



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Fertigungssteuerung (m/w/d) für die Warendisposition Fleisch

Referenznummer: 2954; Standort: Raum Zarrentin (Mecklenburg-Vorpommern)

Wir suchen Sie!

Sie bringen profunde Erfahrungen im **Bereich Warendisposition, vorzugsweise aus der lebensmittelproduzierenden bzw. der Fleischwarenindustrie mit, haben gute Kenntnisse in der Fleischzerlegung** und suchen eine langfristig angelegte, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem erfolgreich operierenden Unternehmen?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Als mittelständisches Unternehmen in einem genossenschaftlich organisierten Unternehmensverbund des deutschen Einzelhandels produziert unser Mandant frische und regional ausgerichtete Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität.

Ihr Einsatzort:

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

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, kurze Entscheidungswege, viele Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem zukunftsorientierten agilen Großunternehmen
- Eine fundierte Einarbeitung in einem kollegialen Team
- Ein wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld, qualifizierte Weiterbildungen und Schulungen
- Attraktive Vertragsbedingungen & zeitgemäße Sozialleistungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld, betriebliche Altersvorsorge, 30 Tage Urlaub usw.)
- Nutzung der Betriebskantine zum Mitarbeitertarif, "JobRad" Fahrradleasing, jährliche Mitarbeiter-Events als Zeichen der Wertschätzung, Mitarbeiterrabattkarte

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Disposition und Koordination des tagesspezifischen Warengeschäfts in der Fleischproduktion
- Analyse, Planung, Steuerung und Optimierung der täglichen Zerlege- und Produktionsaufträge mit CSB (Warenwirtschaftssystem)
- Kommunikation und Bereitstellung von Informationen des täglichen Bedarfs zur Sicherstellung der Warenverfügbarkeit sowie der Fehlmengenauswertung
- Koordinationsfunktion zwischen der Produktion und der Logistik sowie den anderen internen Schnittstellen

- Weiterentwicklung und Koordination der termingerechten Zerlege- und Planungsprozesse im Team
- Kommunikation mit relevanten Schnittstellen im gesamten Betrieb und der externen Warenlieferanten

Das bringen Sie mit:

- Eine abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer/Fleischermeister (m/w/d) oder Lebensmitteltechniker (m/w/d), gerne in Verbindung mit kaufmännischer Erfahrung
- Idealerweise Berufserfahrung als Warenflussmanager/in oder vergleichbar im Umfeld der Lebensmittel-/Fleischwarenindustrie
- Sehr gute Kenntnisse in der Fleischzerlegung und Planung sind erforderlich
- hohe Zahlenaffinität und einen versierten Umgang mit gängigen MS Office Programmen und gute Warenwirtschaftskenntnisse
- Kommunikationsstarkes und souveränes Auftreten, selbständiges, zielorientiertes und gewissenhaftes Arbeiten, Flexibilität, Einsatz- und Lernbereitschaft sowie ausgeprägte Teamfähigkeit

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 2954** 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>

Bewerben Sie sich auch gerne via [WhatsApp](#)