

---

MACH  
MIT

OBEREGG/AI  
AUGUST  
2024

DAS  
KOLLEKTIV  
«PLANET  
ALPENHOF»  
UND  
DU.





---

MACH  
MIT

---

DAS  
KOLLEKTIV  
«PLANET  
ALPENHOF»  
UND  
DU.

---

Der Alpenhof ist Hotel, Restaurant, Bibliothek und Residency im schönen Appenzellerland. Nach zwei Jahren Betrieb besteht bei den drei Initiant:innen der Wunsch nach Veränderung, Verstärkung, kollektivem Arbeiten, neuen Impulsen und Weiterentwicklung. Ab Mai 2025 soll der Alpenhof als Gemeinschaftsprojekt des neuen Kollektiv «Planet Alpenhof» weitergeführt werden.

---

---

# EINLEITUNG

---

In einem Wettbewerb wurden wir für eine pachtfreie Nutzung des Alpenhofs bis 2027 – mit Option auf Verlängerung bis 2032 – ausgewählt. Im Sommer 2022 haben wir im Trio den Alpenhof eröffnet.

Die Auslastung von Hotel und Restaurant liegen über den Erwartungen, jährlich finden rund 30 Residencies sowie ein kleines Kulturprogramm statt. Gästereaktionen und Medienecho sind durchaus positiv.

Unser eigenes Glück bleibt bis anhin leider auf der Strecke! Die Initial- und Aufbauphasen waren kurz, das Fehlen von Organisation und Strukturen macht sich bemerkbar.

Eine Reaktion war notwendig. Wir haben uns mit Persönlichkeiten von zweckähnlichen Institutionen über «Glück und Scheitern» ausgetauscht. Haben uns von Projekten inspirieren lassen und in Workshops ein Gemeinsames Selbstverständnis, Aufgabenorganigramme, Szenarien, Strategien und Massnahmen entwickelt. Daraus haben wir ein Entschluss gefasst, welcher sich richtig gut anfühlt:

Wir suchen Mitwirkende, nehmen uns eine Auszeit und beginnen das Projekt nochmals von vorne!

Die folgenden Inhalte zur Organisation verstehen sich als Vorschlag, als Grundlage für die künftig Zusammenarbeit im Kollektiv. Wir freuen uns auf den gemeinsamen Aufbau von etwas «Neuem» auf der soliden Basis des «Vorhandenen».



---

Wir verzichten in dieser Ausschreibung teilweise auf die Nennung von Arbeitstiteln, Ausbildungen und Pensen. Organisation, Aufgaben und Rahmenbedingungen der Zusammenarbeit werden gemeinsam im neuen Kollektiv definiert.

---

---

# STRUKTUR UND AUFGABEN

---

## Kernteam

Das Kernteam kümmert sich ums Kerngeschäft: Küche, Service, Hotellerie. Das Kernteam ist vor Ort, leitet den Betrieb und umsorgt anwesende Residencies und Gäste. Zudem koordiniert das Kernteam die Zusammenarbeit im Kollektiv und schafft Schnittstellen zu den Aufgaben der «Kompliz:innen» und der «Expert:innen». Auch eine Kombination von Mitarbeit im Kernteam mit Aufgaben der «Expert:innen» ist möglich.

Für die Mitarbeit im Kernteam zentral: riesiges Interesse an Kulinarik und Gastgeber:innentum sowie ein heftiger Wunsch nach Selbstständigkeit. Die Mitwirkenden im Kernteam bringen vielseitige Interessen mit und können sich in Ihren Aufgaben gegenseitig vertreten.

Die Festanstellungen erfolgen idealerweise zu 100% oder zu 50% im Job-Sharing, eine Vier-Tage-Woche und acht Wochen Ferien pro Jahr werden angestrebt.

Leitung + Mitarbeit Küche  
Leitung + Mitarbeit Restaurant  
Leitung + Mitarbeit Hotel

---

---

## Kompliz:innen

Die einen Kompliz:innen unterstützen die kulturellen Interessen des Kollektiv: Sie gestalten ein Kultur-, Dialog- und Bildungsangebot mit, pflegen den Garten, zeichnen sich für die Residencies mitverantwortlich und/oder sind im Fundraising aktiv.

Andere Kompliz:innen wiederum unterstützen temporär das Kernteam in Restaurant + Hotellerie als Aushilfe.

Kompliz:innen sind Personen, welche das Kollektiv und den Betrieb mitgestalten möchten und mit grosser Freude ab und an mit- und aushelfen.

