

Willkommen im BerglandHof Ernen – wo Nachhaltigkeit, Gemeinschaft und Gastfreundschaft aufeinandertreffen

Der BerglandHof Ernen AG ist ein einzigartiges Leuchtturmprojekt im Herzen des Goms, das Landwirtschaft, Hotellerie und soziales Engagement unter einem Dach vereint.

Der BerglandHof befindet sich im idyllischen Ort Ernen im Goms im Oberwallis, der Sonnenseite der Schweiz. Ernen liegt auf 1200 m über Meer und ist weit bekannt für seinen gut erhaltenen originalen Dorfkern.

Unsere biologisch-dynamische Landwirtschaft ist Demeter-zertifiziert und setzt auf den Anbau von Gemüse, Kräutern und die Haltung seltener, vom Aussterben bedrohter Nutztierassen. Die Erzeugnisse finden ihren Weg in unseren Bioladen «Waren aller Art» und in das Restaurant ErnerGarten, wo alpine Kochkunst mit regionalen Bio-Zutaten zelebriert wird.

Als «Alpine Kochkunst» bezeichnen wir die kulinarischen Höhenflüge, die wir in unserem ErnerGarten Restaurant in stilvollem Ambiente präsentieren: Die Küche der Alpen zu ergründen ist unsere Leidenschaft. Sie treibt uns an, kompromisslos regionale -, biologische Produkte zu verwenden und alles von Hand zuzubereiten. So entsteht eine Gourmetküche, die ihre Wurzeln in der Einfachheit hat.

Mitten in der beeindruckenden Natur des Landschaftsparks Binntal bieten wir unseren Gästen nicht nur Erholung, sondern auch die Möglichkeit, aktiv am Hofleben teilzunehmen. Ob bei der Mithilfe in der Landwirtschaft, bei kulturellen Veranstaltungen oder einfach beim Genießen der Ruhe – der BerglandHof ist ein Ort, der inspiriert und verbindet.

Die derzeitige Geschäftsführung zieht sich aus Alters- und Gesundheitsgründen aus dem aktiven Berufsleben zurück.

In unserem lebendigen Betrieb suchen wir eine engagierte, vorausschauende Persönlichkeit, die gemeinsam mit uns Verantwortung übernimmt und unser Team mit Herz, Verstand und Führungskraft begleitet. Als Geschäftsführer/in sind Sie nicht nur die gesetzliche Vertretung nach außen und gegenüber der Aktiengesellschaft – Sie sind auch das verbindende Element zwischen Mitarbeitenden, Gästen und Partnern.

Sie gestalten und begleiten aktiv die Abläufe in Küche und Service, tragen die Gesamtverantwortung für die betriebswirtschaftliche Planung und überwachen mit wachem Auge die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften – insbesondere in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Der tägliche Austausch mit dem Team, sei es bei einem

kurzen Briefing oder im persönlichen Gespräch, liegt Ihnen genauso am Herzen wie die sorgfältige Kontrolle von Inventar, Bestellungen und Finanzen.

Mit Kreativität und Marktgespür entwickeln Sie neue Produkte, setzen frische Ideen in der Vermarktung um und behalten dabei stets die Qualität und Authentizität im Blick. Gleichzeitig sind Sie Gastgeber/in aus Überzeugung und sorgen für eine warme, einladende Atmosphäre – ob im Hotel oder im Restaurant.

Sie koordinieren die Nutzung unseres Verarbeitungsraums durch Dritte, pflegen den Kontakt zu Medien, erstellen Bilanzen, Budgets und Finanzpläne, und stellen sicher, dass unsere Daten jederzeit sicher sind. In enger Abstimmung mit dem Verwaltungsrat und in Zusammenarbeit mit unseren Partnerbetrieben gestalten Sie die Zukunft unseres Hauses aktiv mit.

Wenn Sie gerne Verantwortung übernehmen, unternehmerisch denken und gleichzeitig den Menschen in den Mittelpunkt stellen, dann freuen wir uns sehr, Sie kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und darauf, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft des BerglandHofs zu gestalten.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Ingrid Schmid Birri gerne zur Verfügung:

 027 527 10 00

Bewerbung an ferien@berglandhof.ch oder BerglandHof Ernen AG; Bieutistrasse 10; 3995 Ernen