



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für  
die Food-Industrie*

# Stv. Betriebsleitung (m/w/d) in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie

Referenznummer: 3030; Standort: Raum Ulm (Baden-Württemberg)

## Wir suchen Sie!

Sie sind **Schicht-/Produktionsleiter (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**, planen Ihren nächsten Karriereschritt und suchen eine anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit Raum für Gestaltungsmöglichkeiten? Dann sollten wir uns kennenlernen!

**Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!**

## Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Ihr zukünftiges Unternehmen gehört zu den größten Unternehmen Europas im Abhol- und Belieferungsgroßhandel. Die beiden Fleischmanufakturen in Ulm und Hildesheim vereinen traditionelle Handwerkskunst mit hochmoderner Verarbeitungstechnik.

Alles aus einer Hand (Fleisch, Fisch, Getränke, Obst, Food und Non-Food), ist unser Mandant der Allround-Partner für die Gastronomie & den Großhandel.

## Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie für den **Standort im Raum Ulm (Baden-Württemberg)**.

## Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Position mit viel Entscheidungsspielraum und Entwicklungsmöglichkeiten
- Attraktive leistungsbezogene Vergütung
- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Firmenfahrzeug auch zur privaten Nutzung

## Ihr zukünftiger Aufgabenbereich

- Verantwortliche Planung, Organisation und Steuerung der Produktion des vielschichtigen Sortiments an frischen Fleischwaren sowie der termin- und qualitätsgerechten sowie kostenoptimierten Fertigung
- Verantwortung für das Erstellen der jährlichen Ziel- und Budgetplanung und für das Controlling
- Fachliche und disziplinarische Führung sowie Motivation und Weiterentwicklung des Personals
- Hauptverantwortlich für alle Personal- und Betriebsratsangelegenheiten
- Permanente Analyse und Optimierung der Produktionsprozesse inkl. Kostenkontrolle und Arbeit mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen

- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach HACCP und IFS sowie aller rechtlichen Vorschriften

## Das bringen Sie mit

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechniker (m/w/d) mit fleischfachlicher und betriebswirtschaftlicher Zusatzqualifikation oder vergleichbar
- Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung, idealerweise in der Lebensmittelproduktion
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche
- Fundierte Anwenderkenntnisse mit SAP
- Erfahrung im Bereich Technik/Wartung hochmoderner Verarbeitungs- & Kommissionier-Technik sowie Kenntnisse der relevanten gesetzlichen Normen
- Ausgeprägte Kundenorientierung sowie teamorientierte Arbeitsweise
- Führungskompetent, verantwortungsbewusst, belastbar und selbständig arbeitend
- Unternehmerisch analytische und abteilungsübergreifende Denkweise

## 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** unter Angabe der **Referenz 3030** 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](mailto:info@liebler.de)

[www.liebler.de](http://www.liebler.de)