



Responsable d'équipe (h/f) - Maintenance technique de l'abattoir

Donne un nouvel élan à ta carrière et allie ta passion pour la technique au monde de l'agroalimentaire ! Aimes-tu occuper un poste à la croisée des domaines et veiller, grâce à ton expertise, ton expérience et ta vision, à ce que la Production et la technique fonctionnent en parfaite harmonie et que l'entreprise tourne à plein régime à tout moment ? Tu as le don de la communication et tu sais motiver et encourager ton équipe grâce à ton attitude positive ? Tu aimes la diversité et, en plus de tes tâches quotidiennes, tu t'impliques volontiers dans des projets visant à améliorer les Processus et le fonctionnement de l'entreprise ?

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

Tu as encore des questions ?



Nicole Wyss
Responsable adjointe RH
Oensingen
+41 58 326 5412

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Responsabilité globale de l'infrastructure technique et garantie d'une disponibilité élevée des installations au sein de l'abattoir
- Direction technique et gestion du personnel, ainsi que développement de l'équipe de maintenance, y compris la planification des interventions, des ressources et des absences
- Garantie d'un fonctionnement fiable de toutes les installations techniques grâce à la maintenance, à l'entretien et au dépannage rapide et à la durabilité
- Réalisation et supervision des contrôles techniques, notamment en matière de Sécurité au travail, de sécurité d'exploitation et de respect des exigences légales
- Participation active à la réduction des temps d'arrêt et des immobilisations grâce à des stratégies de maintenance préventive et à une optimisation continue
- Garantir l'approvisionnement et la disponibilité des pièces de rechange
- Coordination et encadrement des partenaires externes, fournisseurs et techniciens, y compris la planification et la supervision des travaux réalisés par des tiers
- Garantie d'une documentation claire, complète et traçable de tous les travaux de maintenance, ainsi que de la gestion et de la mise à jour de notre système de maintenance
- Soutien actif et participation aux projets techniques ainsi qu'aux transformations, extensions et optimisations des installations et des infrastructures en vue du développement technique de l'entreprise
- En fonction du profil, de l'expérience et du développement personnel, il est également possible d'assurer l'intérim du responsable de la maintenance et d'assumer ainsi des responsabilités supplémentaires au niveau du service.

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE).

Ce que tu apportes

- Formation technique de base achevée, complétée par une formation continue de niveau supérieur dans le domaine de la maintenance
- Plusieurs années d'expérience en direction et en gestion dans une fonction similaire, de préférence dans un environnement de production industrielle ou dans l'industrie agroalimentaire
- Expérience dans la gestion de projets techniques ainsi que dans la gestion des investissements et des processus d'amélioration continue
- Solides compétences organisationnelles et d'analyses, associées à un esprit d'entreprise et à une approche économique
- Grande capacité à prendre des décisions et à s'imposer, ainsi qu'une méthode de travail axée sur les solutions, structurée et résistante au stress
- Aucune sensibilité au sang ni aux odeurs fortes
- Maîtrise des systèmes de maintenance et des progiciels de gestion intégrée (ERP) ; la connaissance de SAP est un atout
- Maîtrise de l'allemand et bonnes connaissances de l'anglais

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.