

Responsable adjoint(e) / Responsable de la préparation des commandes au centre de logistique (nouveau site d'Oensingen)

Rejoignez-nous pour le lancement de notre nouveau centre logistique hautement automatisé. En tant que responsable adjoint(e) / responsable de la préparation des commandes (Emballage, étiquetage, préparation des commandes), tu assumeras des responsabilités dans un domaine clé, à la croisée de la précision, du dynamisme et d'une approche logistique moderne. Participe activement au développement, apporte tes idées et contribue avec nous à mettre en place des Processus, des structures et une équipe solide. En étroite collaboration avec le responsable de la préparation des commandes, tu dirigeras une équipe de plus de 100 collaborateurs et veilleras à ce que les opérations quotidiennes se déroulent sans heurts, de manière efficace et avec un niveau de qualité optimal.

Bell Suisse SA
Südringstrasse 14
4702 Oensingen

Type de contrat	Durée indéterminée
Taux d'occupation	100%
Début de l'emploi	de suite ou à convenir
Langue	allemand
Modèle de temps de travail	Travail en 2 équipes

Tu as encore des questions ?



Valbona Beqiri
Responsable adjointe RH Logistique
+41583265385

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Garantir un traitement des commandes conforme aux exigences de qualité et de quantité, et dans le respect des délais
- Contrôle et mise à jour des indicateurs clés du service (par ex. TopX-Board, E3)
- Coordination du interface avec WPS, les Ventes, le service technique, etc.
- Optimisation des processus de travail en termes d'efficacité et de qualité
- Participation à des projets transversaux
- Direction, qualification, formation et accompagnement des collaborateurs
- Soutien à la réalisation des objectifs du Département

Ce que tu apportes

- Formation professionnelle achevée dans le domaine de la technique, de l'agroalimentaire ou de la Logistique
- Formation continue dans le domaine de la Logistique et expérience dans une fonction similaire
- Expérience en matière de gestion
- Très bonne maîtrise des logiciels MS Office ; la maîtrise de SAP serait un atout
- Une expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire serait un atout
- Très bonne maîtrise de l'allemand à l'oral et à l'écrit ; la maîtrise de l'anglais ou du français est un atout

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Tu bénéficies d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela te 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 t'attendent dans notre magasin d'usine.

Mobilité
Profite d'un accès pratique aux transports publics, de participations attrayantes aux frais de déplacement ainsi que d'un nombre suffisant de places de stationnement dans le parking.

Possibilités de développement professionnel
Développe tes 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.