

Die Seitz Gruppe ist führender Premiumhersteller für Hunde- und Katzenahrung. Neben der Entwicklung von Produktkonzepten für Private Label Kunden bieten wir Endverbrauchern mit der Marke Fleischeslust eine Premium-Nassfuttermarke aus eigenem Hause.

Seit über vierzig Jahren produzieren wir Nassfutter höchster Qualität auf Basis bester Rohwaren in Dosen und Würsten. Zudem zählen wir bereits seit 1981 zu den Pionieren von Tiefkühlfrischfleisch und produzieren für den BARF-Markt schockgefrostete Produkte in höchster Güte und einzigartiger Qualität. Gemäß unserem Motto „Liebe fütten“ hat das Wohl von Hund und Katze durch eine vollwertige und gesunde Ernährung bei uns immer absolute Priorität.

Im Rahmen des weiteren Wachstums suchen wir für den Firmensitz in Langwedel südlich von Bremen eine/n

Schichtleiter

(m/w/d) in Vollzeit im 3-Schicht-System

Deine Aufgaben

- Organisation und Optimierung der Abläufe innerhalb aller Produktionsabteilungen
- Direkte disziplinarische Führung der unterstellten Mitarbeiter
- Einhaltung der Rezepturen und Vorgaben aller Prozessparameter in der laufenden Produktion
- Abarbeitung des Produktionsplanes in Absprache mit dem Produktionsleiter bzw. seinem Stellvertreter
- Sicherstellung der Anwendung des CSB-Systems
- Personaleinsatz- und Urlaubsplanung innerhalb des Aufgabengebiets/der Abteilung
- Einarbeitung und Weiterentwicklung von neuen und bestehenden Mitarbeitern
- Eigenverantwortliches Führen der Anlagen und Erkennen von Störungen
- Sicherstellung der technischen Betriebsbereitschaft und Überwachung der technischen Funktionsfähigkeit der Anlagen in Zusammenarbeit mit dem technischen Leiter Mechanik und Elektrik
- Sicherstellung der Produktqualität durch Kontrolle der bestehenden Produktparameter
- Einhaltung und Durchsetzung geltender Arbeitssicherheits- und Hygieneregungen
- Organisation und Durchführung der internen Reinigung innerhalb des Aufgabengebietes
- Koordination der vor- und nachgelagerten Schnittstellen in der Dosenlinie in enger Zusammenarbeit mit den Teamleitern
- Umsetzung der Anforderungen des QMS (Einhaltung der Betriebs- und Arbeitshygiene und der IFS-Richtlinien)

Dein Profil

- Idealerweise eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Industriemeister Lebensmittel oder als Maschinen- und Anlagenführer bzw. motivierter Quereinsteiger mit fundierter Berufserfahrung in der Produktion von Vorteil
- Fundierte Kenntnisse und Erfahrungen in Produktionsprozessen sowie sicherer Umgang mit Arbeitssicherheits- und Hygienevorschriften
- Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen
- Fundierte Prozesskenntnisse im Bereich Mischen und Abfüllen (Dosen)
- Schichtbereitschaft (Früh-/Spät- und Nachtschicht) in der Lebensmittelproduktion
- Gewissenhafte und selbständige Arbeitsweise sowie ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Hohes Maß an Flexibilität und Einsatzbereitschaft

Das bieten wir

- Festanstellung in Vollzeit
- Attraktives Gehalt, Sonderzahlungen, VWL
- Einen sicheren Arbeitsplatz in krisenfester Branche
- Familiäre und unkomplizierte Unternehmenskultur
- Kollegiale Teams mit flachen Hierarchien
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Interessante Weiterbildungsangebote
- Jobrad und EGYM Wellpass
- Sehr gute Erreichbarkeit über die A27

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns bitte Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung und frühestem Eintrittstermin an bewerbung@seitz-tiernahrung.de