Die Mitwirkung als Kompliz:in erfolgt im Gegengeschäft: Mitwirkung und Mitarbeit gegen Gutscheine für privaten Aufenthalt, Verpflegung und viel Liebe.

Programm  
Fundraising  
Residencies  
Garten  
Mithilfe Restaurant + Hotel

---

## Expert:innen

Die Expert:innen sind Spezialist:innen und wirken im Hintergrund in ihren spezifischen Aufgaben: Als Grafiker:in, Webentwickler:in oder in Social Media für den kreativsten Auftritt, als Fotograf:in für wirksame Bildwelten, als Expert:in für die punktuelle Begleitung in Organisationsentwicklung, Finanzen, HR oder IT sowie als Reinigungsspezialist:in.

Der Umfang der Arbeiten, Aufgaben und Aufträge sowie der Anteil an Mitgestaltung und Einbringen wird gemeinsam – unter Berücksichtigung Deiner Wünsche und Möglichkeiten – definiert.

Die Motivation ist ideell, die Zusammenarbeit professionell: Die Zusammenarbeit erfolgt als (Teil-)Gegengeschäft oder als Auftrag bzw. in Anstellung.

Expert:innen sind Personen und/oder Gruppen (Agentur oder Firma), welche durch die Mitwirkung im Kollektiv ein Wirkungsfeld mit Mehrwert und eigene Profilierung erkennen und den Alpenhof auch als inspirierenden Rückzugsort für die eigene Arbeit nutzen wollen.

Grafik  
Fotografie  
Web  
Social Media  
Organisationsentwicklung  
Administration  
Reinigung  
IT

---



---

# DEIN PROFIL

---

Du verfügst in Deinem Fachgebiet über eine Ausbildung oder Erfahrung sowie viel Passion.

Du bist eine initiative, gewissenhafte und verbindliche Persönlichkeit.

Du bist kommunikativ oder im Wissen, welche Formate Du benötigst, um Dich einbringen zu können.

Du hast grosses Interesse, Neugier und Freude an Kulinarik, und Gastgeber:innentum sowie an Kunst, Kultur und Design.

Du strebst nach Selbstständigkeit sowie individueller und kollektiver Weiterentwicklung.

Du bist daran interessiert, Dir neues Wissen anzueignen und bereits vorhandenes Wissen zu teilen.

Du hast die Fähigkeit Prioritäten zu setzen und Dich eigenständig zu organisieren.

---

Du bist acht- und aufmerksam, verhältst Dich rücksichtsvoll und solidarisch.

Du hast vielseitige Interessen und Kompetenzen, welche du ins Kollektiv einbringen möchtest.

Du verfügst über Fähigkeiten und Strategien, Dir neue Aufgaben schnell anzueignen.

Du verfügst über zeitgemässe Computerkenntnisse und sicheren Umgang mit deutscher und englischer Sprache.

Du kennst und schätzt das Landleben oder suchst die Abwechslung zwischen Stadt und Land.



---

# UNSER KOLLEKTIV

---

## Wir

Dominic Chenaux, 45, Kulturmanager, Mitarbeit im Kernteam in Leitung + Mitarbeit Restaurant + Hotel; Mitwirkung bei Kompliz:innen in Programm, Fundraising und Garten; Mitarbeit als Expert:in in Administration.

Laura Röösli, 34, Köchin und Kunst + Vermittlung, Mitarbeit im Kernteam: Leitung + Mitarbeit Küche, Leitung + Mitarbeit Restaurant + Hotel.

Flavia Bienz, 30, Textildesignerin, Mitwirkung bei Kompliz:innen bei Residencies, Mithilfe Service + Hotel; Mitarbeit als Expert:in in der Bibliothek.

## Werte

Im Kollektiv bilden Vertrauen, Verantwortung und Commitment den gemeinsamen Nenner.

Als Kollektiv bieten wir Raum sich einzubringen, sich zu äussern, sich aber auch mal raus zu nehmen.

Im Kollektiv sind Integrität und Individualität allen ein hohes Gut.

Als Kollektiv pflegen wir einen direkten, offenen, verständnis- und rücksichtsvollen gegenseitigen Umgang.

Als Kollektiv streben wir nach zeitgemässen Arbeitsbedingungen und einem fairen Arbeitsumfeld.

Im Kollektiv suchen wir Glück und Freude bei der Arbeit, dafür schaffen wir ausreichend Pausen und Inspirationsmomente.

## Zweck

Das Kollektiv «Planet Alpenhof» bezweckt:

Die Liegenschaft Alpenhof für die Öffentlichkeit zu erhalten und als Hotel, Restaurant, Bibliothek und Residency gemeinnützig zu betreiben.

