Chef(fe) de projet à temps plein (Aniviva Stallservices, 6143 Ohmstal)

Située à Ohmstal (LU), Aniviva fait partie de l'unité organisationnelle « Volaille » et développe des solutions innovantes pour la production avicole suisse. Grâce à des technologies modernes de climatisation, de commande et de production, nous garantissons un fonctionnement fiable et efficace des poulaillers. À ce poste, vous gérez des projets de construction de nouveaux poulaillers BTS dans toute la Suisse, de l'analyse des besoins à la mise en service. Vous alliez ainsi le conseil à la clientèle et la coordination de projets à votre intérêt pour l'agriculture, le bâtiment et les techniques avicoles. Ensemble, nous élaborons des solutions pratiques, à la fois durables et respectueuses du bien-être animal. Souhaitez-vous contribuer activement à façonner l'avenir de la production avicole suisse ?

Bell Suisse SA
Zelgmatte 1
6144 Zell

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 de jour

Tu as encore des questions ?



Claudio Schwizer
Directeur adjoint HR Zell
+41 58 326 8625

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Gestion et suivi autonomes de projets de nouveaux poulaillers BTS, depuis l'analyse des besoins et l'étude préliminaire jusqu'à la mise en œuvre et la mise en service
- Conseiller les clients, recueillir et évaluer leurs besoins
- Planification des interventions, ainsi que briefing et accompagnement des monteurs et techniciens de service internes et externes
- Établissement d'offres et assistance dans le traitement des commandes et la facturation
- Coordination des tâches techniques et de planification, ainsi que des intervenants internes et externes au projet
- Garantir un haut niveau de sécurité de production et prendre en compte la Durabilité, en particulier la réduction des émissions de CO_2, ainsi que les pratiques de fabrication et les exigences en matière d'hygiène
- Contrôle des coûts de construction et prise en compte du cadre opérationnel et réglementaire
- Approvisionnement, évaluation, analyse et documentation des informations et des expériences relatives aux équipements d'étable et à la construction dans la zone agricole
- Entretenir les relations avec les maîtres d'ouvrage, les producteurs, les clients, les fournisseurs et les autorités
- Visites régulières chez les clients et activités de terrain ; en moyenne environ deux jours par semaine
- Aide aux tâches administratives et gestion du dossier de projet

Ce que tu apportes

- Formation initiale achevée dans le domaine de l'artisanat ou de l'agriculture ; une formation complémentaire d'agrotechnicien(ne) ES, un bachelor en agronomie ou une formation équivalente constitue un atout
- Connaissances spécialisées et intérêt pour les domaines de l'agriculture et de la technique
- Expérience dans le secteur du bâtiment ; des connaissances de base en matière de construction hors zone à bâtir constituent un atout
- Expérience en gestion de projet ou dans la réalisation autonome de projets
- Sens des chiffres et des coûts de construction
- Bonnes compétences informatiques, notamment dans MS Office et les systèmes d'archivage numériques
- Très bonne maîtrise de l'allemand ainsi qu'une bonne maîtrise du français pour l'accompagnement de notre clientèle en Suisse romande.
- Disponibilité pour des missions régulières sur le terrain et des déplacements dans toute la Suisse
- Fort sens du service client et orientation client, ainsi qu'un goût pour les contacts avec la clientèle, les maîtres d'ouvrage et les collaborateurs
- Méthode de travail autonome, ciblée et structurée
- Méthode de travail soignée et consciencieuse, esprit proactif et aptitude au travail en équipe
- Intérêt pour l'agriculture et les équipements d'élevage ; une expérience dans l'élevage de volailles est souhaitée

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.