



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Produktionsleitung (m/w/d) für Geflügel-Convenience

Referenznummer: 3056; Standort: Raum Lingen (Ems/Niedersachsen)

Wir suchen Sie!

Sie sind Schicht- oder Produktionsleiter mit fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion von Geflügelwaren und haben bereits erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Lebensmittelindustrie? Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse, planen Ihren nächsten Karriereschritt und suchen eine interessante und anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit Raum für Gestaltungsmöglichkeiten?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Ihr zukünftiges Unternehmen ist ein erfolgreich geführtes mittelständisches Familienunternehmen, dass sich auf Veredelung und Handel von hochwertigen frischen und gefrorenen Geflügel-Convenience-Produkten spezialisiert hat. Zum Kundenkreis gehören Handelsketten, Großverbraucher und die Industrie.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Lingen (Ems/Niedersachsen)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem familiären, dynamisch wachsenden Unternehmen
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Attraktive Vertragsbedingungen
- Dynamisches und wachstumsorientiertes Umfeld

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Die verantwortliche Planung, Organisation und Steuerung der Produktion der Convenience-Produkte und der termin- und qualitätsgerechten Fertigung bis zum Warenausgang
- Verantwortlicher Einkauf von Verpackung/Folien
- Fachliche und disziplinarische Führung sowie Motivation und Weiterentwicklung des Personals
- Permanente Analyse und Verbesserung der Produktionsprozesse inkl. Arbeit mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Selbstständige Planung und Realisierung organisatorischer Projekte
- Mitgestaltung und Durchsetzung der Einhaltung der Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach HACCP und IFS
- Erstellung und Kontrolle der Einhaltung der Verfahrens- und Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung der Anforderungen der Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung zum Fleischer/Fleischermeister (m/w/d), Lebensmitteltechnologen (m/w/d) oder eine vergleichbare Aus-/Weiterbildung
- Erfahrung in ähnlicher Position mit Führungsverantwortung (Abteilungsleitung, Schichtleitung o.ä.), idealerweise in der Lebensmittelproduktion
- Idealerweise sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Geflügel-Convenience-Produkten oder artverwandter Bereiche
- Erfahrung im Bereich Technik, Wartung und Instandhaltung sowie ausgeprägte Hands-on-Mentalität
- Anwenderkenntnisse in MS-Office und Warenwirtschaftssystemen
- Teamorientiert, führungskompetent, verantwortungsbewusst, belastbar 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** unter Angabe der **Referenz 3056** 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