

CHEF DE PROJET SENIOR

NOUS

Innovante et dynamique, notre société KellyDeli est tournée vers la culture culinaire asiatique. Fondés en 2010, nous sommes au carrefour des mondes de la distribution et de la gastronomie.

Nous disposons actuellement d'un réseau de plus de 680 kiosques déployés à travers 10 pays en Europe et nous explorons toujours d'autres opportunités de croissance.

Nous sommes fiers d'avoir une base de clients forte, fidèle et continuellement en hausse. Nous croyons à la force collective et sommes guidés par les valeurs culturelles fortes de KellyDeli.

Aujourd'hui, forts de notre succès initial, nous explorons de nouveaux concepts, et reconduisons une stratégie ambitieuse.

Dans le cadre de notre croissance, nous renforçons nos équipes sur différentes fonctions.

Venez nous découvrir davantage :

<http://www.kellydeli.com/>

<https://youtu.be/5IVVtFUHz6A>

LA MISSION

A partir d'un brief, votre objectif est de conceptualiser, organiser et mettre en œuvre un projet. Pour mener à bien cette mission, vous aurez à coordonner les différents services / métiers concernés, trouver des solutions pour avancer face aux obstacles rencontrés, fédérer chaque interlocuteur jusqu'au lancement du projet, et mesurer les résultats des pilotes.

AVEC QUI VOUS TRAVAILLerez

Rattaché à :
Encadrement :

Country Manager France
Aucun

CHEF DE PROJET SENIOR

CE QUE VOUS FEREZ

- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe Pays pour implémenter et mettre en œuvre un projet.
- Gérer les aspects opérationnels du projet (construction d'un prototype, réalisation de tests, analyse financière du projet, commande de produits, process d'implémentation et suivi).
- Etre l'interlocuteur privilégié pour tous les sujets liés au projet et s'assurer que les informations ont été partagées en amont de la mise en œuvre.
- Suivre et analyser les phases pilotes sur une période donnée : recueillir les données et s'assurer que les actions définies en amont sont bien menées.
- Assurer un reporting quantitatif et qualitatif à la Direction, proposer des améliorations et les mettre en œuvre.
- Etre force de proposition pour le lancement de nouveaux projets

VOUS

- Vous êtes expert en conduite de projet (planification, organisation...)
- Vous connaissez le secteur alimentaire ou de la restauration
- Vous avez une expérience confirmée dans le lancement de nouveaux marchés, produits ou concepts dans la restauration
- Un anglais courant est impératif
- Votre esprit analytique sera un atout certain, notamment pour les données financières
- Vous êtes orienté(e) résultat
- Vous savez fédérer des équipes autour d'un projet et les motiver au quotidien
- Vous êtes créatif et capable de résilience

Vous pensez pouvoir nous apporter votre bonne humeur et votre savoir-faire ?
Rejoignez-nous !