

Purchasing Manager, Key Proteins

The Purchasing Manager, Key Proteins is responsible for providing professional and effective food purchasing services for A&W food products and achieving service level objectives.

Responsibilities

- Provides professional, effective purchasing for food products and builds exceptional relationships with our supplier partners, including sourcing and negotiating supply contracts, value analysis and pricing, risk mitigation, achieving service level objectives, and coordinating product delivery to restaurants directly from suppliers.
- Builds a high performing team including two direct reports, and is responsible for their ongoing coaching, development, and performance management.
- Seeks out innovative food products and works collaboratively across teams to ensure their successful development into our restaurants.
- Collaborates in the creation of the P&D Financial Plan and in achieving the results throughout the year for their product categories.
- Ensures compliance with Quality Assurance programs, crisis management procedures, and processes that support A&W's initiatives on world class food safety, animal welfare and social and environmental goals.
- Responsible for effectively developing and maintaining caring relationships with franchisees, and addressing operator issues in a suitable and timely way.

Education and Experience

- A business degree or the equivalent in experience, a passion for food and food quality, plus a minimum of five (5) years of experience in the food industry, preferably in food purchasing.
- Experience in complex supply chain management is required, including animal welfare considerations, public policies, biological risks and intricate pricing structures. A thorough understanding of food purchasing, good manufacturing processes, food safety, distribution models, and inventory management principles. A passion for innovation, as well as demonstrated analytical ability and resourcefulness.
- Excellent communication skills, both verbal and written, including exceptional skills in influence and negotiation, including with large multinational suppliers ensuring strategic business needs are met.
- The ability to build effective relationships, and a customer-service orientation.
- The ability to manage a wide variety of diverse projects and responsibilities with a high degree of ownership and continuous process improvement.
- Experience with implementation and reporting of supply chain ERP and data software systems is an asset.
- Familiarity working with collaborative technology software tools, such as the Google suite of products is an asset.

About A&W A&W Food Services of Canada is a Canadian company with over \$1.8 billion in sales and nearly 1,100 franchised restaurants across the country. Through a steadfast commitment to collaborative working relationships and strategy, A&W has repeatedly earned recognition as a highly successful business and has been recognized as one of Canada's Best Managed companies.

Interested candidates are encouraged to apply with their resume to hr@aw.ca

Job Type: Permanent full-time Starting from \$120,500 to \$150,500 (midpoint)* per annum.

**The midpoint of the role is intended for those demonstrating sustained successful performance in all accountabilities of the position.*

Benefits include medical and dental, life insurance, employer matched pension contribution, wellness spending account, paid mental health days, hybrid work schedule, home workstation allowance and employee assistance program.

This text was translated by a translation software, please excuse any grammatical errors. Please provide any feedback on the quality of the translation. / Ce texte a été traduit par un logiciel de traduction, veuillez excuser les erreurs grammaticales. N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires sur la qualité de la traduction.

Directeur (-trice) des achats, Protéines clés

Le directeur des achats, Protéines clés, est chargé de fournir des services d'achat alimentaires professionnels et efficaces pour les produits alimentaires A&W et d'atteindre les objectifs en matière de niveau de service.

Responsabilités

- Assure l'achat professionnel et efficace des produits alimentaires et établit des relations exceptionnelles avec nos fournisseurs partenaires, notamment en matière d'approvisionnement et de négociation des contrats d'approvisionnement, d'analyse de la valeur et de tarification, d'atténuation des risques, de réalisation des objectifs de niveau de service et de coordination de la livraison des produits aux restaurants directement depuis les fournisseurs.
- Constitue une équipe hautement performante comprenant deux subordonnés directs et est responsable de leur encadrement, de leur développement et de la gestion de leurs performances.
- Recherche des produits alimentaires innovants et travaille en collaboration avec les différentes équipes afin d'assurer leur développement réussi dans nos restaurants.
- Collabore à l'élaboration du plan financier P&D et à la réalisation des résultats tout au long de l'année pour leurs catégories de produits.
- Veille au respect des programmes d'assurance qualité, des procédures de gestion de crise et des processus qui soutiennent les initiatives d'A&W en matière de sécurité alimentaire, de bien-être animal et d'objectifs sociaux et environnementaux de classe mondiale.
- Est responsable du développement et du maintien efficaces de relations de bienveillance avec les franchisés, et traite les problèmes des exploitants de manière appropriée et en temps opportun.

Formation et expérience

- Diplôme en commerce ou expérience équivalente, passion pour l'alimentation et la qualité des aliments, ainsi qu'au moins cinq (5) ans d'expérience dans l'industrie alimentaire, de préférence dans l'achat de produits alimentaires.
- Une expérience dans la gestion complexe de la chaîne d'approvisionnement est requise, notamment en matière de bien-être animal, de politiques publiques, de risques biologiques et de structures tarifaires complexes.

- Une compréhension approfondie de l'achat de produits alimentaires, des bonnes pratiques de fabrication, de la sécurité alimentaire, des modèles de distribution et des principes de gestion des stocks. Une passion pour l'innovation, ainsi que des capacités analytiques et une ingéniosité avérées. D'excellentes compétences en communication, tant à l'oral qu'à l'écrit, notamment des compétences exceptionnelles en matière d'influence et de négociation, y compris avec de grands fournisseurs multinationaux, afin de garantir la satisfaction des besoins stratégiques de l'entreprise. Capacité à établir des relations efficaces et orientation
- vers le service à la clientèle. Capacité à gérer une grande variété de projets et de
- responsabilités diversifiés avec un haut degré d'appropriation et d'amélioration continue des processus. Une expérience dans la mise en œuvre et le reporting de systèmes ERP et de logiciels de données pour la chaîne d'approvisionnement est un atout. La maîtrise des outils logiciels collaboratifs, tels que la suite de produits Google, est un atout.

À propos de A&W Services alimentaires A&W du Canada est une entreprise canadienne dont le chiffre d'affaires annuel dépasse 1,8 milliard de dollars et qui compte près de 1 100 restaurants franchisés partout au pays. Forte d'un engagement indéfectible envers sa stratégie et des relations de travail axées sur la collaboration, A&W est reconnue depuis longtemps comme une entreprise des plus prospère et elle figure parmi les sociétés les mieux gérées au Canada.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur curriculum vitae à hr@aw.ca.

Type d'emploi : Temps complet, permanent

Salaire : \$ 120,500 (minimum) à \$150,500 (point médian)* par an.

*Le point médian de la fonction est destiné à ceux qui font preuve d'une performance soutenue et réussie dans toutes les responsabilités du poste.

Les avantages sociaux comprennent les soins médicaux et dentaires, une assurance-vie, une contribution de l'employeur au régime de retraite, un compte de mieux-être, des journées de congé payées pour la santé mentale, une semaine de travail de 35 heures, un horaire de travail hybride, une allocation pour l'utilisation d'un bureau à domicile et un programme d'aide aux employés.