



Collaborateur / Collaboratrice en management qualité de la Logistique

Ensemble, nous mettons la qualité en pratique ! Bell Suisse SA est synonyme de produits alimentaires haut de gamme et de normes de qualité les plus strictes. Sur notre site moderne d'Oensingen – qui abrite le centre de logistique, le centre de découpe et le centre de surgelés –, nous veillons chaque jour à ce que nos produits soient livrés à notre clientèle en toute sécurité, frais et dans les délais. Afin que cela reste ainsi, nous continuons à renforcer notre équipe de Management qualité. Dans cette fonction polyvalente, tu seras responsable de l'Assurance qualité au sein de nos processus de logistique et de production, et tu interviendras dans tous les domaines du secteur de la logistique. Une attention particulière est accordée au Slicer Center, où les produits sont découpés dans des conditions de salle blanche. Tu veilles ainsi à ce que nos produits répondent à tout moment aux normes élevées de qualité et de Sécurité. Pour cela, tu travailles en étroite collaboration avec différents Départements et contribues à l'amélioration continue de nos processus qualité.

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 Temps de travail hybride après concertation

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

- Vos missions comprendront la réalisation et le suivi d'audits internes ainsi que des visites des locaux afin de garantir le respect des normes de qualité et d'hygiène
- De plus, tu participes à la préparation des audits externes
- Tu seras chargé(e) de la coordination et de l'analyse des prélèvements, ainsi que de la communication avec les laboratoires internes et externes
- Tu participes à la validation et à la vérification des processus, ainsi qu'à la mise à jour et à la rédaction de documents
- Tu organises et animes de manière autonome des formations sur des thèmes tels que l'hygiène, les bonnes pratiques d'hygiène (GHP) et la sécurité alimentaire, renforçant ainsi la sensibilisation à la qualité au sein de l'équipe
- De plus, tu entretiens une étroite collaboration avec le responsable du Management qualité du pôle Logistique
- La participation à divers projets fait également partie de ce domaine d'activité passionnant

Ce que tu apportes

- De préférence, un diplôme universitaire ou une formation dans le domaine de la technologie alimentaire, ou une qualification équivalente
- Vous justifiez d'une expérience professionnelle dans le Management qualité au sein d'une entreprise de production ou de logistique, idéalement dans le secteur de la viande
- Votre profil est complété par de bonnes connaissances en législation alimentaire, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène (GHP) et hygiène ; une expérience des normes IFS (IFS-Food, IFS-Logistics) serait un atout
- Vous maîtrisez les outils informatiques et vous vous débrouillez aisément avec les applications numériques. La maîtrise de MS Office va de soi pour vous. Des connaissances en SAP (ERP) sont souhaitables. Des connaissances en EWM constituent un atout.
- Tu as une grande vivacité d'esprit et es capable de saisir rapidement des contextes et des Processus complexes, ainsi que de les assimiler avec une grande durabilité
- Ta méthode de travail est structurée, fiable et toujours axée sur les solutions, avec un sens aigu des responsabilités
- Tu aimes travailler en équipe ainsi que participer à la conception et à l'optimisation des Processus existants
- Enfin, tu possèdes de bonnes connaissances en allemand à l'oral comme à l'écrit ; la maîtrise 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.