



Abteilungsleiter Produktion (m/w/d)

Stellenbeschreibung

- Anleitung der Fertigung von Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie Koch- und Rohpökelwaren
- Überwachung von Produktionsprozessen und Rezepturen
- Qualitätskontrolle von Ausgangs- und Endprodukten, Gewürzen, Därmen, Zusatz- und Hilfsstoffen
- Führung eines erfahrenen und engagierten Teams
- Direkte Berichterstattung an die Betriebsleitung

Profil

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Fleischermeister oder Fleischtechniker
- mehrjährige Erfahrung in der industriellen Wurstproduktion
- handwerkliches Geschick, Genauigkeit und Kreativität
- Führungsstärke mit hohem Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit und natürlich eine große Leidenschaft für gute Fleisch- und Wurstprodukte

unser Angebot

- spannende und abwechslungsreiche Aufgaben in einem modernen Arbeitsumfeld
- sicherer und zukunftsorientierter Arbeitsplatz in einem systemrelevanten Betrieb
- flache Hierarchie mit schnellen Entscheidungswegen