

Produktionsleiter (m/w/d) Seafood – Standort Oslo (Norwegen)

(443)

📍 Standort: Oslo 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📅 Arbeitszeit: 40 Stunden pro Woche 📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Gestalten Sie die Zukunft in einem neuen internationalen Produktionsstandort!

Sie möchten nicht einfach „eine Produktion leiten“ – Sie möchten etwas aufbauen, prägen und nachhaltig entwickeln? Dann bietet Ihnen diese Position eine seltene Chance: Übernehmen Sie die Führung einer neu eröffneten, hochmodernen Fischveredelung in Norwegen und gestalten Sie hier die Prozesse, Strukturen und Technik von Beginn an mit.

Unser Mandant ist ein führendes, inhabergeführtes Unternehmen der deutschen Lebensmittelbranche mit Spezialisierung auf hochwertige Fischveredelung. Das Unternehmen verbindet traditionelle handwerkliche Verfahren mit modernster, energieeffizienter Produktionstechnik und legt größten Wert auf kompromisslose Qualität sowie soziale und ökologische Verantwortung.

Für die neu eröffnete Produktionsstätte nahe Oslo in Norwegen suchen wir im Auftrag unseres Mandanten eine durchsetzungsstarke, technisch-affine Führungspersönlichkeit, die Produktion, Menschen und Prozesse weiterentwickelt und den Standort nachhaltig prägt.

In dieser Funktion verantworten Sie die gesamte Produktion der Fischveredelung (Schwerpunkt Lachsfiletierung) und gestalten die Prozess- und Technikausrichtung des Werkes aktiv mit.

Ihre Rolle als Produktionsleiter

- Sicherstellung einer einwandfreien, hygienekonformen und wirtschaftlichen Produktion
- Arbeitsvorbereitung sowie Planung von Personal-, Maschinen- und Betriebsmittelressourcen
- Produktionsplanung & Controlling nach betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Führen, Anleiten und Weiterentwickeln internationaler Mitarbeitender
- Leitung der Schichtleiter sowie Verantwortung für Produktion, Sozialbereich & Reinigung
- Optimierung von Produktionsabläufen sowie Umsetzung moderner Schichtsysteme (4-Tage-Modell)
- Verantwortung für Technik, QS, Hygiene, HACCP & Lebensmittelsicherheit
- Disposition der inbound-Rohware sowie Koordination der outbound-LKW-Logistik
- Mitwirkung bei Investitionsvorhaben und kontinuierlichen Verbesserungsprozessen

Ihr Profil – eine Persönlichkeit mit Anspruch

- Studium/Ausbildung in Lebensmitteltechnik, Verfahrens-, Elektro- oder Produktionstechnik
- Mind. 5 Jahre Führung in der Lebensmittelindustrie, ideal: Frische/Seafood/TK
- Führungserfahrung von mind. 30 Mitarbeitenden, vorzugsweise international
- Sehr gute Expertise in Arbeitsvorbereitung, Personal-/Betriebsmittelplanung, Produktionsplanung, Controlling
- Fundiertes Know-how in Technik, Hygiene, QS, HACCP
- Sicheres Englisch
- Führungspersönlichkeit mit Vorbildwirkung, Durchsetzungsstärke & Empathie
- Hands-on, strukturiert-analytisch, technisch begeistert
- Hohe Zuverlässigkeit, Loyalität und Lust am Gestalten

Ihre Pluspunkte – das dürfen Sie erwarten

- Außergewöhnliches Gehaltspaket
- Internationale Verantwortung in einem der bedeutendsten Seafood-Märkte Europas
- Gestaltungs- und Entscheidungsspielraum in einer neu aufgebauten Produktionsstätte
- Schichtmodell: 4 Tage à 10 Stunden, 3 Tage frei
- Führung mit Gestaltungsspielraum und Wachstumsverantwortung
- Moderne, energieeffiziente Produktionsanlagen
- Sicherer Arbeitsplatz in einem expandierenden Premium-Segment
- Familiäres, wertorientiertes Unternehmen statt Konzernbürokratie

Sie möchten internationale Produktion aktiv gestalten und ein Werk weiterentwickeln?

Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Ihre Bewerbung wird selbstverständlich vertraulich und diskret behandelt.

Frau Michaela Meyer

Karl-Ferdinand-Braun-Straße 5
28359 Bremen

Tel. 0421-16179630

Mobil. 0176-60993680

E-Mail: bewerbung@personalvermittlung-meyer.de

Website: www.mmc-personalvermittlung.de

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

[Impressum](#)