



Wir sind Schmid's Teig-Spezialitäten – die Spätzialisten rund um Teigwaren

Wir suchen einen Produktionsleiter in Vollzeit für unseren Standort Burgstetten

Schmid's Teig-Spezialitäten steht seit Jahrzehnten für hochwertige Teigwaren und schwäbische Spezialitäten in bester Qualität. An unseren Standorten in Burgstetten und Fellbach produzieren wir mit rund 100 Mitarbeitenden ein breites Sortiment an frischen Teigwaren, Fertigteigen und weiteren Spezialitäten.

Dabei verbinden wir regionale Verwurzelung mit Innovation, Qualitätsbewusstsein und nachhaltigem Denken.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte und verantwortungsbewusste Führungspersönlichkeit als

Produktionsleiter (m/w/d)

In dieser Schlüsselposition übernimmst du die operative Verantwortung für unsere Produktion in Burgstetten und entwickelst gemeinsam mit deinem Team unsere Abläufe, Prozesse und Strukturen kontinuierlich weiter.

Deine Aufgaben

- Operative Leitung und Organisation der Produktion am Standort Burgstetten
- Führung, Motivation und Weiterentwicklung der Mitarbeitenden in der Produktion
- Planung und Steuerung von Personal, Produktionskapazitäten und Maschineneinsatz
- Sicherstellung eines reibungslosen und effizienten Produktionsablaufs
- Verantwortung für die Einhaltung unserer hohen Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Sicherstellung der termingerechten Produktion in der geforderten Menge und Qualität
- Überwachung und Optimierung von Produktionskennzahlen, Produktivität und Ausschuss
- Kontinuierliche Verbesserung von Produktionsprozessen und Arbeitsabläufen
- Analyse von Schwachstellen sowie Entwicklung und Umsetzung geeigneter Verbesserungsmaßnahmen
- Enge Zusammenarbeit mit Technik, Qualitätssicherung, Einkauf, Lager, Logistik und Geschäftsleitung
- Koordination und Begleitung von Produktumstellungen, neuen Rezepturen und Produktionsprozessen

- Unterstützung bei Investitionsprojekten sowie bei der Einführung neuer Maschinen und Anlagen
- Sicherstellung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Rohstoffen, Energie und Ressourcen

Dein Profil

- Abgeschlossene technische oder lebensmittelbezogene Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung, Meister-/Technikerausbildung oder abgeschlossenes Studium, beispielsweise in Lebensmitteltechnik, Produktionstechnik oder einem vergleichbaren Bereich
- Mehrjährige Berufserfahrung in einem produzierenden Unternehmen, idealerweise in der Lebensmittelindustrie
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden und in der Organisation von Produktionsabläufen
- Gutes technisches Verständnis sowie Erfahrung im Umgang mit Produktionsanlagen
- Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Unternehmerisches Denken und ein gutes Verständnis für Kosten, Produktivität und Effizienz
- Strukturierte, lösungsorientierte und selbstständige Arbeitsweise
- Durchsetzungsvermögen verbunden mit einem wertschätzenden und motivierenden Führungsstil
- Hohe Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Sicherer Umgang mit MS Office; Erfahrung mit ERP- oder Produktionsplanungssystemen ist von Vorteil
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Bereitschaft zur Arbeit innerhalb unseres Produktions- und Schichtbetriebs
- Führerschein Klasse B

Das bieten wir dir

- Eine verantwortungsvolle Schlüsselposition mit direktem Einfluss auf unsere Produktion
- Großen Gestaltungsspielraum bei der Weiterentwicklung von Prozessen, Strukturen und Mitarbeitenden
- Kurze Entscheidungswege und direkten Austausch mit der Geschäftsleitung
- Flache Hierarchien in einem traditionsreichen, inhabergeführten Familienunternehmen
- Ein motiviertes Team und ein wertschätzendes Arbeitsumfeld
- Leistungsgerechte Vergütung und attraktive Zusatzleistungen
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen der Lebensmittelbranche
- Langfristige Perspektiven und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Die Möglichkeit, Tradition und moderne Lebensmittelproduktion aktiv miteinander zu verbinden

Wenn du nicht nur Produktion verwalten, sondern sie gemeinsam mit uns weiterentwickeln möchtest, freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.

So bewirbst du dich

Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive **Gehaltsvorstellung** und **frühestmöglichem Eintrittstermin** per E-Mail an:

t.hauer@schmidnudeln.de

Viele Grüße

Thomas Schmid
Betriebsleiter

Schmid's Teig-Spezialitäten GmbH & Co. KG
Erbstetter Straße 26
71576 Burgstetten