



## Produktionsleiter m/w/d zur Herstellung von Backwaren



Dresden



Emil Reimann GmbH



Lebensmittel



bis 90



3276V

Übernehmen Sie als **Produktionsleiter zur Herstellung von Backwaren (m/w/d)** im Rahmen einer altersbedingten Nachfolge eine verantwortungsvolle Position mit umfangreichen Gestaltungsmöglichkeiten bei einem Nischenmarktführer seiner Branche. In dem IFS-zertifizierten Betrieb mit kurzen Entscheidungswegen und modernen Produktionsanlagen ist Ihre Mitgestaltung gewünscht. Profitieren Sie unter anderem von umfassenden Mitarbeiterrabatten, betrieblicher Altersvorsorge, Gesundheitsprämien sowie einer mitarbeiterorientierten Führung und Wertschätzung.

### Unternehmen

Unser Mandant, die Emil Reimann GmbH ([www.emil-reimann.de](http://www.emil-reimann.de)), ist einer der regional führenden Stollenbäcker. Am Standort in Dresden entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Dresdner Stollen, Dauergebäck und Konditoreispezialitäten für den Lebensmitteleinzelhandel und Großunternehmen. Das innovative Unternehmen zeichnet sich durch hohe Qualität und eine nachhaltige Unternehmensausrichtung aus. Im Zuge der Wachstumsstrategie wurde eine Investition am Standort Dresden über mehrere Millionen Euro in ein modernes Lager- und Logistiksystem getätigt.

### Ihre Aufgaben

Als Produktionsleiter zur Herstellung von Backwaren (m/w/d) sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gesamtübernahme der Verantwortung für die Produktion in technischer und kaufmännischer Sicht
- Disziplinarische und fachliche Führung der Mitarbeitenden sowie Sicherstellung derer individuellen Weiterentwicklung
- Reibungslose Beherrschung des Tagesgeschäftes
- Optimierung der Prozesse, Abläufe und Strukturen
- Sicherstellung der hohen Qualitätsanforderungen
- lösungsorientiertes Handeln bei Abweichungen/besonderen Vorkommnissen, wie z. B. Abweichungen der Qualitätsparameter eines Produkts oder derer Rezepturen
- Organisation und Dokumentation von Rezepturen und vorgegebenen Zielen

### Ihre Qualifikationen

Bildungsabschlüsse	Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich, idealerweise als Bäckermeister und/oder Konditormeister.
Berufserfahrung	Sie haben eine mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Funktion eines Unternehmens aus der industriellen Lebensmittelverarbeitung, idealerweise aus dem Umfeld des Bäckerei- und/oder Konditorenhandwerks.
Spezifische Kenntnisse	SAP-Kenntnisse wären von Vorteil, sind jedoch keine Voraussetzung.

### Ihre Persönlichkeit

Sie haben sich in Ihrer aktuellen Position fachlich ausgezeichnet und

- wollen und können Verantwortung übernehmen,
- zeichnen sich durch Pragmatismus, Durchsetzungsstärke sowie Ergebnisorientierung aus,
- denken analytisch und setzen Ideen und Aufgaben selbständig um und
- kommunizieren wertschätzend auf Augenhöhe.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung – inkl. Angaben über Jahreseinkommen sowie Kündigungsfrist – unter Angabe der Kennziffer **3276V** an unsere E-Mail-Adresse. Aus Datenschutzgründen bitten wir Sie, alle Anlagen als PDF zu versenden.

dr. gawlitta (BDU) GmbH  
Rathausstraße 28  
53225 Bonn

[www.gawlitta-hr.de](http://www.gawlitta-hr.de)

Ihre Ansprechpartnerin  
Lena Maske

[info@gawlitta-hr.de](mailto:info@gawlitta-hr.de)  
 0228 629 300

