

Über die Erlebnis Akademie AG

Die Erlebnis Akademie AG (eak) 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 Baumwipfelpfade: im Bayerischen Wald (2009), auf Rügen inkl. Naturerbezentrum (2013), im Schwarzwald (2014) und an der Saarschleife (2016). In Tschechien und der Slowakei ist sie im Rahmen eines Joint Venture an den Baumwipfelpfaden in Lipno (2012), im Riesengebirge (2017) und in der Hohen Tatra (2017) beteiligt.

Einen achten und neunten Baumwipfelpfad unterhält das Unternehmen im österreichischen Salzkammergut auf dem Grünberg in Gmunden (2018) sowie im slowenischen Rogla (2019). Zu den weiteren Freizeiteinrichtungen der eak gehören der Abenteuerwald Sommerberg direkt neben dem Baumwipfelpfad Schwarzwald und der Abenteuerwald Saarschleife angrenzend an den gleichnamigen Baumwipfelpfad im Saarland.

Zusätzliche Projekte im In- und Ausland sind in Planung. www.baumwipfelpfade.de

Einen weiterer wichtiger Bestandteil der Erlebnis Akademie AG ist die DoNature gGmbH. Die gemeinnützige Organisation verschreibt sich der nachhaltigen Entwicklung unserer Lebenswelt, indem sie Bildung und Erlebnis in der Natur vereint. Die DoNature gGmbH ist an den deutschen Standorten für Umweltbildung zuständig und führt darüber hinaus Seminare, Events und Teamtraining (s.e.t.) mit nachhaltigen und naturorientierten Aspekten durch. www.eak-ag.de

Die Futterkrippe am Baumwipfelpfad Schwarzwald ist eine ansprechende Imbiss-Gastronomie mit großem Biergarten. Mit frischen Lebensmitteln aus der Region und veganen wie auch gluten- und weizenfreien Produkten bietet das auf Nachhaltigkeit bedachte Lokal eine große Auswahl an köstlichen Leckereien an. Von der Waldtasche, einer saftigen Brottasche mit verschiedenen Salaten und Saucen, über Süßkartoffel-Pommes bis hin zu Muffins und Kuchen erhalten die Gäste in der Futterkrippe alles, was das Herz begehrt. Eine Stelle in der System-Gastronomie mit gehobener Küchenausstattung ist für jeden leicht erlernbar und mit Spaß zu meistern.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Mitarbeiter im Bereich Gastronomie

w/m/d – in Vollzeit, Teilzeit (20-30 Wochenstunden) und Minijob-Basis

Ihre Aufgaben

- Vorbereitung, Zubereitung und Verkauf von Getränken und Speisen (Snacks, kleine Gerichte)
- Kontrolle des Imbissbereiches auf Sauberkeit, Reinigung der Tische/Stühle, Müllbeseitigung
- Einhaltung der Qualitätsstandards, Hygienevorschriften und HACCP-Richtlinien
- eigenständige Warenannahme/-kontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren
- verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- regelmäßiger Arbeitseinsatz an Wochenenden und Feiertagen



Stellenausschreibung

Mitarbeiter im Bereich Gastronomie

w/m/d – in Vollzeit, Teilzeit (20-30 Wochenstunden) und Minijob-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
 - umsatz- und serviceorientiertes Denken und Handeln
 - ruhiger Umgang mit Stresssituationen
 - sorgfältige, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise, Organisationsgeschick
 - gute Kenntnisse der deutschen Sprache, Englisch-Kenntnisse von Vorteil
 - Anwenderkenntnisse im Umgang mit Kassensystemen von Vorteil

Sie finden bei uns

- eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem nachhaltigen Unternehmen mit Wachstumskurs
- geregelte Arbeitszeiten (Tagesbetrieb), Führung von Arbeitszeitkonten und Freizeitausgleich von Überstunden
- 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
- hochwertige Arbeitskleidung, die von uns gestellt wird
- Arbeiten mit modernster Küchenausstattung

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per E-Mail oder über unser Online-Bewerbungsformular unter www.eak-ag.de/jobs.

Ansprechpartner

Daniela Schmuderer
Julia Hartmannsgruber
Eva Brandl
T +49 9941/90 84 84-80
personal@eak-ag.de

Bewerbungsadresse

Erlebnis Akademie AG
Personalabteilung
Hafenberg 4
93444 Bad Kötzing

Ihre Bewerbung sollte enthalten:

- Anschreiben
- Lebenslauf, ggf. mit Lichtbild
- Schul-/Arbeitszeugnisse, ggf. Qualifikationsnachweise
- Brutto-Gehaltsvorstellung mit Angabe der Wochenstunden
- Fundort der Stellenausschreibung

Weitere Informationen zur Erlebnis Akademie AG

www.eak-ag.de

youtube.de/ErlebnisAkademie

facebook.de/ErlebnisAkademieAG

