

Ceres

Selected people in food & agri

General Manager Kitchens & Supply chain (H/F)

L'entreprise est une chaîne de restauration rapide et saine, au développement important en Europe. Elle cherche aujourd'hui un General Manager en charge des différents ateliers de cuisine et de la coordination logistique, afin d'être leader des transformations à venir.

Rejoignez une équipe conviviale, chez qui le respect du client, du produit, de l'environnement et de l'humain sont au cœur des préoccupations. Participez à une étape clé du développement de la marque, à un poste stratégique au cœur des opérations.

Responsabilités

Atteindre l'excellence opérationnelle et implémenter les projets stratégiques de développement

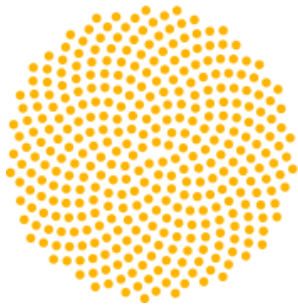
- En véritable animateur de changement, vous coordonnez toute la chaîne d'approvisionnement du groupe : achats (food, non food, équipements, services), ateliers de production, hub de distribution ainsi que la logistique d'approvisionnement (en amont et en aval) et atteignez ainsi les objectifs relatifs à la qualité, sécurité et rentabilité
- Grâce à votre capacité à fédérer vos équipes, vous encadrez les responsables de département (achats, cuisines et logistique), vous créez des liens et coordonnez les interactions.
- Vous gérez et dirigez les projets d'optimisation (déménagement ou création d'atelier de production, amélioration des flux logistiques, etc), organisez tout le changement opérationnel suite à l'obligation d'utiliser de la vaisselle réutilisable.
- Vous proposez et mettez en œuvre les plans d'action qui découlent des orientations stratégiques à différents niveaux : innovation ou amélioration en terme de route to market, produits, services, opérations). Vous garantissez ainsi le rapport qualité / prix des produits achetés ou fabriqués et leur mise à disposition dans tous les restaurants (intégrés comme franchisés), dans le respect du budget établi.
- Dans ce rôle clé, vous êtes un membre actif du Comité de Direction et du Comité Opérationnel et vous rapportez au COO.

Profil

Opérationnel expérimenté en production alimentaire, leader et moteur du changement

Pré requis

- Diplômé(e) de l'enseignement supérieur : Bachelier ou Master en agroalimentaire, supply chain ou autre finalité pertinente.
- 10 à 15 ans d'expérience démontrée en gestion de production ou en supply chain dans le secteur agroalimentaire. Une expérience dans la mise en place d'un atelier de production est un sérieux atout.
- Langues : Français – Anglais, la connaissance du Néerlandais est un plus



Ceres

Selected people in food & agri

Compétences

- Vous avez d'excellentes aptitudes relationnelles, et savez gagner la confiance de vos équipes et de vos pairs
- Vous êtes une personne de terrain mais êtes aussi capable de prendre du recul pour les décisions stratégiques. Proactif et orienté résultats, vous êtes doté d'un leadership naturel et avez le goût du challenge.

Lieux de la fonction

Bruxelles - Déplacement dans le Sud de la France 1 fois / mois

Offre

- Un poste à responsabilités dans un groupe en plein développement
- Un rôle avec un impact direct sur la stratégie et le développement de l'organisation
- Un environnement dynamique où les valeurs humaines occupent une place prépondérante.
- Un package salarial compétitif, une voiture de fonction

Intéressé(e) ?

La mission de sélection et recrutement pour le poste susmentionné a été confiée de manière exclusive à CeresRecruitment. Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à prendre contact avec Nathalie Fossier +32 483 07 77 82 ou Charlotte Thienpont +33 6 89 48 48 86 . Pour nous envoyer votre candidature, merci de procéder via notre site internet www.ceresrecruitment.be
Un questionnaire de personnalité fait partie de la procédure de recrutement.