

## Über die Erlebnis Akademie AG

Die Erlebnis Akademie AG gehört europaweit zu den führenden Anbietern (Bau und Betrieb) von naturnahen Freizeiteinrichtungen mit natur- und umweltpädagogischen Elementen. Sie wurde 2001 in Bad Kötzing / Bayerischer Wald als AG gegründet und notiert seit Dezember 2015 am m:access an der Börse München. In Deutschland betreibt sie aktuell vier Anlagen: die Baumwipfelpfade im Bayerischen Wald (2009), im Schwarzwald (2014), an der Saarschleife im Saarland (2016) sowie das Naturerbe Zentrum Rügen inkl. Baumwipfelpfad (2013). In Tschechien ist sie im Rahmen eines Joint Venture an den Baumwipfelpfaden in Lipno (2012) und im Riesengebirge (2017) beteiligt, in der Slowakei am Baumwipfelpfad Bachledka (2017) und in Slowenien am Baumwipfelpfad Pohorje (2019). Im Juli 2018 öffnete der Baumwipfelpfad Salzkammergut im oberösterreichischen Gmunden seine Pforten. Weitere Projekte im In- und Ausland sind in Planung.

Einen weiteren Schwerpunkt der Erlebnis Akademie AG bilden Seminare, Events und Teamtraining (s.e.t.), die immer in einer außergewöhnlichen Umgebung stattfinden und ebenso nachhaltige und naturorientierte Aspekte in sich tragen.

Zur Unterstützung unseres **Baumwipfelpfades Schwarzwald** mit Erlebnisspielplatz „**Abenteuerwald Sommerberg**“ und Imbiss-Gastronomie mit Selbstbedienung am Standort **Bad Wildbad** suchen wir **ab März 2020**



## Mitarbeiter im Bereich Gastronomie

(w/m/d, in Teilzeit (20-30 Wochenstunden) und auf geringfügiger Basis)

### Ihre Aufgaben

- Gastronomieaufsicht
- Kassiertätigkeiten/Wechselgeldkontrolle
- Gästeinformation und -beratung
- Bonieren, Bewirten und Kassieren von Bestellungen
- Vorbereitung, Zubereitung und Ausgabe von Getränken und Speisen (Snacks, kleine Gerichte)
- Kontrolle des Gastronomiebereiches auf Sauberkeit, Reinigung der Tische/Stühle, Müllbeseitigung
- eigenständige Warenannahme/-kontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren
- verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- Einhaltung der Qualitätsstandards, Hygienevorschriften und HACCP-Richtlinien
- regelmäßiger Arbeitseinsatz an Wochenenden und Feiertagen

# Stellenausschreibung

## Mitarbeiter im Bereich Gastronomie

(w/m/d, in Teilzeit (20-30 Wochenstunden) und auf geringfügiger Basis)

### Ihr Profil

- Berufserfahrung
  - Vorkenntnisse im Imbiss-/Gastronomiebereich von Vorteil
- Kompetenzen
  - Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit
  - Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Zuverlässigkeit
  - gepflegtes Äußeres und sympathische Ausstrahlung
  - Freude am Umgang mit Menschen
  - ruhiger Umgang mit Stresssituationen
  - sorgfältige, strukturierte und selbständige Arbeitsweise, Organisationsgeschick
  - umsatz- und serviceorientiertes Denken und Handeln
  - gute Kenntnisse der deutschen Sprache
  - gute Kenntnisse der englischen Sprache von Vorteil
  - Anwenderkenntnisse im Umgang mit Kassensystemen von Vorteil

### Sie finden bei uns

- eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem nachhaltigen Unternehmen mit Wachstumskurs
- ein kollegiales und hilfsbereites Team, das Sie in jeder Hinsicht einbindet und unterstützt
- eine offene, direkte, unkomplizierte und durch Respekt geprägte Unternehmenskultur
- eine leistungsgerechte Bezahlung mit den üblichen Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeiten, Führung von Arbeitszeitkonten und Freizeitausgleich von Überstunden

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail. Bitte bei der Bewerbung Ihre Brutto-Gehaltsvorstellung mit Angabe der Wochenstunden angeben und wie Sie auf unsere Stellenausschreibung aufmerksam geworden sind.

**Ansprechpartner**  
Daniela Schmuderer  
Jana Klavers  
T +49 9941/90 84 84-80  
personal@eak-ag.de

**Bewerbungsadresse**  
Erlebnis Akademie AG  
Personalabteilung  
Hafenberg 4  
93444 Bad Kötzing

**Weitere Informationen zur Erlebnis Akademie AG**

[www.eak-ag.de](http://www.eak-ag.de)

[youtube.de/ErlebnisAkademie](https://youtube.de/ErlebnisAkademie)

[facebook.de/ErlebnisAkademieAG](https://facebook.de/ErlebnisAkademieAG)

