

Taschachhaus (Pitztal) zu verpachten!

Das Taschachhaus (www.taschachhaus.de) liegt in den Öztaler Alpen auf einer Höhe von 2.434 m und wird seit über drei Jahrzehnten als Ausbildungsstützpunkt des DAV für die hochalpine Ausbildung betrieben. Am Fuße von Wildspitze und Taschachferner gelegen, bietet der Standort perfekte Voraussetzungen für die alpine Ausbildung in Eis und Fels.

Das Haus wurde 2005 bis 2008 umfassend saniert und hat sich dank der ausgezeichneten Bewirtschaftung durch die aktuellen Pächter einen herausragenden Ruf erworben.

Die Übernachtungszahlen lagen in den letzten drei Jahren bei über 9.000 Übernachtungen pro Jahr. Im Zuge der Generalsanierung wurden auch sämtliche Ver- und Entsorgungsanlagen auf der Hütte erneuert. Die Versorgung der Hütte erfolgt über eine Materialeilbahn. Die Bewirtschaftungszeit erstreckt sich je nach Witterung von Mitte Juni bis Ende September.

Nachdem sich unsere geschätzten Pächter zu unserem großen Leidwesen beruflich verändern wollen, suchen wir ab der Hüttensaison 2020 (ggf. auch schon früher) einen alpin erfahrenen Hüttenwirt (m/w) – idealerweise ein Paar – der/die das Taschachhaus in Zusammenarbeit mit der Sektion München möglichst langfristig bewirtschaften möchte(n).

Was wir Ihnen bieten:

Als größte Sektion innerhalb des Deutschen Alpenvereins mit über 170.000 Mitgliedern bieten wir Ihnen ein professionelles Hüttenmanagement, das Sie beim Betrieb, Marketing, Controlling und allen Belangen der Hüttenbewirtschaftung unterstützt und begleitet. Wir verstehen uns als aktiver Partner der Pächter und sind bestrebt, unsere Hütten zum Wohle der Mitglieder, der Pächter und der Sektion nachhaltig und umweltgerecht zu bewirtschaften.

Um den reibungslosen Ablauf in der Bewirtschaftung und dem Betrieb des Taschachhauses sicherzustellen, streben der aktuelle Pächter und wir einen fließenden Übergang auf den neuen Pächter an.

Das erwarten wir von Ihnen:

- Solide alpine Kenntnisse und Erfahrungen im hochalpinen Umfeld
- Fundierte Erfahrungen im Betrieb einer Alpenvereins- oder Berghütte
- Fundierte gastronomische Fähigkeiten und Kenntnisse
- Ein ausgeprägtes technisches Verständnis zur Bedienung der Anlagen
- Eine unternehmerische Einstellung und die Motivation, Dinge zu voranzubringen
- Eine nachhaltig ausgerichtete Bewirtschaftung mit klarem Bekenntnis zum Schutz der Umwelt
- Eine betriebswirtschaftliche Ausbildung/Einstellung
- Ausbildung/Erfahrung als Ersthelfer
- Bereitschaft zur Repräsentanz der DAV-Sektion München nach außen.
- Identifikation mit den Grundsätzen und Zielen des Deutschen Alpenvereins

Sie sind durchsetzungsfähig, kommunikationsstark und belastbar. Sie umgeben sich gerne mit Menschen und suchen aktiv den Dialog mit Ihren Gästen. Sie verstehen Ihre Gäste als Grundlage für Ihren unternehmerischen Erfolg und behandeln sie entsprechend.

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen senden Sie bitte möglichst per E-Mail bis Jahresende 2018 an folgende Adresse: davhuetten@alpenverein-muenchen.de

Bewerbungsunterlagen per Post schicken Sie bitte an:
Sektion München des DAV - Bewerbung Taschachhaus
Rindermarkt 3–4, 80331 München

Für Rückfragen stehen wir Ihnen unter +49/(0)89 – 55 17 00 200 gerne zur Verfügung.
Ihr Ansprechpartner: Thomas Gesell