

Project manager R&D - Production Boissons

Type de contrat : CDI

Taux d'occupation : 80 - 100%

Entrée en fonction : dès que possible

Salaire : Compétitif

Lieu : CH-1020 Renens, Suisse Romande proche Lausanne

Description de l'entreprise :

Super Natural Club (supernaturalclub.ch) c'est une manufacture indépendante basée à Lausanne active dans la production et la commercialisation de boissons sans alcool. Opérée par une équipe ambitieuse de 18 personnes, notre portefolio permanent comprend 5 marques distribuées dans toute la Suisse auxquelles se rajoute des services de production externe ainsi qu'un lab R&D pour des projets internes ou en consulting. La mission est simple proposer des boissons comme on veut les voir en 2026 : naturelles, dans l'ère du temps, avec beaucoup de goût et une liste d'ingrédients prononçables, le tout à des prix abordables et compétitifs, tant pour les professionnels que les consommateurs.

Description du poste

Pour compléter l'équipe, nous recherchons un·e **gestionnaire de projet R&D production de boissons**. L'objectif ? **Soutenir l'équipe dans les divers projets en cours et futurs dans le pilotage, la création, le développement et l'industrialisation de nouvelles boissons**, pour notre compte ou celui de tiers (consulting), tout en assurant la performance et la qualité des process de production. Ce poste allie **travaux de laboratoire, conception produit, recherches littérature, optimisation industrielle** et soutien à l'équipe de production selon les besoins.

Missions principales

1. Développement produit et innovation

- Concevoir de nouvelles boissons à partir de briefs clients, d'initiatives internes ou de travaux exploratoires
- Analyser les matières premières (saveur, couleur, odeur, texture, stabilité)
- Inventer et améliorer les recettes existantes (goût, arôme, texture, aspect visuel)
- Réaliser des essais de formulation : dosage, mouture, fermentation, infusion, stabilisation, etc.
- Créer et tester de nouvelles méthodes de conservation, transformation et conditionnement

- Assurer la conformité réglementaire et la traçabilité des ingrédients et procédés

2. Process et production

- Concevoir et documenter les processus de production : pesage, lavage, broyage, centrifugation, distillation, pasteurisation, stérilisation, etc.
- Déterminer et ordonner les différentes opérations pour une production fluide et maîtrisée
- Rédiger les protocoles de fabrication et garantir leur application sur site
- Définir les phases de contrôle qualité : aspect visuel, goût, taux d'humidité, pH, texture, etc.
- Faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Monter, tester et régler les équipements de production ; identifier les besoins de maintenance
- Participer à la conception, à l'optimisation ou à la sélection des machines de production adaptées aux nouveaux procédés
- Veiller à l'approvisionnement en matières premières et aux plans d'entretien des installations

3. Recherche appliquée et amélioration continue

- Mettre au point des techniques innovantes pour améliorer le rendement et la qualité
- Optimiser les processus de conditionnement, stockage et durée de conservation
- Réaliser une veille technologique et scientifique sur les tendances du marché et les innovations techniques
- Collaborer étroitement avec les équipes qualité, production et marketing

Profil recherché

- Ingénieur agroalimentaire, technologue en denrée alimentaire ou diplôme équivalent·e en sciences alimentaires, procédés industriels, biotechnologie ou chimie des aliments
- Minimum 1 à 3 ans d'expérience en R&D et/ou production de boissons (fermentées, gazeuses, infusées ou fonctionnelles)
- Excellentes connaissances pratiques notamment le développement de boissons et le travail d'ingrédients
- Profil « foodie » et gourmand avec un palais de dégustateur confirmé
- Excellentes connaissances théoriques avec une aisance confirmée pour le cadre théorique de l'agroalimentaire (législation, ordonnance, etc.)
- Solides connaissances en formulation, process industriel, hygiène et qualité
- Capacité à travailler à la fois en laboratoire et sur le terrain industriel
- Rigueur, curiosité scientifique, esprit d'innovation et sens pratique
- Maîtrise des outils de documentation technique et de suivi de projet

Ce que nous offrons

- Un poste clé au croisement de la science, de la technique et du goût
- Une liberté d'expérimentation dans un environnement orienté innovation
- Un univers startup confirmée : agilité, vitesse d'exécution, rigueur et ambition.
- Des moyens techniques modernes (laboratoire, pilote, ligne de production)
- Une équipe pluridisciplinaire passionnée par le développement produit

INFORMATIONS DE POSTULATION :

Envoyer un mail avec lettre de motivation et CV à l'adresse :

jointhejungle@supernaturalclub.ch