Coordinateur Logistique & Stock OFFRE DE POSTE

CDI (A partir de Janvier 2025)

Contexte et environnement

Nomad Kitchens est une agence lyonnaise spécialisée dans la food. Nous imaginons des concepts innovants de restauration allant d'une offre traiteur personnalisée, à l'organisation de festival jusqu'au déploiement de lieux de vie.

Créée à Lyon en 2013, l'agence s'appuie sur une jeune équipe de 20 personnes travaillant dans un esprit start-up. Nous offrons à nos collaborateurs un cadre de travail convivial, bienveillant avec de réelles perspectives d'évolution autour de plusieurs branches d'activités :

- Créateur et organisateur du Lyon Street Food Festival
- · Offre traiteur pour les entreprises
- Opérateur de lieux de vies et restaurateur grand public

Dans le cadre d'un **remplacement suite à une évolution de poste en interne,** nous sommes à la recherche d'un coordinateur logistique et stock pour gérer l'aspect logistique de nos évènements traiteurs. Sous la supervision directe de la direction, vous serez amener à travailler avec le pôle traiteur composé de 2 chefs de projet et 1 à 2 stagiaires tournants.

Missions principales

Gestion du stock

- Gérer l'approvisionnement et la tenue du stock évènementiel (ménage, consommables et non consommables)
- Veiller au bon entretenir du stock

Logistique en amont des évènements

- Assurer les runs des équipes
- Assurer la préparation des évènements
- Organiser les tâches hebdomadaires en fonction du planning évènementiel déroulé lors de la réunion de prod

Logistique post-évènement

- Décharger les camions
- Rangement du matériel
- Comptage des consommés
- Entretien des mobiliers et rangement évènement
- · Suivi des retours fournisseurs



Chargé d'exploitation sur évènement traiteur

- Installation de l'évènement en lien avec les consignes et roadbook donnés par le chef de projet
- · Montage du mobilier

De manière occasionnelle :

- Accueil des staffs et briefing (tenue, émargement, contrats, etc...)
- Accueil des chefs et autres prestataires
- Service bar/plateau

Profil recherché

- Vous justifiez d'une expérience professionnelle dans le milieu de la logisitique et idéalement dans l'exploitation évènementielle.
- Flexibilité, organisation, communication et rigueur sont les maîtres mots de notre quotidien.
- Le milieu de la **food et de la culture** vous passionne, vous avez envie d'une aventure humaine vibrante et stimulante.
- Vous aimez travailler dans des petites structures à taille humaine et allier organisation, terrain, management et opérationnel.
- **Esprit d'équipe**, proactivité, engagement, sens de l'organisation, bienveillance sont les bienvenus.
- Permis B **obligatoire** (conduite de camions 7m3, 20m3).
- Idéalement CACES en poche.

Rémunération / Durée de travail / Localisation

- Le poste est proposé sur la base d'un CDI à temps plein (base 39h)
- Période : A partir de **Janvier 2025**
- Rémunération selon le profil
- Poste basé à Lyon 9ème (bureaux) / Travail au quoditien : Oullins Pierre Benite (parking et stationnement)
- Avantages : carte restaurant, mutuelle d'entreprise prise en charge à 80%

Candidature (CV + LM): marie@nomadkitchens & morgane@nomadkitchens.fr



