



In der vierten Generation geführt, hat Meica seit 1908 in Edewecht sein Zuhause. Von hier aus liefert Meica in rund 30 Länder seine mit Sorgfalt und in bester Qualität hergestellten Produkte. Jeder weiß, Meica macht das Würstchen: Mit den bekannten Marken Deutschländer, Mini Wini und Trueman's ist Meica Marktführer für Würstchen Konserven und produziert zudem die erfolgreichste Currywurst im LEH – den Curry King sowie das beliebte Bratmaxe-Sortiment. Eintöpfe und Grünkohl-Produkte runden das Meica-Angebot ab.

Unser Erfolg basiert auf engagierten Teams, die mit ihrem Fachwissen, ihrem Können und ihrer Leidenschaft dazu beitragen, gemeinsam unsere Produkte, das Unternehmen und jeden einzelnen Mitarbeitenden weiterzuentwickeln.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Schichtleitung Produktion (m/w/d) für unsere Abteilung Würstchen füllen in Vollzeit

Ihr Aufgabengebiet

- Sie sind verantwortlich für die Steuerung, Überwachung, Organisation und Optimierung der Arbeitsabläufe und Materialflüsse
- Unsere hohen Qualitätsstandards stellen Sie sicher
- Sie übernehmen die Führung, Motivation und Entwicklung Ihrer ca. 35 Mitarbeitenden. Produktionsrelevante Schulungen werden von Ihnen durchgeführt. Ihren Mitarbeitenden vermitteln Sie relevantes Wissen
- Die Personalplanung und die Erstellung der Personaleinsatzpläne nach Maßgabe der Produktionsplanung wird von Ihnen verantwortet
- Sie tragen Verantwortung für die Überwachung der Schälmaschinen, Füll- und Räucheranlagen sowie die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Die Umsetzung der vorhandenen Qualitätskonzepte und –maßnahmen (HACCP und IFS) steuern Sie
- In dieser Funktion berichten Sie direkt an den Produktionsleiter

Sie verfügen über

- Eine abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) oder eine vergleichbare lebensmitteltechnische Ausbildung sowie mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Position
- Eine abgeschlossene Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker (m/w/d) oder Industriemeister (m/w/d)
- Grundlegende Kenntnisse in Qualitätssystemen wie HACCP und IFS
- Einen modernen Führungsansatz und Erfahrung in der Personal- und Mitarbeitendenplanung
- Selbstständige Arbeitsweise mit hohem Antrieb und Durchsetzungsvermögen
- Hohes Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und eine starke Hands-on Mentalität runden Ihr Profil ab

Das erwartet Sie

- Ein marktführendes mittelständisches Markenunternehmen mit kurzen Entscheidungswegen und anspruchsvollen, abwechslungsreichen Tätigkeiten
- Kollegiales Betriebsklima und ein Team hochmotivierter Mitarbeiter:innen
- Planbares Arbeiten im Zweischichtmodell (5-Tage-Woche im wöchentlichen Wechsel)
- Marktgerechte Vergütung und kontinuierliche persönliche Weiterentwicklung
- Mitarbeiterrabatte bei vielen Markenanbietern

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Starttermins per E-Mail an:

Meica GmbH & Co. KG | Gesche Luers • Personalabteilung
Meicastr. 6 • 26188 Edewecht | Telefon: 04405 999-177 | Mail: bewerbung@meica.de

Deutschländer

Mini Wini

TRUEMAN'S

BRATMAXE

CURRY KING

KOHL KÖNIG

volle Kelle