

		DESCRIPTIF DE FONCTION	
Département/Service :	Départements Produits	Fonction :	R&D, Quality & Process Manager HMR
Date / Version :	Juin 2020	Titulaire :	Poste vacant

A. Missions (raison d'être de la fonction, objectifs généraux, engagement ...)

- Vous travaillez au sein du service Marketing Produit de Delitrateur et vous participez à l'élaboration de la **stratégie commerciale** de vos produits pour nos **2 enseignes** : Delitrateur & Eat & Go
- Vos catégories sont principalement constituées par le **Prêt-À-Manger** (traiteur froid et chaud)
- Vous travaillez à la **construction d'un assortiment** qui nous positionne comme un **concept fort, avant-gardiste et innovateur** et qui respecte le **positionnement d'enseigne** (produits spécifiques Delitrateur, artisanaux, locaux, etc)
- Vous rédigez les **cahiers des charges** de production et vous êtes **garant des processus** de fabrication de nos produits en vous rendant régulièrement chez nos partenaires (50% de votre temps)
- Votre objectif est l'amélioration du **CA et de la rentabilité au m²**

B. Activités et responsabilités principales

STRATEGIE COMMERCIALE (vision et ambition de CA, rentabilité) :

- Définition d'une **stratégie commerciale** à 1 an pour toutes les catégories de produits concernées (inclus : produits, productions, packagings et services)
- Etablir une **projection** de CA, croissance et marge pour toutes les catégories de produits concernées
- **Révision trimestrielle** de la stratégie de chaque catégorie de produits afin d'être en phase avec le positionnement, les valeurs de la marque actuelle (DT) ainsi que les indicateurs financiers
- **Connaissance du marché** et détections rapides des **tendances futures** primordiales !

OPERATIONNEL (tactique pour atteindre la stratégie) :

- Gestion des **gammes de produits, recettes et des fournisseurs** existants ou futures
- Maintien des fiches techniques et de cuissons, des certificats ainsi que de tous les **documents légaux et spécifiques** nécessaires
- **Contrôles** (audits) et améliorations des **processus de fabrication** chez nos partenaires
- Gestion du **flux marchandise** (inclus le sourcing, les analyses de marchés/concurrence, les négociations fournisseurs, les révisions de familles, la gestion des DLC, etc)
- **Créations de produits, recettes et fournisseurs** dans l'ERP, avec l'aide de l'équipe Data & Analytics
- Définition et maintien de la **politique prix** & du **foodcost** Delitrateur
Importance de l'attention à la **rentabilité en magasins** pour les recettes in-store
- Définition et maintien de la **politique de distribution et de placement** produits
- **Propositions pro-actives d'innovations** inspirées des nouvelles tendances de consommation et d'achat
- **Audits** réguliers des fournisseurs
- Mises à jour des **exigences qualité légales** et autres en termes de DLC, allergènes, ingrédients, étiquettes, etc
- Participations aux **projets transversaux** de l'enseigne
- Respect et maintien des **relations commerciales** avec les partenaires clés tout en veillant à un challenge et une remise en question constants

COMMUNICATION :

- **Communication des réalisations** vers les franchisés et succursales. Convaincre l'auditoire tout en étant à l'écoute des retours et demandes

- **Collaboration** avec le Département **Académie** afin de compléter l’outil d’**e-learning** et d’améliorer la connaissance produits des équipes magasins pour les catégories concernées
- **Collaboration** avec le Département **Communication** afin de définir un plan de communication optimal pour les catégories concernées (Conseils, Fidélité, etc)
- Respect et maintien des **relations commerciales** avec les partenaires privilégiés
- Maintien de **relations privilégiées avec les franchisés** : Respect, écoute, échanges, suivis, tests et groupes de travail

C. Activités secondaires (non-exhaustif)

- **Analyses qualité**
- Organisation de **tastings** et workshops
- Participations à des **séminaires** pour être à jour dans les exigences légales à respecter
- Participations aux réunions avec la **Centrale d’achat**, Provera
- Participations à des **groupes de travail** thématiques
- Participations à divers **projets transversaux** (packagings écologiques, BI, etc)
- Participations aux **implantations** des nouveaux magasins
- Primordial dans la culture d’entreprise : Comprendre le **fonctionnement magasins** et passer 50% du temps chez nos partenaires producteurs

D. Situation dans la structure et principaux contacts (Cf. Organigramme)

Sous la responsabilité hiérarchique de :	Director of Product, Data & Analytics and Logistics
A la responsabilité hiérarchique de :	/
Principaux contacts <i>internes</i>	Tous les départements internes, succursales, Centrale d’achat
Principaux contacts <i>externes</i>	Fournisseurs, prestataires logistiques, franchisés, autres

E. Compétences techniques et comportementales

1) Formation requise

- Etudes supérieures ou universitaires de type bio-ingénieur, biochimie alimentaire
- Expérience d'au moins 5 ans dans un poste à compétences équivalentes (dans la production ou fonction équivalente)
- Connaissances ou formation Horeca ou expérience équivalente (technique de cuisine)
- Connaissance sur la réglementation en terme d'hygiène (HACCP, Smiley, BRC)

2) Connaissances linguistiques

- Bilingue français-néerlandais
- Excellente connaissance de l'anglais

3) Connaissances / compétences techniques et/ou spécifiques

- Expérience dans la production de produits alimentaires et plus particulièrement du HMR (Home Meal Replacement)
- Expérience en distribution et/ou en achat et/ou développement produits
- Expérience flux marchandise
- Capacité analytique forte
- Maîtrise d'Excel, Word & PPT
- Affinités avec les systèmes informatiques
- Intérêt puissant pour le produit et la gastronomie
- Capacité d'innovation, de réinvention, de curiosité
- Vision long-terme, gestion des risques
- Orienté résultats, terrain et solutions

4) Valeurs :

- Respect
- Esprit d'équipe
- Responsabilité
- Ténacité
- Déontologie
- Sens du service

5) Compétences comportementales et/ou relationnelles :

- Assertivité
- Structure, rigueur & minutie
- Sens de l'organisation, des priorités & respect des délais
- Orienté résultats & solutions
- Autonomie, esprit d'initiative, pro-activité & esprit d'équipe, solidarité
- Ténacité
- Flexibilité, polyvalence & multitâche : Pouvoir s'intégrer à une société ultra-dynamique
- Créativité
- Sens de la communication & de l'écoute
- Curiosité, positivité
- Implication, engagement, passion : Culture d'entreprise très forte

Nous insistons sur votre capacité à anticiper les tendances, à voir loin et vite. Une réactivité, un sens de l'innovation et une capacité à vous réinventer sont primordiales