Mit dem Alpenhof einen Rückzugs-, Reflexions-, Inspirations-, Präsentations- und Arbeitsraum für Akteur:innen der Kunst, Kultur, Kreativwirtschaft, Bildung, Kulinarik und des Sozialen zu schaffen.

Die Beherbergung, Verpflegung und Betreuung der Stipendiatinnen und Stipendiaten der «Residency Bibliothek Andreas Züst» sowie den Betrieb eines eigenen «People in Residence»- und «Collective in Residence»-Programms.

Im Alpenhof ein öffentliches Kultur-, Dialog-, Bildungs- und Vermittlungsprogramm zu ermöglichen.

Im Alpenhof kulturelle Nutzungen im Sinne der Kulturförderung zu ermöglichen.

## Ziele

Das Kollektiv «Planet Alpenhof» verfolgt folgende Ziele:

Dem Gastgeber:innentum ein Gastnehmer:innentum gegenüber zu setzen.

Innovation, Kreativität und Authentizität im Angebot zu erreichen.

Mit dem Betrieb Ausstrahlung und Wirkung, aber auch wirtschaftlichen Erfolg zu erzielen.

Menschen einen inspirierenden Raum zu ermöglichen und umsorgte Momente zu schaffen.

Eine nachhaltige Entwicklung des Betriebes sowie der Teilnehmer:innen des Kollektivs zu erreichen.

Regionale Produzent:innen und die nachhaltige Produktion zu fördern.

---



---

# SKIZZE

## BETRIEBSKONZEPT

---

Der Alpenhof ist Restaurant, Hotel, Bibliothek und Residency. Ein inspirierender und kreativer Rückzugs- und Arbeitsort mit Raum für Austausch, Genuss und Erholung. Der Alpenhof liegt abgelegen auf dem Sankt Anton in Oberegg/AI auf 1110 Meter über Meer.

### RESTAURANT

Tagsüber ist das Restaurant Hotelgästen und Gruppen auf Reservation vorbehalten. Tagesöffnungszeiten, fixe Tagesformate sowie Kultur- und Kulinarik-Veranstaltungen stehen zur Diskussion.

Das Tagesangebot, teilweise in Selbstbedienung, beinhaltet ein Frühstück, ein kleines Mittagessen und süsse Sünden. Von DO-SA-Abend lädt das Restaurant öffentlich zu Apéro und Fine dining.

Im Restaurant wird mit nachhaltigen Produkten aus der direkten Umgebung gearbeitet. Hausgemachtes und Bio gehen vor – Ausnahmen sind erlaubt.

### HOTEL

Das Hotel verfügt über vier Einzel-, fünf Zweibett- sowie fünf Doppelzimmer. Die Zimmer bieten schlichte Schönheit und atemberaubenden Aus- und Weitblick. Eingerichtet ist der Raum zum Erholen, Entdecken und Arbeiten.

Durch die Kombination von Gastronomie, Unterkunfts- sowie Arbeits- und Inspirationsraum bietet sich der Alpenhof als idealer kreativer Rückzug für Einzelpersonen, Teams sowie für Studien- und Arbeitsgruppen bis 24 Personen an.

### BIBLIOTHEK

Der Alpenhof beherbergt die Bibliothek Andreas Züst mit rund 10'400 Titeln zu Wetter, Geologie, Astronomie, Fotografie, Kunst, Kitsch und Populärkultur. Die Bibliothek ist jeweils SA von 13–16 Uhr öffentlich – für Hotelgäste ist die Bibliothek stets zugänglich. Neben der Bibliothek finden sich im ganzen Haus eine Vielzahl weiterer Bücher über Kulinarik, Kunst, Design und Stadtentwicklung sowie Sammlungen des Limmat Verlags und der Edition Patrick Frey.

### RESIDENCY

Bei «People in Residence» ist die Teilzeit-Mitwirkung Voraussetzung. Die Ausschreibung richtet sich an alle: Unabhängig von Ausbildung und Lebenslauf. Es finden zirka zwölf Residencies pro Jahr, mit einer Aufenthaltsdauer von vier Wochen statt.

Die «Collective in Residence» richtet sich an Kollektive und lose Arbeitsgruppen, welche den Alpenhof für die (Weiter-)Entwicklung einer gemeinnützigen Ideen nutzen wollen. Zwei Residencies pro Jahr, mit einer Aufenthaltsdauer von jeweils zwei Wochen.

