Site Manager
(m/w/d)

Wofür wir stehen:

Vielfalt. Chancengleichheit. Wertschätzung. Entwicklung.

Werden Sie Teil unseres Teams und wachsen Sie mit uns. Begleitet von Anfang an, unterstützen wir Sie auf dem Weg zum Erfolg. Authentisch sein, Individualität leben, Potenzial entfalten.

#teameppers

AB SOFORT

Karriere bei eppers. Genuss ohne Grenzen.

Seit über 40 Jahren stehen wir für exzellenten Geschmack. Gemeinsam mit Industrie, Handel und Endverbrauchern entwickeln wir innovative Produkte und setzen auf beste Zutaten. Ohne Konservierungsstoffe, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Hefeextrakt und Palmfett.

Starten Sie Ihre Karriere bei uns!

Ihre Aufgaben:

- **Führung & Teammanagement**
- Leitung und Entwicklung der Produktionsmitarbeitenden
- Förderung einer Kultur der Zusammenarbeit und Eigenverantwortung
- Kommunikation mit internen und externen Stakeholdern
- **Lebensmittelsicherheit & Hygiene**
- Einhaltung von HACCP, GMP und IFSD
- Durchführung von Sicherheitsunterweisungen und Audits
- Sicherstellung von Hygiene und Abfallmanagement
- **Qualität & Effizienz**
- Überwachung der Produktqualität nach Lebensmittelstandards
- Zusammenarbeit mit QA zur Vermeidung von Kontamination
- Umsetzung von Lean-Methoden (5S, Six Sigma)
- **Projekt- & Anlagenmanagement Planung und Umsetzung von technischen Verbesserungen**
- Steuerung von Zeit, Budget und Ressourcen
- Koordination mit Lieferanten und Technikteams
- **Kennzahlen & Performance**
- Definition und Verfolgung von KPIs (Sicherheit, Qualität, Effizienz, Inventory, People, Cost)
- Nutzung von Daten zur kontinuierlichen Verbesserung

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium in Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik oder vergleichbar
- Mindestens 5 Jahre Erfahrung in der Leitung eines Produktionsstandorts in der Lebensmittelindustrie
- Kenntnisse in Lean Manufacturing, Six Sigma und kontinuierlicher Verbesserung
- Erfahrung mit HACCP, GMP und IFS
- Erfahrung in der Herstellung von Saucen wünschenswert
- Kommunikationsstärke, Entscheidungsfreude und Hands-on-Mentalität

Kurzbeschreibung:

Als Site Manager übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für unseren Produktionsstandort in Saarbrücken. Ihr Fokus liegt auf der Führung der Teams, der Sicherstellung höchster Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie der kontinuierlichen Optimierung unserer Prozesse idealerweise mit Erfahrung in der Herstellung von Saucen.

Wir bieten:

- Verantwortungsvolle Führungsposition in einem dynamischen Umfeld
- Gestaltungsspielraum für Innovation und Verbesserung
- Kollegiales Team und offene Unternehmenskultur
- Attraktive Vergütung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit • Altersvorsorgezuschuss • Wöchentliches Teamessen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter:

personal-BM@eppers-gewuerze.de

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns wichtig.
Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung für Bewerber auf unserer Website.