

Produktionsleiter (m/w/d) Lebensmittelherstellung in Vollzeit

Tradition trifft Innovation

Seit 1886 steht die Ewald-Gelatine GmbH als familiengeführtes Unternehmen für Qualität und Fortschritt in der Gelatineherstellung in Bad Sobernheim.

IHRE AUFGABEN:

- Verantwortung für die Planung, Steuerung und Überwachung der Produktionsprozesse unter Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Aktive Weiterentwicklung und Optimierung von Produktionsabläufen
- Einführung und konsequente Umsetzung einer strukturierten, dokumentierten Schichtübergabe
- Fachliche und disziplinarische Führung der Mitarbeitenden im Produktionsbereich durch Kompetenz, Motivation und Entwicklung der Mitarbeiter

IHR PROFIL:

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Brauwesen, Verfahrenstechnik oder vergleichbare technische Ausbildung idealerweise aber nicht zwingend, Erfahrungen in den Branchen Gelatine-, Milch- oder Brauereiprodukte
- Ausgeprägte Führungskompetenz und Erfahrung mit einem klaren, gleichzeitig empathischen Führungsstil
- Erfahrung in der Implementierung strukturierter Prozesse im Schichtbetrieb
- Analytisches Denken, Problemlösungsfähigkeit und strukturierte Arbeitsweise

WIR BIETEN:

Stabiles Arbeitsverhältnis: Einen sicheren Arbeitsplatz in einem traditionsreichen Unternehmen mit internationaler Ausrichtung

- Eine verantwortungsvolle Position in einem etablierten, zukunftsorientierten und wachsenden Unternehmen
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Mitgestaltungsspielraum bei der Weiterentwicklung unserer Produktionsstruktur
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld mit modernem Führungsverständnis
- Leistungsgerechte Vergütung und attraktive Zusatzleistungen



BEREIT, DEN TAKT DER PRODUKTION ZU SETZEN?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Ihrer Gehaltsvorstellung an:

Ewald-Gelatine GmbH
Personalabteilung
Postfach 65 · 55560 Bad Sobernheim

bewerbung@ewald-gelatine.de
www.ewald-gelatine.de