



Offre d'emploi – Responsable logistique

Traiteur bio, local et de saison – SCOP Au Bonsens des Mets ●●
Grenoble – CDI – Temps plein – Prise de poste : dès que possible

❖ Qui sommes-nous ?

Au Bonsens des Mets est une **SCOP engagée depuis 2008**, spécialisée dans une cuisine **maison, bio, locale, de saison**, ancrée dans les **circuits courts** et reconnue par **2 macarons Écotope**.

Notre ambition :

- Proposer une alimentation de qualité, responsable et accessible tout en construisant un projet collectif solide et durable.
- Pérenniser l'impact territorial de notre activité dans toutes ses dimensions (emploi, commerce,...)

L'entreprise rayonne depuis 2 sites de production : l'un à Grenoble, sur le site de la Correspondance (tiers-lieu du quartier Flaubert) et l'autre à Tullins.

Après une phase de développement et de croissance, 2026 est une année **de reconstruction**. Nous voulons refonder une dynamique d'équipe sereine, fière et engagée. Dans ce contexte, nous recrutons un·e **responsable logistique** sur le site de Grenoble, qui jouera un rôle clé dans la coordination opérationnelle et la relation client.

Vous **n'êtes pas forcément spécialiste de la restauration** mais vous devez sans aucun doute être attiré.e par ce secteur.

❖ Votre mission

Vous êtes le/la garant·e :

- De la planification & coordination logistique des prestations (en interne et avec les clients),
- De la bonne circulation de l'information entre les pôles (cuisine, commercial et fonctions supports),
- De la qualité de la relation client,
- De l'identité visuelle et de l'image de la SCOP auprès de nos clients.

C'est-à-dire **un rouage essentiel à la réussite collective** : sans cette articulation, pas de bons petits plats joliment dressés ou livrés à l'heure !

En d'autres termes, vous êtes quelqu'un qui fait le lien entre un devis, l'organisation d'une prestation et la production en cuisine, tout en étant sur le terrain.

Vos responsabilités principales

A. Coordination opérationnelle & logistique

- Coordonner les plannings de l'équipe production / livraison et gérer les extras
- Organiser les tournées de livraison et de récupération (livreurs, optimisation des trajets, horaires, contraintes clients)
- Préparer des feuilles de route et des fiches de livraison pour chaque livreur.se
- Réaliser des livraisons en fonction des besoins du service

- Contribuer à l'amélioration continue des procédures logistiques (flux, rangement, sécurité, efficacité)
- Assurer la réception des marchandises, contrôler les livraisons et signaler les anomalies
- Mettre en stock les produits, organiser les zones de stockage et garantir la rotation des stocks
- Gérer les inventaires du matériel et des emballages, assurer les commandes nécessaires
- Etre responsable de l'entretien du matériel (livraison et buffets)
- Appliquer et faire respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques
- Participer à l'organisation des réunions d'équipe : planification, ordre du jour, compte rendu, diffusion
- Faire circuler l'information entre fonctions supports, cuisine, logistique et approvisionnements
- Coordonner les grosses prestations : création et animation de groupes de travail
- Gérer une petite flotte de véhicules (entretien, suivi des réparations).

B. Commerce & relation client

- Informer & conseiller les clients
- Faire le lien entre un devis validé et les contraintes organisationnelles du client (horaires, lieux, accès,...)
- S'assurer que notre proposition répond à l'enjeu de la prestation
- Relancer les clients et assurer le suivi des dossiers
- Prendre en charge les réclamations, faire remonter les informations et proposer des solutions
- Contribuer à l'édition des devis pour les gros événements.

C. Communication externe

- Participer à la conception et la rédaction des supports de communication de nos prestations
- Veiller à la visibilité de la marque
- Concevoir et mettre en œuvre les décorations de buffets.

❖ Profil recherché

Compétences techniques

- Connaissance des opérations de réception, stockage, préparation et expédition
- Maîtrise des règles de sécurité et de prévention des risques
- Capacité à organiser une tournée de livraison et optimiser les trajets
- Capacité à suivre et mettre à jour les stocks
- Aisance dans la relation client et la rédaction commerciale
- Maîtrise des outils informatiques
- Permis B valide.

Compétences transversales

- Organisation rigoureuse, ponctualité
- Maîtrise de la géographie locale
- Qualités relationnelles : savoir dire quoi, à qui, comment
- Polyvalence et adaptabilité
- Sens du service.

Personnalité

Nous recherchons avant tout une personne :

- Calme, agile, à l'aise avec les imprévus
- Rigoureuse, consciencieuse, fiable
- Dotée d'un bon sens de l'humour et aimant le challenge
- Attentive aux autres, animée par la réussite collective

- Prête à « se retrousser les manches »
- Qui veut s'investir dans le projet.

Un vrai plus

- une expérience en restauration, particulièrement au service
- une fibre créative, et pourquoi pas en arts de la table ?

Et parce que nous sommes une SCOP...

Nous voulons recruter quelqu'un qui souhaite mettre son énergie au service d'un projet collectif, qui croit à la coopération et qui sera acteur de son outil de travail.

Ici, la compétence métier est indispensable. Mais elle prend toute sa valeur lorsqu'elle s'inscrit dans une démarche **humaine, durable et solidaire**.

Vous manifestez :

- Un intérêt pour l'économie sociale et solidaire & les SCOP.
- L'envie de vous engager dans un projet à taille humaine.

Au Bonsens des Mets, on cuisine pour nourrir mais aussi pour **transformer, rassembler et faire vivre le territoire**.

❖ Ce que nous offrons

- Un **salaire** brut mensuel de 2051€ (≈ 1600 € net)
- L'annualisation du temps de travail
- Une prise en charge de la mutuelle d'entreprise (50%)
- Un poste clé au cœur du projet d'entreprise
- Une aventure humaine dans une phase de reconstruction
- Un environnement engagé.

❖ Candidature

Envoyez votre CV + quelques lignes sur votre motivation à : direction@bonsensdesmets.fr

Date limite de candidature : 27 février 2026

Entretien et visite du site de production : sur rdv les 2 et 3 mars 2026

Prise de poste : dès que possible