

DAV Tölz, Tölzer Hütte (1825m), Karwendel, ab 2020



Die Tölzer Hütte (www.toelzer-huette.at) liegt im Karwendel (Risstal) auf einer Höhe von 1.825m und ist seit 1924 ein beliebter Stützpunkt unterhalb des Schafreiter für Tagesausflüge, Hüttenwanderungen, Familienwochen und sonstige Aktivitäten.

Die Hütte wird von Mitte Mai bis Mitte Oktober bewirtschaftet und bietet für 70 Personen Platz zur Übernachtung sowie für das gastronomische Angebot. Zudem verfügt die Hütte über einen Winterraum für 4 Personen und einen abgetrennten Sektionsraum, der nur im Winter ausschließlich Mitgliedern der Sektion zur Verfügung steht. Die Versorgung erfolgt über die bestehende Materialseilbahn. In den letzten Jahren wurde bereits die Abwasserentsorgung komplett erneuert sowie ein BHKW errichtet. Eine umfangreiche Sanierung der Hütte wird geplant und soll bereits im Jahr 2019 begonnen und Anfang 2020 abgeschlossen werden. Dazu gehört: Kompletter Neubau der Küche, Neuerrichtung Trockenraum, Umbau der Heizung, Neubau Panoramagaststube, Sanierung des gastronomischen Bereichs, Kompletter Tausch der Fenster, Erneuerung der Fassade, Neubau der Terrasse.....

Leider verändern sich aus persönlichen Gründen, nach 12 Jahren harmonischer Zusammenarbeit unsere bisherigen Pächter. Daher suchen wir mit Beginn der Saison 2020 einen erfahrenen (ggf. alpin) Hüttenwirt (m/w) – idealerweise ein Paar – der/die die Tölzer Hütte in Zusammenarbeit mit der Sektion Tölz möglichst langfristig bewirtschaften möchte(n).

Was wir Ihnen bieten:

Als oberbayerische Sektion innerhalb des Deutschen Alpenvereins mit ca. 7.000 Mitgliedern bieten wir Ihnen eine sehr gute Unterstützung in technischen Fragen, Betrieb und Management, durch langjährige Erfahrung des hüttenverantwortlichen Vorstands. Wir verstehen uns als aktiven Partner der Pächter und sind bestrebt, unsere Hütte zum Wohle der Mitglieder, der Pächter und der Sektion nachhaltig und umweltgerecht zu bewirtschaften.

Das erwarten wir von Ihnen:

- Solide Kenntnisse und Erfahrungen im alpinen Umfeld
- Fundierte Erfahrungen im Betrieb einer Alpenvereins- oder Berghütte
- Fundierte gastronomische Fähigkeiten und Kenntnisse Verantwortungsvolle Führung und Umgang mit Mitarbeitern
- Ein ausgeprägtes technisches Verständnis zur Bedienung der Anlagen
- Eine unternehmerische Einstellung und die Motivation, Dinge voranzubringen
- Eine nachhaltig ausgerichtete Bewirtschaftung mit klarer Bekenntnis zum Schutz der Umwelt (Einhaltung der Vorgaben zur Qualitätskennzeichnung „Umweltgütesiegel des Deutschen Alpenvereins“)

- Wertschätzung regionaler Produkte im gastronomischen Angebot (Qualitätskennzeichnung „So schmecken die Berge“ des Deutschen Alpenvereins)
- Die Konzeption „Mit Kindern auf Hütten“ des Deutschen Alpenvereins hat sich bei der Hütte bewährt und eine Weiterführung wäre erstrebenswert.
- Ausbildung/Erfahrung als Ersthelfer
- Bereitschaft zur Repräsentanz der DAV-Sektion Tölz nach außen.
- Identifikation mit den Grundsätzen und Zielen des Deutschen Alpenvereins
- Übernahme der bestehenden Homepage sowie Teilnahme am „online-Reservierungssystem“ des Deutschen Alpenvereins

Sie sind durchsetzungsfähig, kommunikationsstark und belastbar und sehen sich als Gastgeber. Sie verstehen Ihre Gäste als Grundlage für Ihren unternehmerischen Erfolg und behandeln sie entsprechend.

Bei einer schnellen Einigung können Sie bei der Neugestaltung und Einrichtung der Tölzer Hütte mitwirken. Ebenfalls besteht die Möglichkeit der Übernahme von Arbeitsmaterialien der Altpächter.

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen bitten wir bis 30.04.2019 mit Anschreiben, Lebenslauf, gastronomischer Erfahrung einem möglichen Gastronomischen Konzept sowie Zeugnissen senden Sie bitte möglichst per E-Mail an folgende Adresse:

info@dav-toelz.de

Bewerbungsunterlagen per Post schicken Sie bitte an:

Sektion Tölz, Marktstraße 44, 83646 Bad Tölz

Für Rückfragen stehen wir Ihnen unter +49/(0)8041/2507 zu den Öffnungszeiten (Montag/Donnerstag 17-19:30 Uhr, Mittwoch 9-12 Uhr) gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner: Paul Schenk oder Max Nichtl