



Stellenbeschreibung Leitung Einkauf und Verkauf Catering St.Jakob-Park

Der Leiter Einkauf und Verkauf Catering St.Jakob-Park ist für den Betrieb und Unterhalt der FCC Verpflegungsstände sowie der zugehörigen Infrastruktur im St.Jakob-Park (Public Bereich) zuständig. Der Leiter Einkauf und Verkauf Catering St.Jakob-Park untersteht dem Leiter Catering Kommission des FC Concordia Basel.

Folgende Pflichten und Aufgaben beinhaltet die Teilzeitstelle des Leiters Einkauf und Verkauf im St.Jakob-Park in Basel:

1. Leitung

- Führung der Catering Bereiche Einkauf, Verkauf und Logistik nach betriebswirtschaftlichen und vereinsförderlichen Grundsätzen.
- Kontakt- und Ansprechperson zum FC Basel und zur Fa.ISS.
- Teilnahme am Jour Fix mit dem FC Basel und mit den anderen Catering-Anbietern.

2. Einkauf

- Hauptverantwortung für den gesamten Einkauf von Food- und Nonfood Produkten
- Kontakt- und Ansprechperson gegenüber den Lieferanten
- Wareneinkauf/Warenbestellung gemäss den vorangegangenen Verkäufen und Erfahrungswerten.
- Einkäufe von Waren aus dem Detail- oder Grosshandel (z.B. CC, OBI, Landi, etc.)
- Koordination und Kontrolle der Bestellungen und Lieferungen
- Evaluation oder Wechsel von Lieferanten in Zusammenarbeit mit dem Leiter Catering
- Einkauf und Reparaturen von techn. Anlagen und/oder Hilfsmittel / Sicherheit Geräte
- Preis-/Qualitätskontrollen
- Rechnungskontrolle und Weiterleitung an den Leiter Finanzen (Stammverein)
- Auswertungen warensseitig (Stichproben)
- Kommunikation intern/extern

3. Verkauf

- Einhaltung und Kontrolle der Lebensmittel- und Hygienevorschriften.
- Einhaltung und Kontrolle des COVID-19 Gastro-Schutzkonzeptes.
- Warenablaufdaten im Auge behalten und rechtzeitig Einfluss nehmen (z.B. Warenaustausch mit dem Kioskbetrieb LA-Stadion)
- Verkaufsangebote laufend nach der Wirtschaftlichkeit prüfen und nötigenfalls neue Produkte in Zusammenarbeit mit dem FC Basel und dem Leiter Catering ins Angebot aufnehmen.
- Präsentation der Kioske und der Waren gegenüber den Kunden bei Bedarf anpassen (jeweils in Absprache mit dem FC Basel).
- Kommunikation intern/extern



4. Logistik

- Anlieferungsorganisation
- Wareneingangskontrolle
- Warenverteiliste für die Kioskbelieferung pro Anlass erstellen
- Feindistribution
- Retourenkontrolle inkl. Gebinde
- Retourenbuchhaltung für Logistik
- Inventuren
- Kühlkette von verderblichen Waren aufrechterhalten
- ACCP Waren und Räume/Wäsche
- Wartung (Spülung) der Offenausschank-Getränkeanlagen

5. Personal

- Personalverantwortung gegenüber den Verkaufs- und Logistikmitarbeitern.
- Führung des Verkaufs- & Logistikpersonals.
- Mitarbeitergespräche sowie Verkaufssitzungen (Buffetchefs)
- Einsatzplanung der Anzahl Verkaufsmitarbeiter pro Anlass und Kiosk.
- Koordination und Einsatzplanung von Kolporteuren.
- Delegieren von Verantwortlichkeiten an Mitarbeitern.
- Kontrolle und Einhaltung der Hygiene und Sauberkeit bei den Mitarbeitern.
- Kontrolle und Einhaltung der Mitarbeiter COVID-19 Schutzmassnahmen.

6. Infrastruktur

- Kontrolle der Funktionalität und Sicherheit der Gerätschaften
- Unterhalt und Wartung der Gerätschaften (z.B. Grill, Ofen, Kühlschränke, Kühlzellen)
- Verantwortlich

7. Aufwand

Geschätzte Berechnung für ca. 26 Spiele pro Jahr (Saison / Juli – Juni)

- Einkauf & Verkauf = ca. 580 h
- Lager (Logistik) = ca. 312 h (Lagerchef / sep. MA)
- Technik = ca. 350 h (sep. Technischer MA)