

Chef de projet opérationnel / Chef de projet opérationnel Production

Participe activement à la construction de l'avenir de la production alimentaire ! En tant que chef(fe) de projet opérationnel(le) Production, tu assumes un rôle central dans la mise en œuvre de projets de production stratégiques dans notre usine. Tu coordonnes l'introduction de nouveaux Processus et installations et veilles à ce que la sécurité au travail et la qualité soient garanties à tout moment et que l'efficacité soit rapidement atteinte.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

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 Temps de travail hybride après concertation

Tu as encore des questions ?



Stephano Kaiser
HR Business Partner
+41 58 895 92 20

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Planification et mise en œuvre de projets de production en étroite collaboration avec les interfaces internes (technique, assurance qualité, développement, industrialisation, etc.)
- Définition et mise en œuvre de nouveaux Processus et installations
- Coordination et suivi des essais, Premières productions et mises en service
- S'assurer que les performances cibles sont rapidement atteintes et en déduire des mesures d'optimisation
- Analyser les écarts et prendre des mesures d'amélioration
- Documenter les standards de production et les séries d'essais
- Coordonner la formation pour les nouveaux Processus et installations
- Représenter la Production dans des équipes de projet intersectorielles

Ce que vous apportez

- Formation achevée en technologie alimentaire, cosmétique, pharmaceutique, BioTech ou similaire (ES, BSc ou équivalent)
- Expérience dans la production alimentaire industrielle, cosmétique, pharmaceutique, BioTech ou similaire, idéalement dans le secteur Convienece
- Connaissances approfondies de la définition des processus, de la gestion de projet et des méthodes Lean
- Compréhension des concepts de qualité (Food Safety, HACCP)
- Affinité pour les technologies de l'information (MS Office, ERP, MES)
- Capacité à collaborer et à communiquer de manière interdisciplinaire
- Prêt à travailler occasionnellement de manière flexible (heures creuses, week-end)

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez de 5,5 à 6 semaines de vacances, d'horaires flexibles et d'interventions planifiables (au moins 3 semaines à l'avance). De plus, nous vous offrons la possibilité d'acheter des vacances ou de travailler à temps partiel. Il n'y a pas de fermeture annuelle, vous planifiez vos vacances individuellement avec votre supérieur hiérarchique et votre équipe.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des réductions sur votre déjeuner dans nos salles de repos, des fruits gratuits et des promotions comme des marrons, des glaces ou des smoothies gratuits. Dans notre magasin d'usine, vous trouvez des produits de qualité à prix très réduits.



Mobilité

Profitez d'une connexion idéale aux transports publics (arrêt de bus devant Hilcona), de participations attrayantes aux coûts, de suffisamment de possibilités de stationnement pour les voitures, les vélos électriques et les scooters, ainsi que d'une colonne d'outils pour les pannes de vélo ; une façon durable et sans souci de se déplacer.



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.