechnologie
- Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.)
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche, idealerweise im Bereich Kochpökelfleisch/Rohwurst
- Gute Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung (u.a. HACCP)
- Gute Kenntnisse in MS-Office sowie Warenwirtschaftssystemen
- 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 2988** 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>