



Stagiaire en durabilité

Plonge-toi pendant 12 mois dans l'univers de la durabilité de Bell Food Group et façonne l'avenir avec nous ! Au cours de ce stage, tu découvriras des projets variés et passionnants et tu apprendras comment la durabilité se concrétise dans la pratique. Rejoins notre équipe et contribue avec nous à donner une nouvelle impulsion pour un monde plus vert.

Bell Schweiz AG
Elsässerstrasse 174
4056 Bâle

Type de contrat Stage
Taux d'occupation 80% - 100%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand
Modèle de temps de travail Horaires variables

Tu as encore des questions ?



Morgane Baumann
Gestionnaire des administrations
RH
+41 58 326 3064

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Vos tâches

- Participation à la mise en œuvre des projets et des mesures découlant de la stratégie de développement durable de Bell Food Group
- Participation à la mise en œuvre de la législation relative à la chaîne d'approvisionnement
- Participation à la mise en place d'un outil EUDR et développement d'un concept visant à garantir le respect du règlement de l'UE sur le travail forcé
- Élaboration de concepts de collecte de données relatifs aux objectifs ESRS et mise en œuvre au sein de Bell Food Group
- Validation et reporting des indicateurs de développement durable
- Participation et gestion autonome de la communication interne en matière de développement durable
- Soutien de l'équipe dans diverses tâches administratives

Ce que vous apportez

- Diplôme ou études en cours dans une filière scientifique
- Très bonne maîtrise de l'allemand à l'oral et à l'écrit
- Un vif intérêt pour les questions liées à la durabilité, à la protection de l'environnement et à la responsabilité sociale
- Capacités d'analyse et méthode de travail structurée, ainsi qu'engagement et esprit d'équipe

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Vous bénéficiez d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela vous permet de compenser d'éventuelles heures supplémentaires de manière flexible par des jours de congé supplémentaires.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel, un menu de midi avec soupe et salade, de l'eau, du thé et des fruits gratuits ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Benefit from convenient public transport connections, attractive ticket subsidies and ample parking facilities in the multi-storey car park.



Possibilités de développement professionnel

Développez vos connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités d'évolution personnelle.