

Verantwortlicher für die Verpackung von Wurstwaren in Cheseaux

Macht es dir Spaß, ein Team zu leiten, die Produktion zu organisieren und Prozesse weiterzuentwickeln? Dann komm zu uns und übernimm die Verantwortung für unsere Verpackungsabteilung. In dieser Funktion leitest und betreust du die Verpackungsabteilung und stellst sicher, dass die betrieblichen, qualitativen, rechtlichen und wirtschaftlichen Anforderungen eingehalten werden. Mit engem Kontakt zum operativen Geschehen begleitest du die Teams im Tagesgeschäft und trägst aktiv zur kontinuierlichen Verbesserung der Dienstleistungen bei.

Bell Schweiz AG
Chemin du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-Lausanne

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Französisch

Hast du noch Fragen?



Mélissa Hugron
HR Spezialistin Produktion
+41 58 326 9920

Online Bewerben

Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Proaktive Leitung eines Teams von 25 Mitarbeitern und je nach Saison etwa 30 bis 50 Zeitarbeitskräften, einschließlich der Sicherstellung ihrer kontinuierlichen Weiterbildung und beruflichen Entwicklung
- Effiziente Organisation des Betriebs und Personalplanung unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Strenge Überwachung der Einhaltung interner und externer Hygienestandards und Ergreifen von Maßnahmen bei Abweichungen
- Enge Zusammenarbeit mit den Supportabteilungen (Controlling, PPS, MQ, Technik)
- Prozessanalyse und Umsetzung von Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung, um die Produktivität und die betriebliche Effizienz zu steigern
- Sicherstellung der täglichen Bestandsführung, der Auftragserfassung und der Rückverfolgbarkeit der Produkte
- Effiziente Bearbeitung abteilungsspezifischer Reklamationen mit nachhaltigen Korrekturmaßnahmen
- Verwaltung des Materiallagers und der Beschaffung für den reibungslosen Betrieb der Abteilung
- Einführung und kontinuierliche Weiterentwicklung von TopX in deinem Verantwortungsbereich
- Strikte Einhaltung und Umsetzung der Arbeitsschutzmaßnahmen

Das bringst du mit

- Berufsabschluss als Metzger/Fleischereifachmann/-frau, Koch/Köchin, Fleischfachmann/-frau oder gleichwertige Ausbildung
- Nachweisliche Erfahrung in der Lebensmittelindustrie
- Fähigkeit, ein Team zu leiten, zu betreuen, zu motivieren und zu schulen
- Organisationsgeschick, Flexibilität und die Fähigkeit, Prioritäten zu setzen
- Fundierte Kenntnisse in MS-Office, insbesondere Excel und Word, sowie in SAP
- Perfekte Beherrschung der französischen Sprache und gute Deutschkenntnisse sind von Vorteil
- Fähigkeit, sowohl im Büro als auch in der Produktion zu arbeiten
- Hauptsächlich Tagesdienst, mit gelegentlicher Flexibilität, um die Aktivitäten der Abteilung je nach Bedarf zu begleiten
- Fähigkeit, in kalten, heißen und feuchten Umgebungen zu arbeiten

Das bieten wir

Work-Life-Balance
Eine ausgewogene Work-Life-Balance ist uns wichtig. Du profitierst von mindestens 25 Ferientagen sowie einer transparenten, elektronischen Zeiterfassung. So kannst du allfällige Überstunden flexibel mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren.

Verpflegung
Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.

Mobilität
Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.

Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.