



OFFRE D'EMPLOI : CAVISTE POLYVALENT 100%

Entreprise : Super Natural Club (Urban Drinks Factory SA)

Type de contrat : CDI – 100%

Entrée en fonction : dès que possible

Lieu de travail : Renens

Site entreprise : <http://www.supernaturalclub.ch/> // www.urbankombucha.ch

A PROPOS DE NOUS :

Super Natural Club est une **Food startup romande** basée à Renens (Lausanne) active dans la **production et la commercialisation de boissons sans alcool, bios et naturelles**. Notre gamme de produits comprend à ce jour **16 références réparties en 4 marques** et différents formats (bouteilles, canettes, cubi).

Kombuchas, Limonades, Infusions glacées ou encore Maté, nos produits sont 100% confectionnés dans notre usine de Renens et distribués dans toute la Suisse.

Passionnés, rêveurs & évidemment pas parfaits, nous sommes convaincus que le vrai mambo se danse avec des valeurs fortes, une **approche responsable et de la cohérence dans les actes**, d'un bout à l'autre de la chaîne de valeur. Parmi les convictions fortes depuis le jour 1: la nécessité de **rester vrai, de rigoler et de faire confiance à l'instinct collectif** dans tous les projets menés par notre équipe.

CE QUI NOUS CARACTÉRISE ?

- Des **produits 100% "Made-in Renens", 100% naturels et 100% bios**
- Une **production 100% intégrée** dans notre usine de Renens (développement des produits, production et conditionnement)
- Une **place centrale laissée à l'innovation et au développement** de nouveaux produits
- Une équipe de **6 collaborateurs passionnés** aux compétences mixtes
- Une **approche responsable** sur toute la chaîne de valeur, du choix des fournisseurs à la confection des produits.
- Une **intégration forte dans le tissu régional**

CE QUE NOUS OFFRONS :

La possibilité de rejoindre une Food Start-up au moment le plus excitant de sa croissance tout en travaillant en direct avec le management de cette dernière. Un rôle à part entière dans notre équipe dynamique, des responsabilités dès le jour 1 et l'assurance de ne jamais avoir soif ;)

(suite)

LE RÔLE :

- S'occuper de la mise en train et superviser la conduite de la ligne de conditionnement ultra moderne (remplissage boissons).
- Effectuer les réglages précis des machines en fonction des formats et des matières à travailler.
- Effectuer les contrôles qualités et participer à l'implémentation de l'excellence qualité en production.
- Assurer l'entretien des installations et des salles de production au travers de contrôles réguliers ainsi que la maintenance préventive.
- Participer aux tests R&D et à l'industrialisation en production.
- Participer activement à l'amélioration de la sécurité sur le poste de travail.
- Faire respecter toutes les mesures de sécurité et d'hygiène.

LE PROFIL RECHERCHÉ :

- Une personne passionnée par l'univers food.
- Un attrait pour l'univers Start-up.
- Un état d'esprit motivé et indépendant avec une capacité à tirer le meilleur de toute situation.
- Une expérience dans la production de boissons et/ou alimentaire (idéalement).
- Un esprit ouvert aux changements et à l'amélioration continue.
- Une présentation soignée et un sens attentionné à l'hygiène.
- Une capacité d'analyse et de résolution de problème.
- Une attitude consciencieuse et une organisation à toute épreuve.
- Des notions de base en informatiques (Excel) sont un plus.

Si tu penses te reconnaître dans ce profil, envoie nous ton dossier par email (lettre de postulation, CV, attestation, vidéo, dessin ou autre.) à :

JoinTheJungle@urbankombucha.ch

(On est en 2021: ça marchera avec ou sans majuscule)

en mentionnant « candidature » dans le titre.

Au plaisir de recevoir de tes nouvelles,

L'équipe SUPER NATURAL CLUB

