



**Sie denken,
Kommunikation sollte
immer offen sein?
Wir auch.**

Teamkoordinator Verwaltung Betriebsgastronomie (w/m/d)

📍 München (Bayern) 📍 Einsatzort: ADAC Zentrale - Casino 🏢 ADAC SE
🔧 Handwerk, interne Dienstleistungen und Produktion ⌚ Vollzeit 🚫 unbefristet

Ihre Aufgaben

- ✓ In der ADAC Betriebsgastronomie übernehmen Sie eine zentrale Rolle in der Organisation aller Verwaltungsabläufe. Sie arbeiten eng mit der Bereichsleitung und dem Fachbereichsleiter Casino zusammen und stellen eine hohe Qualität, Effizienz sowie Gastfreundlichkeit sicher.
- ✓ Sie kümmern sich um die komplette Büro- und Verwaltungsorganisation. Sie buchen Wareneingänge und Eingangrechnungen, erstellen Inventuren und pflegen Preise. Zudem führen Sie die Handkasse, verwalten Bargeldbestände und bearbeiten interne Leistungs- und Ausgangsrechnungen. Auch das Pflegen von Statistiken und das Absetzen von Bestellungen gehören dazu.
- ✓ Außerdem übernehmen Sie die Kassenadministration. Sie programmieren das Kassensystem, halten Preise aktuell und rechnen Tages- und Monatseinnahmen ab. Bargeldlose Aufwertungen werden ebenfalls von Ihnen verarbeitet. Bei Bedarf übernehmen Sie Kassiertätigkeiten.
- ✓ Sie stehen auch im administrativen Kundenkontakt. Sie beantworten Anfragen und bearbeiten Reklamationen.
- ✓ Im Personalbereich übernehmen Sie vorbereitende Aufgaben. Dazu zählen Dienst- und

Ihr Profil

- ✓ Sie engagieren sich klar für das Erreichen der gewünschten Ergebnisse und halten dabei hohe Qualitätsstandards ein. Sie zeigen Tatkraft und Begeisterung und handeln stets mit dem richtigen Gefühl für Tempo und Dringlichkeit.
- ✓ Sie verfügen in Ihrem Verantwortungsbereich über aktuelles Fachwissen und halten sich kontinuierlich auf dem Laufenden. Sie bearbeiten Ihre Aufgaben mit großer Sachkenntnis und legen dabei Wert auf exzellente Qualität, wodurch Sie die Leistung des Unternehmens nachhaltig stärken.
- ✓ Sie nutzen Ihre eigene Zeit sowie die Zeit anderer effizient. Sie organisieren Ihre Arbeit so, dass Prioritäten eingehalten werden und Ziele mit den vorhandenen Ressourcen zuverlässig erreicht werden.
- ✓ Sie treffen klare und angemessene Entscheidungen. Sie handeln entschlossen im Sinne der Bereichsziele und geben direktes, zeitnahes und umsetzbares Feedback. Zudem können Sie Fehler offen eingestehen.
- ✓ Sie setzen sich dafür ein, die Erwartungen unserer Gäste nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen. Sie erkennen Bedürfnisse frühzeitig, reagieren aktiv und handeln serviceorientiert. Dabei bauen Sie Vertrauen auf und arbeiten

Ihr Kontakt

ADAC
Bewerbermanagement

089 7676 4111





Sie denken, Kommunikation sollte immer offen sein? Wir auch.

- ✓ Sie führen und entwickeln die Ihnen zugeordneten Mitarbeitenden und geben Informationen weiter.
- ✓ Darüber hinaus unterstützen Sie die Bereichsleitung. Sie fördern die Weiterentwicklung der Betriebsgastronomie und unterstützen Softwareeinführungen. Auch Abläufe gestalten Sie aktiv mit.
- ✓ Bei administrativen Aufgaben vertreten Sie den Bereichsleiter. Sie achten auf die Einhaltung aller gewerbe-, lebensmittel-, arbeits- und steuerrechtlichen Vorgaben und stellen die Qualitäts- und Hygienestandards nach HACCP sicher. Zusätzlich befolgen Sie alle relevanten Gesetze und Richtlinien.
- ✓ Sie bringen die Bereitschaft mit, weitere betriebsrelevante Aufgaben zu übernehmen.
- ✓ Sie respektieren andere und bleiben offen für unterschiedliche Meinungen, Empfindungen und Motivationen. Sie handeln nach hohen ethischen Maßstäben und leben die Leitsätze des ADAC. Gleichzeitig zeigen Sie Loyalität und persönliches Engagement.

Jetzt bewerben unter karriere.adac.de/j/15956

Ihr Kontakt

ADAC
Bewerbermanagement

089 7676 4111

