



Spécialiste de la gestion Lean

Tu ne veux pas seulement optimiser les Processus, mais vraiment les changer ? Alors tu es à la bonne adresse. Au sein de notre équipe Seafood, tu fais activement avancer le Lean Management, tu développes des solutions innovantes et tu fais progresser les personnes et les processus de manière durable !

Bell Schweiz AG
Neudorfstrasse 90
4056 Bâle

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 Horaires variables

Tu as encore des questions ?



Margarita Steg
Responsable RH Charcuterie
+41 58 326 2412

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Tu développes et ancras le Lean Management dans l'entreprise
- Tu analyses les Processus et mets en œuvre des mesures d'amélioration ciblées
- Tu coaches les cadres et les collaborateurs dans les méthodes Lean
- Tu diriges et accompagnes des projets intersectoriels
- Tu es responsable des audits, des revues et de la mise en œuvre des mesures qui en découlent
- Tu développes des formations et habilites les équipes de manière durable
- Tu travailles activement avec des indicateurs et tu gères les initiatives d'amélioration sur la base de données
- Tu optimises les Processus en termes d'efficacité, de qualité et d'hygiène

Ce que vous apportez

- Formation dans le domaine alimentaire, commerciale ou technique (ES/HES est un avantage)
- Expérience dans le Lean Management et l'optimisation des processus
- Pratique dans la mise en œuvre de projets d'amélioration
- Idéalement, connaissances de SAP (MM, PP, CO)
- Très bonnes connaissances de MS-Office, Power BI est un avantage
- Sécurité en français et en allemand à l'oral et à l'écrit (l'anglais est un atout)
- Esprit analytique, initiative personnelle et méthode de travail structurée
- Plaisir à coacher des personnes et à accompagner le changement

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.