



👊 **Notre mission** : Redonner le droit et le plaisir de manger du pain 🍞

Fruit de trois ans de recherche, **Pane Vivo** est la première boulangerie naturelle qui propose un pain qui fait du bien à la santé, au palais et à la planète. Seule boulangerie de France reconnue "**Jeune Entreprise Innovante**" par le Ministère de la Recherche, Pane Vivo compte déjà 6 points de vente en propre à Paris, ainsi qu'un programme d'abonnement florissant.



Ancien journaliste et chercheur primé par Stanford, Adriano Farano est l'auteur du livre-enquête *Je ne mangerai pas de ce pain-là*

En vue d'étendre davantage son rayonnement et de développer son chiffre d'affaires, Pane Vivo recherche un Commercial :

VOUS

- Disposez d'une fibre commerciale de type "go-getter"
- Avez une passion pour les bons produits, vous aimez la **naturalité** en gastronomie, et vous êtes fasciné par la panification ancestrale.
- Apprenez très très vite, vous êtes à l'aise avec Excel, vous n'avez pas peur de toucher à plein de sujets, vous prenez des initiatives, vous êtes tenace, fiable et organisé(e).

...et vous n'avez pas peur de vous investir corps et âme dans ce projet !

VOTRE RÔLE

En étant accompagné par le fondateur de Pane Vivo, vous allez assurer le :

- Développement commercial B2B de Pane Vivo avec le développement du réseau de revendeurs “alliés”, des restaurants et des hôtels
- Conduite des rendez-vous, reporting sur un outil de CRM...
- Gestion et animation du réseau existants d’alliés
- Gestion administrative : envoi mensuel des factures (5% du temps)
- Aide à la création des outils de communication (PLV...).

CE QUE NOUS OFFRONS :

- L’opportunité de devenir l’un des premiers membres moteurs d’un projet riche de sens
- CDI à temps plein
- Rémunération : fixe + variable selon expérience

10 RAISONS DE POSTULER

1. Le pain est l’aliment de base de notre alimentation
2. Mais la consommation de pain est corrélée à l’augmentation des maladies chroniques
3. Pane Vivo est la seule boulangerie artisanale qui fait de la recherche, dotée du statut de Jeune Entreprise Innovante (J.E.I.)
4. Une entreprise sur 1 000, en France, est J.E.I.
5. Pane Vivo se base sur un blé rare au gluten ultra-digeste
6. Seul pain artisanal dont l’indice glycémique faible ait été testé cliniquement
7. Pane Vivo fait partie du Collège Culinaire de France, fondé par Alain Ducasse
8. Notre sourcing favorise l’essor de la biodiversité
9. Le fondateur est un ancien journaliste (Figaro, Courrier International, Café Babel) et chercheur primé à l’université de Stanford
10. Le fondateur est l’ancien fondateur de Watchup, une startup de la Silicon Valley.

*Partagez votre motivation à rejoindre Pane Vivo, en joignant votre Cv, à
Adriano Farano adriano@panevivo.com*