

Jetzt bewerben

Du hast Lust bei der innovativsten Molkerei Österreichs zu arbeiten?
Wir bei NÖM stehen für eine genussvolle Zukunft. Wir nehmen unsere soziale Verantwortung ernst und möchten durch nachhaltiges Handeln wirtschaftlich erfolgreich sein. Ein hohes Verständnis für unsere KonsumentInnen, ein ausgeprägtes Feingefühl für Lebensmitteltrends, permanente Investition in neue Technologien und sehr hohe Qualitätsstandards machen uns zu einem europaweit erfolgreichen Unternehmen, das den nationalen wie auch internationalen Markt laufend mit Produktinnovationen bedient. NÖM vereint sämtliche Arbeitsbereiche am Standort in **Baden bei Wien**. Das engagierte Team arbeitet täglich Hand in Hand daran, aus etwas Gutem etwas Besonderes zu machen.
Werde ein wertvoller Teil des NÖM-Teams – wir freuen uns auf dich!

Schichtleiter:in (m/w/d)

Deine vielseitigen Aufgaben:

- In dieser abwechslungsreichen Position übernehmen Sie Verantwortung für Ihr engagiertes Produktionsteam, die Überwachung der korrekten Produktionsabläufe sowie die Umsetzung und Einhaltung der internen + externen Vorgaben. Als umsichtiger Kommunikator mit klaren Strukturen stehen Sie außerdem im laufenden Austausch mit den Mitarbeitern aus der Schaltwarte und stellen so die exakten Füllmengen und die Einhaltung der Produktionsvorgaben vorausschauend sicher. Bei Störungsfällen bewahren Sie stets einen „kühlen Kopf“, entwickeln konkrete Lösungsvorschläge zur raschen Wiederaufnahme der Anlage und dokumentieren transparent, um zukünftige Ausfälle zu vermeiden. Tägliche Abstimmungen, laufende Besprechungen und die Mitarbeit bei interessanten Projekten runden diese spannende Herausforderung ideal ab.

Dein überzeugendes Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung (Lehre | Meisterschule | FS | HTL etc.)
- Erfahrung mit technischen KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess) Projekten
- Proaktives Handeln statt Reagieren ist ihre Stärke
- Mehrjährige Berufserfahrung inkl. Führungsverantwortung in einer vergleichbaren Funktion
- Technisches Verständnis + routinierter Umgang mit gängigen EDV-Programmen
- Kommunikationsstärke sowie Empathie für Ihre MitarbeiterInnen
- Hohes Qualitätsbewusstsein | zuverlässige Handlungsweise | analytisches Denkvermögen
- Führungsstarker Team-Fan mit Humor + Begeisterung

Unser breites Angebot:

- Langfristige Zusammenarbeit mit einem großartigen Team
- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit Raum zur Mitgestaltung
- Individuelle Förderung der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- NÖM Genießerei: Triff deine KollegInnen in unserem MitarbeiterInnen-Restaurant mit finanziell gestütztem Angebot und täglich frisch gekochten Speisen für Ihr dein Wohlbefinden

- Attraktives Bruttojahresgehalt ab € 57.750,-- auf Vollzeit-Basis mit Bereitschaft zur Überzahlung

Wenn Du interessiert sind, besuche uns doch unter www.noem.at und bewirb Dich!

Wir freuen uns bereits auf Deine Bewerbung!