



Responsable adjoint(e) / Responsable de l'entrepôt de viande fraîche à Oensingen

Mets à profit ton expérience dans la gestion des stocks et viens épauler notre chef d'équipe de l'entrepôt dans ses tâches quotidiennes ! En tant que chef(fe) adjoint(e) ou chef(fe) d'équipe de l'entrepôt, tu seras coresponsable de garantir une disponibilité optimale des marchandises.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
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 Horaires variables

Tu as encore des questions ?



Lena Pogalzyk
Responsable adjointe des
administrations RH
+41 58 326 2791

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Garantir la disponibilité des matériaux pour l'exploitation
- Assister le responsable de l'entrepôt
- Effectuer le contrôle à la réception des marchandises (documents et marchandises)
- Stockage des marchandises après réception de la commande
- Préparer les marchandises conformément à la commande
- Enregistrer les mouvements de matériel et garantir la traçabilité
- Participer aux contrôles de stock et aux Inventaires
- Participer à la garantie de la qualité des données dans les systèmes
- Participation au traitement des commandes et à la transmission des réapprovisionnements au service de planification des ressources (RH)

Ce que tu apportes

- Logisticien CFC ou formation équivalente
- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans la gestion des stocks
- Maîtrise parfaite de l'allemand à l'oral et à l'écrit ; la maîtrise du français est un atout
- Maîtrise de MS Office, en particulier Excel, ainsi que des connaissances en SAP
- Attestation de formation à la conduite de chariots élévateurs et d'engins à timon
- Organisé, consciencieux et capable de travailler sous pression

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 vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Profite d'un accès pratique aux transports en commun, de subventions intéressantes pour les titres de transport et de places de parking en nombre suffisant 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.