

## Responsable Zone Conditionnement H/F (CDD – 6 mois)



### Le contexte

Située à 30 minutes de Strasbourg, IDHEA est une entreprise spécialisée dans la fabrication, la production et la vente de sauces froides et épices depuis plus de 50 ans. L'entreprise est présente sur les marchés du Food Service, Industrie et GMS, en France et à l'international.

Filiale de l'Alliance GYMA COMEXO, reconnue parmi les leaders européens dans le domaine des sauces et épices, nous bénéficions d'une position stratégique sur le marché.

IDHEA se distingue par la diversité de son assortiment, la qualité de ses produits et l'innovation, avec notamment un laboratoire R&D.

IDHEA est une entreprise qui offre à la fois la flexibilité d'une PME et les perspectives d'un grand groupe. Au sein du site de Hochfelden, vous trouverez une entreprise à taille humaine avec

Une culture forte et des valeurs ancrées : Communauté, Responsabilité, Esprit Pionnier.

### Les missions :

Au sein de l'atelier Conditionnement vous intervenez en support de l'équipe sur les nombreux projets en cours :

- Assurer l'exploitation, la gestion des Hommes (régleurs, adjoint), ainsi que l'optimisation de la performance de l'ensemble du conditionnement et de manager le service Conditionnement (60 opérateurs).
- Engager ses équipes dans le respect des objectifs de sécurité, qualité, hygiène, coûts, performance et délais
- Développer et faire développer ses équipes, en veillant au climat social
- Etre leader de la dynamique d'amélioration continue dans son secteur
- Respecter et faire respecter les règles et procédures en vigueur, en termes de qualité, d'hygiène, de sécurité, d'environnement et selon le règlement intérieur
- Contribution active aux clôtures mensuelles et annuelles (préparation des écritures, justification des comptes)
- Participation à l'élaboration des reportings et à l'analyse des écarts
- Implication dans le projet de changement d'ERP (tests, amélioration des process)

## Profil requis

- Vous avez une formation d'ingénieur généraliste ou 10 ans d'expérience dans un poste similaire en management d'équipe et expérience en organisation production et vous justifiez d'une expérience dans le secteur agro-alimentaire
- Vous êtes manager dans l'âme
- Vous avez l'esprit d'équipe et le sens des responsabilités
- Vous savez prendre des décisions et des initiatives
- Vous êtes responsable de l'application des procédures et des consignes d'hygiène, qualité, sécurité et du règlement intérieur, mais également du port des protections individuelles et collectives
- Vous êtes énergique et rigoureux(se)
- Vous êtes passionné(e) et déterminé(e)
- Vous vous réjouissez de partager vos avis, suggestions, auprès de chacun des collaborateurs, à tous les niveaux de l'entreprise

## Les plus

- Parcours d'intégration et suivi RH
- Rémunération à définir selon profil
- 13ème mois
- Panier repas, CSE, mutuelle
- Accessible avec les transports en commun et à vélo (800m de la gare).
- Prise en charge 75% de votre abonnement de transport public.

## Pour postuler

Vous souhaitez grandir au sein d'une entreprise en plein changement et où les valeurs humaines sont au centre de nos préoccupations, si cette offre vous correspond, n'hésitez plus, envoyez votre CV à l'adresse suivante : [srh@idhea.fr](mailto:srh@idhea.fr)

Date de diffusion : 04/2026