



Responsable de site

Le Moulin Valmy

“Le Moulin, cuisine artisanale et gourmande, équipe lyonnaise engagée”

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 (tripoteurs 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. Depuis mai 2022, Le Moulin est labellisé AB50% Restauration grâce à notre démarche d'achat toujours plus engagée.

En chiffres :

- 80 collaborateurs
- 2 établissements et 15 tournées de livraison
- plus de 8 000 repas servis chaque semaine
- un CA annuel de 4,5M€

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

Contexte du poste :

Le site Le Moulin Valmy est à la fois un site de production, de vente de nos produits : salades sur mesure, plats cuisinés, desserts qui sont vendus depuis notre boutique et en livraison en Charrettes. Le Moulin Valmy propose également à des clients BtoB une gamme de produits 'traiteur'. Il compte actuellement 55 collaborateurs.

Missions :

Accompagner, Diriger, Faciliter : le/la responsable de site est le/la chef.fe d'orchestre de l'unité de production et de distribution

- Performance économique & incarnation des valeurs

- > Définir les objectifs de performance (économiques, sociétaux/écologiques) en lien avec la direction et en assurer la réalisation
- > Mettre en œuvre les actions nécessaires à l'atteinte de ces objectifs en lien avec les coordinateurs et leurs équipes
- > Mettre en œuvre les indicateurs de suivi et les outils de pilotage de l'activité en lien avec la direction

- Management d'équipe et Ressources Humaines :

- > Recruter et intégrer les collaborateurs, s'assurer de leur formation, leur évaluation et gérer les situations individuelles et collectives
- > Animer le collectif de travail : réunions d'équipe, circulation des informations, s'assurer des bonnes conditions de travail

- Management des opérations :

- > Être garant de la bonne organisation des postes et des tâches afin de garantir l'efficience et la qualité du travail, être garant de l'hygiène et la sécurité du site
- > Être garant de la qualité 'produit', de l'approvisionnement des boutiques, du déploiement commercial
- > Identifier les axes d'améliorations et les adresser en collaboration avec les coordinateurs d'équipe

Le/La responsable de site aura également pour mission de porter des projets à l'échelle du site ou de l'entreprise selon son profil et compétences.

Le responsable de site travaille en étroite collaboration avec :

- **les coordinateurs d'équipe** : production, boutique, charrettes
- **les fonctions support** : responsable production, responsable RH, responsable administratif et financier, responsable des achats, responsable marketing, responsable du développement commercial
- **l'équipe de direction**

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Management, goût pour l'accompagnement des équipes, aisance relationnelle
- Capacité organisationnelle, rigueur qui permettent une bonne gestion de projet
- Pragmatisme et bon sens, affinité avec le terrain
- Aisance dans la gestion d'aléas (adaptabilité, gestion du stress, disponibilité)
- Affinité avec les aspects de gestion (RH, comptable, respect du cadre légal) d'un établissement
- Adhésion aux ambitions du projet, aux objectifs de performance économiques et sociétaux (humains, écologiques)

Statut :

CDI

Démarrage au plus tôt

Statut : Cadre au forfait jour (218 jours/an)

Salaire : 29K€ - 33K€ brut annuel + Prime mensuelle de 77€

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : rh@lemoulin.fr