

# Industriemeister Süßwaren (m/w/d)

Als **Industriemeister Süßwaren** bei Stollwerck übernimmst Du eine Schlüsselrolle in unserer Schokoladenproduktion. Du verbindest technisches Know-how mit organisatorischem Talent und Führungsstärke. Deine Hauptaufgabe: Die Sicherstellung einer effizienten, qualitativ hochwertigen und termingerechten Produktion auf unseren modernen Anlagen.

In unserem Werk in Berlin produzieren wir jährlich mehr als 27.000 Tonnen Schokoladensnacks, Tafeln und Riegel – verteilt auf elf Produktionslinien. Du steuerst und optimierst die-se Prozesse und sorgst dafür, dass unsere Standards in Qualität, Sicherheit und Hygiene jederzeit eingehalten werden.



## Deine Aufgaben:

- Überwachung und Steuerung der Produktionsprozesse, sowie Sicherstellung der Einhaltung von Produktionsplänen, Terminen und Mengen
- Optimierung der Produktqualität und Quantität nach betriebswirtschaftlichen Zielsetzungen mit höchster Effizienz
- Eigenständiges Bedienen und Überwachen der Produktionsanlagen (inkl. Reinigung) zur Unterstützung des Produktionsteams
- Kosten- und Ressourcenmanagement durch Sicherstellung der technischen Verfügbarkeit sowie effiziente Rohstoffbedarfssicherung der Anlagen
- Zielorientierte Führung und Betreuung sowie Planung und Entwicklung der im Verantwortungsbereich tätigen Beschäftigten
- Einhaltung, Überwachung und Optimierung von vorgegebenen Qualitäts-, Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienestandards
- Pflege und Wahrnehmung eines definierten Berichtswesens gegenüber der Werksleitung und den Mitarbeitern der Produktionseinheit
- Kooperative Zusammenarbeit und Abstimmung mit anderen Produktionsbereichen und zentralen Fachabteilungen.



### Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Weiterbildung zum Industriemeister Süßwaren oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Süßwarenproduktion oder Lebensmittelindustrie
- Ausgeprägte Kompetenz in der Führung und Betreuung von Mitarbeitern
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Team-, Kommunikations- und ausgeprägte Organisationsfähigkeiten
- Anwenderkenntnisse in MS Office sowie Kenntnisse im Umgang mit ERP-Systemen
- Englisch in Wort und Schrift von Vorteil.

### Das bieten wir Dir:

Wenn Du Dich entscheidest, Teil unseres Teams zu werden, führen wir Dich in unsere Welt der Schokolade ein. Du arbeitest direkt mit Deinen neuen Kollegen\*innen zusammen und lernst schnell unser Produktportfolio, die Produktionsanlagen und -prozesse und unsere Systeme kennen.

- Unbefristete Vollzeitstelle mit tariflicher Vergütung gemäß Tarifvertrag der Süßwarenindustrie
- 30 Urlaubstage plus arbeitsfreie Tage am 24.12. & 31.12.
- Sonderzahlungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- EGYM Wellpass zur Förderung Deiner Gesundheit
- Betriebliche Altersvorsorge
- Vielfältige Weiterbildungs- und Karriereöglichkeiten.

### Arbeiten bei Stollwerck:

Stollwerck steht für Qualität, Tradition und Innovationskraft in der Schokoladenherstellung. Wenn Du mit Deinem Können, Deiner Führungskompetenz und Deiner Begeisterung für Süßwaren einen aktiven Beitrag zur Weiterentwicklung unserer Produktion leisten möchtest, dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.



**Interessiert an dieser Position?**  
**Bewirb Dich **jetzt!****

Bitte sende uns Deinen Lebenslauf mit Angabe Deines frühestmöglichen Starttermins an die untenstehende Mailadresse oder scanne einfach den QR-Code.

Stollwerck GmbH  
Motzener Straße 32  
12277 Berlin

Mail: [career.berlin@stollwerck.com](mailto:career.berlin@stollwerck.com)

Tel: 030-72090158

