



Responsable santé et sécurité

H/F

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, principalement en Suisse.

IDHEA se distingue par la diversité de son assortiment, la qualité des ses produits et l'innovation, avec notamment un laboratoire R&D. Fournisseur intégré du groupe Migros, leader de la distribution en Suisse, la société est également un acteur majeur sur le marché suisse.

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 d'Hochfelden, vous trouverez une entreprise à taille humaine avec une culture forte et des valeurs ancrées : Communauté, Responsabilité, esprit Pionnier.

Rattaché à la direction du site, vous avez pour mission principale d'assurer la sécurité des collaborateurs, de prévenir les risques industriels, et de garantir la conformité réglementaire en matière de santé et de sécurité au travail. Cette responsabilité couvre l'ensemble des activités du site et englobe l'ensemble des personnels internes et intervenants extérieurs.

Les missions

Vos principales missions seront les suivantes :

- Management de la sécurité du site conformément à la réglementation en vigueur
- Coordination et animation de la culture sécurité en lien avec les différents managers (production, maintenance, R&D...)
- Document unique et évaluation des risques professionnels (DUERP)
- Gestion des produits chimiques
- Suivi des entreprises extérieures et des sous-traitants : plan de prévention, sensibilisation à la sécurité
- Gestion des incidents et AT : analyse, plans d'actions correctifs, suivi des statistiques
- Formation et sensibilisation des équipes opérationnelles et des managers
- Veille réglementaire
- Gestion des relations avec les organismes extérieurs : inspection du travail, CARSAT, médecine du travail...
- Animation du CSSCT et du Comité de sécurité
- Reporting direction et Groupe

Profil requis

- 🍷 De formation supérieure technique et/ou avec une spécialisation en HSE, vous possédez une première expérience similaire d'environ 3 ans au sein d'un département HSE en industrie. La connaissance du secteur agroalimentaire est un plus.
- 🍷 Maîtrise de la réglementation HSE
- 🍷 Rigueur et organisation
- 🍷 Excellentes qualités relationnelles, aisance rédactionnelle et verbale
- 🍷 Capacité à fédérer sur les thématiques HSE, et à contribuer à l'amélioration continue des pratiques en matière de sécurité
- 🍷 Goût du terrain
- 🍷 La pratique de l'anglais est souhaitée pour interagir avec le Groupe
- 🍷 Poste offrant des perspectives d'évolution intéressantes pour un jeune professionnel.

Les plus

- 🍷 Vous intégrez une équipe soudée.
- 🍷 Un accompagnement sur l'apprentissage de notre cœur de métier.
- 🍷 Une entreprise aux valeurs fortes (Communauté, Responsabilité, Esprit pionnier).
- 🍷 Une intégration personnalisée transversale accompagné par les ressources humaines.
- 🍷 13eme mois.
- 🍷 Panier repas et mutuelle d'entreprise.
- 🍷 Avantages CSE.
- 🍷 Accessible avec les transports en commun (800m de la gare).
- 🍷 Prise en charge 75% de votre abonnement de transport public.
- 🍷 Accessible à vélo.
- 🍷 Possibilité covoiturage.
- 🍷 Management participatif.

Pour postuler

A vos marques, prêt, postulez !

Si cette offre vous correspond, n'attendez plus, envoyez votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : srh@idhea.fr ou au 06 61 86 00 27.

Date de diffusion : 02/2025