



# Responsable adjoint / Responsable du centre logistique de l'équipe du soir (nouvelle construction Oensingen)

Tu es un leader avec un talent d'organisation et tu gardes une vue d'ensemble même dans les situations les plus stressantes ? Tu ne veux pas seulement piloter des processus, mais aussi motiver ton équipe et atteindre ensemble des performances maximales ? Alors tu es à la bonne adresse : pour notre nouveau centre logistique d'Oensingen, nous recherchons une personnalité engagée pour le poste de responsable adjoint / responsable d'exploitation du centre logistique de l'équipe du soir, qui assume des responsabilités, optimise les processus opérationnels et soutient activement le responsable d'exploitation dans sa fonction.

**Bell Schweiz AG**  
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** Équipe du soir

## Tu as encore des questions ?



**Samuel Koch**  
Responsable RH Logistique  
+41 58 326 5383

## Postuler en ligne



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

## Vos tâches

- Diriger et coordonner l'équipe du soir et assurer le bon déroulement des opérations
- Agir en tant qu'interlocuteur pour les partenaires internes et externes pendant l'équipe de travail
- Optimiser les flux de travail et les processus en termes de rentabilité, de développement du personnel, de qualité et d'hygiène
- Traiter et faire évoluer les dysfonctionnements, les écarts et les défis opérationnels
- Documenter les chiffres clés pertinents de l'équipe, les incidents et les informations de transfert
- Assurer le flux d'informations entre les équipes du soir, de nuit et de jour ainsi que les secteurs adjacents
- Collaborer à des projets et apporter activement des mesures d'amélioration et d'optimisation
- Développer TopX (programme de lean management) et faire avancer les processus d'amélioration continue dans l'entreprise
- Assurer et assumer la responsabilité du respect des normes de travail, de sécurité, d'ordre et de propreté
- Soutenir le chef d'exploitation dans sa direction opérationnelle et personnelle et le remplacer en cas d'absence

## Ce que vous apportez

- Formation professionnelle achevée, idéalement dans le domaine technique, alimentaire ou logistique
- Formation continue en logistique achevée
- Expérience dans le secteur alimentaire et bonnes connaissances des produits et de la logistique
- Expérience de direction dans une fonction similaire
- Très bonnes connaissances de MS-Office et expérience avec SAP
- Très bonnes connaissances de l'allemand à l'oral et à l'écrit et bonnes connaissances de l'anglais
- Tu es capable de t'imposer, de résister au stress et d'être flexible
- Pensée en réseau et bonne compréhension des processus de production et de logistique et de leurs interactions
- Flair pour la technique, la numérisation et l'automatisation

## 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**

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



---

### **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.