



Projektassistent Eisberg International* 60-100%

Abteilung/Bereich

Trainees/Praktikanten

Arbeitsort

Dällikon, Schweiz

Vertrag

Unbefristet, Befristet

Pensum

60-100%

Stellenantritt

per sofort oder nach Vereinbarung

Möchtest Du Teil eines dynamischen Teams werden und Deine Fähigkeiten in der Eisberg Gruppe einbringen? **Wir suchen eine/n engagierte/n Projektassistent/in, die/der die Möglichkeit hat, spannende Aufgaben und Projekte Gruppenweit zu übernehmen oder zu begleiten.** In dieser vielseitigen Rolle unterstützt Du die Eisberg Gruppe international bei der Durchführung von Projekten und Prozessoptimierungen und trägst massgeblich zum Erfolg unserer Geschichte bei.

Bei der Eisberg wirst Du:

- Koordination, Projektleitung oder Teilprojektleitung für die gesamte Eisberg International (Innovations-, Standortentwicklungs- und Prozessentwicklungsprojekte) übernehmen.
- Als Ansprechpartner/in und Schnittstelle zu internationalen Kolleginnen und Kollegen agieren
- Einzelaufträge sowie diverse Korrespondenz für die Gruppenleitung der Eisberg erledigen
- Entscheidungsgrundlagen für das Executive Management erarbeiten (Präsentationen, Analysen, Auswertungen, Konzepte)
- Die Erarbeitung Gruppenstrategie unterstützen
- Den Aufbau eines EcoSystems begleiten

Die Stelle passt gut zu Dir, wenn Du dies mitbringst:

- Aktuelles Studium in Engineering / Science, Wirtschaftsingenieur, Wirtschaft oder ähnlich.
- Hohe Motivation sich in einem wandelnden und kundenorientierten Umfeld zu bewegen
- Du überzeugst ausserdem als starke/r Kommunikator/in und Beziehungsmanager/in mit einem verbindlichen Auftreten sowie mit einem unternehmerischen Denkansatz
- Eine strukturierte, gewissenhafte und selbständige Arbeitsweise
- Präzise und akkurate Arbeitsweise wie auch die Fähigkeit, mit sensiblen Informationen verantwortungsbewusst umzugehen
- Fliessende Deutsch- und Englischkenntnisse
- Bereitschaft zum Reisen innerhalb der Eisberg Gruppe
- Führerschein (Kat. B)



Das erwartet Dich bei uns:

- Ein inspirierendes Arbeitsumfeld mit verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgaben, welche Dein Know-how täglich herausfordern
- Raum für Eigeninitiative und Möglichkeit zur aktiven Mitgestaltung
- Flache Hierarchien, eine offene und direkte Arbeitsatmosphäre sowie flexible Arbeitszeitmodelle
- Interessante Entwicklungsmöglichkeiten und vielseitiges Weiterbildungsangebot, um dein Potenzial voll auszuschöpfen
- Mindestens 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Ein motiviertes Team, das sich auf deine Unterstützung freut
- Kostenlose Parkplätze mit vorhandenen Elektro-Ladestationen für Auto und Velo und/oder ÖV-Vergünstigung ZVV
- Attraktive Rabatte für Mitarbeitende in der Coop-Gruppe, um von verschiedenen Vorteilen zu profitieren
- Gratisprodukte (Salat) zum Verzehr und zum Mitnehmen
- Private Unfallversicherung

Interessiert?

Lass Dich von uns in einem persönlichen Gespräch von den spannenden Aufgaben bei Eisberg begeistern und sende noch heute Deine Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Zeugnisse) an personal@eisberg.com. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung. Für allfällige Fragen zur Stelle steht Dir gerne unsere HR Bereichsverantwortliche, Stephanie Gut, unter der Telefonnummer 044 847 54 59 zur Verfügung.

Eisberg AG

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt von Eisberg, einem führenden Hersteller von küchen- und genussfertigen Salaten, Früchten und Gemüse in der Schweiz. Getreu unserem Motto "Colour Your Life" produzieren unsere über 800 Mitarbeitenden mit Leidenschaft und Engagement täglich an den Standorten Dällikon, Dänikon und Essert-sous-Champvent bis zu 60 Tonnen frische Lebensmittel pro Tag. Eisberg ist stolz darauf, Teil der international renommierten Eisberg-Gruppe zu sein, die als Nummer eins in der Produktion von Convenience-Salaten in Zentral- und Osteuropa gilt. Die Eisberg-Gruppe betreibt eigene hochmoderne Produktionsstätten in der Schweiz, Österreich, Polen, Ungarn und Rumänien, und ist damit weltweit präsent. Als Teil der Bell Food Group, welche die renommierten Marken Bell, Hilcona, Eisberg und Hügli vereint, sind wir bestrebt, höchste Qualitätsstandards zu setzen und den Geschmack unserer Kunden zu begeistern.