



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Betriebsleitung (m/w/d)

für die Fleisch- und Wurstwarenproduktion

Referenznummer: 2964; Standort: Raum Landshut (Bayern)

Wir suchen Sie!

Sie sind Schicht-/Produktionsleiter (m/w/d) mit **fachlicher Kompetenz in der industriellen Produktion von Fleisch- & Wurstwaren** und haben bereits 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

Unser Mandant ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit langjähriger 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 Landshut (Bayern)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, kurze Entscheidungswege, viele Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Leistungsgerechte und attraktive Vertragsbedingungen sowie Weiterbildungsmöglichkeiten

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für die Leitung der unterstellten Produktions-Bereiche und der dazugehörigen Mitarbeitenden, Maschinen und Produkte unter Einhaltung betrieblicher, behördlicher und gesetzlicher Vorgaben
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes sowie der zeit-, qualitäts- und mengengerechten Auftragsabwicklung
- Analyse und Optimierung von Prozess- und Teamabläufen in Zusammenarbeit und Absprache mit der Geschäftsführung und anderen Abteilungen
- Erfassung und Überwachung von Plan- und Kennzahlen
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden, Durchführung von Personalgesprächen sowie der Personaleinsatzplanung
- Sicherstellung von Qualitäts-, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Brand-, Lärm- und Umweltschutz sowie der Lebensmittelsicherheit

- Selbstständige Planung und Realisierung technischer oder organisatorischer Projekte

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung als Metzger/Fleischer (m/w/d) oder vergleichbar sowie Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker/Technologen (m/w/d) mit Fachrichtung Fleischtechnologie oder vergleichbare Berufserfahrung in der Lebensmittelherstellung
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie einschlägige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit (Abteilungsleitung, Produktionsleitung o.ä.)
- Sehr gute Kenntnisse der Prozesse und Abläufe bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren oder artverwandter Bereiche sowie technisches Verständnis für die Verpackungslinien und Auszeichner
- Gute Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung (u.a. HACCP)
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse bzw. Erfahrungen im Umgang mit Kennzahlen und Produktionsprozessen
- Gute Kenntnisse in MS-Office sowie Warenwirtschaftssystemen
- 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** unter Angabe der **Referenz 2964** 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](#)