



Econome – Etablissement Lyon 8 Frères Lumière

Depuis 2006, le Moulin propose à Lyon des repas faits-maison, équilibrés et gourmands. Les déjeuners sont servis dans les 2 boutiques lyonnaises, ou livrés au pied des bureaux en transport doux, grâce aux Charrettes (triporteurs à assistance électrique). Le Moulin propose également des prestations traiteur en entreprise : petits-déjeuners, plateaux-repas et cocktails.

Au-delà d'une entreprise de restauration, le Moulin est une aventure entrepreneuriale avec des valeurs fortes. Le projet du Moulin dépasse le bien-manger et l'écologie. L'ambition est de construire un modèle d'entreprise qui place l'humain au cœur.

En chiffres :

- 90 collaborateurs
- 2 établissements et 15 tournées de livraison
- plus de 8 000 repas servis chaque semaine

Découvrez notre entreprise et nos valeurs : www.lemoulin.fr

MISSIONS :

Les économes sont les garants du bon approvisionnement des produits et du matériel sur les sites pour garantir leur disponibilité auprès de nos différentes équipes.

Pour l'exercice de ses missions, il/elle doit avoir une bonne connaissance du Moulin, des interactions avec les autres équipes et travaille ainsi en lien étroit avec le responsable achats, son homologue sur l'autre site et les coordinateurs.

Il/elle est garant.e des valeurs humaines, dans l'accompagnement et la prise de décision : respect, bienveillance, communication saine, inclusion des équipes.

Il est au centre d'une organisation mouvante sujette à de nombreux aléas et doit faire preuve de sang-froid et d'adaptabilité. C'est un poste avec une forte part d'opérationnel qui comprend de la manutention, la gestion des commandes et une part de projet à mener en lien avec différentes parties prenantes. Prise de poste à 6h.

A ce titre, vous êtes garant.e de :

- Gestion des commandes
 - Assurer la disponibilité des produits : centraliser les demandes d'approvisionnement des produits frais et secs, du pain, du matériel et des outils en collaboration avec le coordinateur production.
 - Passer les commandes auprès des fournisseurs en utilisant le logiciel Koust
 - Recevoir les commandes : accueillir les livreurs, vérifier les quantités livrées, contrôler la conformité des produits au cahier des charges achats et prod (origine, bio/non bio, calibre) et alerter le responsable des achats en cas d'écart, alerter le pôle production et le responsable des achats en cas de produit de substitution.
 - Dispatcher les produits dans les différents lieux de stockage
 - Assurer le suivi des livraisons : contrôler les factures, gérer les SAVs (retards de livraison, soucis de livraisons, identifier des produits de substitution) et litiges et assurer le suivi des tarifs.
 - Assurer une bonne communication avec l'homologue économe sur le deuxième site pour dépannage, commandes groupées, fin de stocks, entraide
 -
- Référent fruits et légumes : sourcing approfondi, relation fournisseur, arbitrage entre les différentes sources d'approvisionnement, accompagnement de notre récupérateur au Marché de Gros
- Gestion de stocks
 - Organiser les espaces de stockage, communiquer sur le fonctionnement, en assurer le maintien dans le temps et optimisation des espaces.
 - Contrôler les DLC/DDM produits et s'occuper de leur fin de vie
 - Ranger et nettoyer les espaces de stockage
 - Réaliser des inventaires mensuels
- Gestion des déchets
 - Assurer le suivi des collectes des différents partenaires
 - Assurer le suivi des prestations : contrôler les factures, gérer les SAVs et les litiges

A terme

- Récolter les mises à jour du cahier des charges production
- Gérer les pertes (péremption, état des produits) et suivre les coûts associés

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Connaissance des références / des critères de qualité / des calibres
- Maîtrise des outils de commande et de gestion des stocks
- Organisation
- Ecoute
- Bon Relationnel, travail en équipe et sens du service
- Sang-froid
- Adaptabilité
- Autonomie
- Rigueur
- Du matin

Connaissances souhaitées : méthode kanban, amélioration continue, 5S

Formation requise : BAC+2/3 en logistique/approvisionnement, idéalement une expérience réussie sur un poste similaire et dans une entreprise agro-alimentaire ou restaurant.

Cadre horaire : démarrage à 6h

Nombre d'heures : 35/37h

Salaire : 21-23K annuel brut selon expérience

Statut :

CDI – statut employé spécialisé

49 avenue des frères Lumière, 69008 Lyon

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature : rh@lemoulin.fr



LE MOULIN