Die «Bibliothek Andreas Züst» bietet im Sommer bis zu zwölf Atelierstipendien an. Die Ausschreibung richtet sich an Teams aus Kunst, Kultur, Forschung sowie Design- und Kreativwirtschaft, welche sich mit der Bibliothek oder einem Teilgebiet befassen wollen. Die Aufenthaltsdauer beträgt sechs Wochen..

---



# ZEITPLAN

## 09.–11.2024

- Möglichkeit für Schnuppertage im laufenden Betrieb
- Möglichkeit für 1:1 Austausch mit bestehendem Kollektiv

## 09.2024

- Offene Fragerunde auf Zoom
  - 10.09., 12.00–12.40 Uhr
  - 11.09., 20.00–20.40 Uhr
  - 01.10., 09.00–09.40 Uhr
  - 02.10., 19.00–19.40 Uhr

## 10.2024

- 13.10. Bewerbungsschluss
- 28.10. Kommunikation Auswahl
- ab 30.10. Bewerbungsgespräche

## 12.2024

- 07.–09.12. Zusammenkommen, Kennenlernen, Workshop und gemeinsamer Fahrplan – Alternativ 14.–16.12.2024

## 01.2025

### KERNTEAM

(Im Rahmen eines Workshops)

- Betriebskonzept
- Finanzplan

### KOMPLIZ:INNEN

### EXPERTEN

(Im Rahmen eines Workshops)

- Kommunikationskonzept
- Programmkonzept
- Residencykonzept
- Fundraisingstrategie

## 02.2025

### KERNTEAM

- Organisationsentwicklung
- Struktur und Kompetenzen
- Austauschformate
- Zugänglichkeiten
- Selbstverständnis
- Leitbild (Vision, Mission, Werte)
- Ziele
- Aufgaben-/Stellenbeschriebe
- Schnittstellen
- Vereinbarungen Experten
- Infrastruktur

### KOMPLIZ:INNEN

### EXPERTEN

- Planung und individuelle Umsetzung
- Werbung und Kommunikation

## 04.2025

### KERNTEAM

### KOMPLIZ:INNEN

- Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz
- Hygienekonzept
- Vorproduktionen und Lagerung
- Schulungen
- Testbetrieb

## 05.2025

- Anstellungsbeginn Kernteam
- Wiedereröffnung

---

# DEINE BEWERBUNG

Teile uns mit, welche Fähigkeiten, Erfahrungen und Qualifikationen du einbringen willst und für welchen Aufgaben, in welchem Umfang du eine (Mit-)Verantwortung übernehmen möchtest.

Informiere uns über Deine Stärken, aber auch über Deine Schwächen und Entwicklungspotenziale

Teile uns Deine Motivation in Bezug auf Mitwirkung, Selbstständigkeit und arbeiten im Kollektiv mit.

Informiere uns über Deine bisherigen Engagements, Projekte und in welchen Netzwerken du Dich bewegst.

Wir bitten um vollständige Dossiers inkl. folgender Dokumente:

- Motivationsschreiben
- CV mit Foto
- Kompetenzenprofil
- Arbeitszeugnisse

Bitte sende Deine Bewerbung digital oder auf Papier bis 13.10.2024 an:

Verein Alpenhof Obereg  
Dominic Chenaux  
St. Antonstrasse 62  
CH-913 Obereg  
[info@alpenhof.ai](mailto:info@alpenhof.ai)  
[www.alpenhof.ai](http://www.alpenhof.ai)

Wir behalten uns die fortlaufende Kontaktaufnahme mit passenden bzw. die Absage an unpassende Bewerber:innen vor.

---

# MEHR INFOS

Wir freuen uns, auf ein Kennenlernen und auf einen ersten Austausch in den offenen Fragerunden auf Zoom:

10.09., 12.00–12.40 Uhr

11.09., 20.00–20.40 Uhr

01.10., 09.00–09.40 Uhr

02.10., 19.00–19.40 Uhr

Auf Nachfrage bieten wir Einblick in die folgenden vorhandenen Dokumente:

- Bisheriges Betriebskonzept
- Finanzierungsplan
- Dokumentation Changemanagement
- Strategie «Planet Alpenhof»
- Jahresrechnungen 2022/2023
- Medienecho 2022/2023/2024

Für einen persönlichen Austausch stehen wir Dir gerne zur Verfügung:

Dominic Chenaux  
M 079 945 24 16  
T 071 890 08 04  
[info@alpenhof.ai](mailto:info@alpenhof.ai)

---

---

# PLANET ALPENHOF