



Econome
Site de Villeurbanne

“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

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. Ils sont également garants de la bonne tenue des stocks et des espaces de stockage.

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 un élément clé d'une activité de production sujette à des aléas quotidiens. C'est un poste avec une part majoritaire d'opérationnel qui comprend de la manutention, la gestion des commandes et une part minoritaire et ponctuelle de projets à mener en lien avec différentes parties prenantes.

A ce titre, vous êtes garant.e de :

• Gestion opérationnelle des commandes :

- o Assurer la disponibilité des produits et le respect du cahier des charges qualité : centraliser les demandes d'approvisionnement des produits frais et secs, du pain, du matériel et des outils en collaboration avec le coordinateur production.

- o Passer les commandes auprès des fournisseurs en utilisant le logiciel Koust
- o 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)
- o Dispatcher les produits dans les différents lieux de stockage et assurer les rotations
- o Assurer le suivi des livraisons : contrôler les factures, gérer les SAVs (retards et soucis de livraisons, identifier des produits de substitution) et litiges et assurer le suivi des tarifs.
- o Assurer une bonne communication avec l'homologue en charge de l'économat sur le deuxième site pour dépannage, commandes groupées, fin de stocks, entraide

• **Gestion administrative des commandes :**

- o Vérifier les BL et les factures, assurer la bonne communication à la comptabilité
- o Garantir la fiabilité des données prix dans les outils de gestion

• **Gestion de stocks**

- o Organiser les espaces de stockage, communiquer sur le fonctionnement, en assurer le maintien dans le temps et l'optimisation des espaces.
- o Contrôler les DLC/DDM produits et s'occuper de leur fin de vie, assurer le suivi des pertes
- o Ranger et nettoyer les espaces de stockage
- o Réaliser des inventaires mensuels

• **Gestion des déchets**

- o Assurer le suivi des collectes des différents partenaires de récupération de déchets
- o Assurer le suivi des prestations : contrôler les factures, gérer les SAVs et les litiges

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Connaissance des références / des critères de qualité / des calibres
- Maîtrise des outils de commande et de gestion des stocks
- Organisation et rigueur
- Adaptabilité et flexibilité
- Gestion du stress, sang-froid
- Autonomie
- Qualité d'écoute et de communication en interne en lien avec le travail en équipe, et en externe en lien avec les livreurs et les fournisseurs

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

Connaissances souhaitées : méthode kanban, amélioration continue, 5S

Permis B à minima requis

Cadre horaire : démarrage à 6h - possibilité de débiter plus tôt ponctuellement

Nombre d'heures : 33h sur 4 jours

Salaire : 26 600€ - 27 390€

Statut :

CDI – statut employé spécialisé

40 rue Decomberousse, 69100 Villeurbanne

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