



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Werksleitung (m/w/d) für Convenience-Food

Referenznummer: 2996; Standort: Raum Vechta (Niedersachsen)

Wir suchen Sie!

Sie sind **Produktions-/Bereichsleiter (m/w/d)** mit **fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion & Verarbeitung von Fleisch- und Convenience-Produkten** und haben bereits **mehrjährige 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 den Entwicklungsmöglichkeiten eines Großunternehmens?**

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant ist Teil einer erfolgreichen Unternehmensgruppe der Agrar- und Ernährungswirtschaft und gehört mit mehreren Standorten in Deutschland zu den führenden Vermarktern von frischen, tiefgekühlten sowie fleischanalogen und veganen Geflügelspezialitäten und Convenience-Produkten für den LEH, Großverbraucher und Systemgastronomie in Europa.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Vechta (Niedersachsen)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, kurze Entscheidungswege, viele Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- Attraktive Vertragsbedingungen sowie eine markt- und leistungsgerechte Vergütung

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Verantwortliche Planung, Organisation, Steuerung und Überwachung der Produktions- und Personalprozesse
- Sicherstellung einer effektiven Zusammenarbeit und Koordination mit vor- und nachgelagerten sowie unterstützenden Abteilungen, insbesondere Produktionsplanung/-leitung, Personalplanung, Qualitätssicherung, Technik
- Identifizieren und Heben von Verbesserungspotenzialen, z.B. durch Veränderungen in der Organisation oder Einführung neuer Arbeitsmethoden
- Verantwortlich für die Einhaltung von Regeln in den Bereichen Arbeits- und Gesundheitsschutz, Qualität, Hygiene und Umwelt
- Mitwirkung an einer bedarfsgerechten mittel- und langfristigen Produktions- und Personalplanung

- Kontinuierliche Optimierung der Organisation und der Produktionsprozesse hinsichtlich Effizienz und Nachhaltigkeit sowie Mitwirkung an der Investitionsplanung
- Kontrolle und Steuerung der betrieblichen Kosten und Leistungskennzahlen
- Personalführung und -entwicklung, Koordination des Teams und Führung & Entwicklung der Mitarbeitenden

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung als Fleischer (m/w/d), Lebensmitteltechniker (m/w/d) oder vergleichbar sowie Weiterbildung zum Lebensmitteltechnologen (m/w/d) oder eine einschlägige vergleichbare Hochschulausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit in den genannten Aufgabenbereichen in der industriellen Lebensmittelproduktion, davon mindestens 3 Jahre in leitender Position (Führungserfahrung)
- Ausgeprägte Kenntnisse in der betrieblichen Ablauforganisation sowie Branchen- und Markenkenntnisse
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Convenience-Waren oder artverwandter Bereiche
- Fundiertes Wissen über Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards in der Lebensmittelindustrie (z.B. HACCP, IFS, BRC)
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Erfahrungen im Umgang mit Kennzahlen
- Idealerweise theoretische und praktische Kenntnisse im Bereich Lean Management / KVP
- 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](https://www.xing.com/pages/lieblerinstitutgmbh)** unter Angabe der **Referenz 2996** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Karin Kellmann, Geschäftsführerin im 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>