Pressemappe
für das Hoteldorf Schindlerhof

Inhaltsverzeichnis

- Die Besonderheiten im Überblick Seite 2 - 3
- Das Hotel Seite 4 - 5
- unvergESSlich: Die Gastronomie Seite 6 - 7
- denkArt: Die Tagung Seite 8 - 9
- Nachhaltigkeit im Schindlerhof Seite 10 – 11

Pressekontakt:
Birgit Heinhöfer, PR-Büro Heinhöfer, Lindengasse 3, 90491 Nürnberg
Telefon: +49 911 300 349-30, info@pr-heinhoefer.de

Die Besonderheiten im Überblick

Die Familie Kobjoll und das Hoteldorf Schindlerhof: Herzlichkeit, Unternehmertun, niemals Stillstand

Über fast 40 Jahre Unternehmens- und Unternehmergeschichte gäbe es eine Fülle zu schreiben. Wir haben uns hier auf einige wesentliche Punkte fokussiert, die alle dazu beitragen, dass der Schindlerhof und die Menschen, die dort wirken, einzigartig sind. Eine ausgeprägte unternehmerische Denke und eine Haltung, die die Herzlichkeit im Tun und jeden Gast in den Mittelpunkt stellt, das zeichnet Nicole Kobjoll und ihr HumanStars Team aus.

Ein Familienunternehmen, unabhängig – in jeder Hinsicht
Der umtriebige Gastronom Klaus Kobjoll verliebte sich in seine Frau Renate und in den 300 Jahre alten, denkmalgeschützten Gutshof in Boxdorf, am gründen Rand von Nürnberg. Er erwarb das aus vier Gebäuden bestehende Anwesen und eröffnete dort 1984 den Schindlerhof, ein Landhotel mit 37 Zimmern und Restaurantbereich für 200 Gäste. Immer war es ihm wichtig, unabhängig zu agieren: Family owned. Proudly und fearlessly independent. Dieses Statement prägt noch heute die Haltung und die Unternehmensstrategie des Hauses.

Nach sehr erfolgreichen Jahren folgte die Expansion in das Tagungsgeschäft. Das Kreativzentrum, der Tagungsbereich, wurde 1990 eröffnet und 1998 durch den neuen Trakt denkART erweitert. Neue Maßstäbe wurden hiermit in der Tagungskultur gesetzt und sie bescherten dem Unternehmen zahlreiche Auszeichnungen. Räume, Farben, Materialien, Naturnähe – das Zusammenwirken vieler feiner Komponenten haben Räume für Geistesarbeiter entstehen lassen, die freies Denken ermöglich, wo Inspiration wirken und entstehen kann, und wo durch lustvolles Arbeiten wichtige Ziele erreicht werden.

Die zweite Generation
Tochter Nicole Kobjoll kam im Jahr 2000 nach ihrem Hotellerie-Studium in Lausanne und angeschlossenen Auslandsstationen in den Schindlerhof, den sie als Inhaberin führt. Von Anfang an setzt sie eigene Akzente innerhalb des erfolgreichen Konzepts. Ihren Traum von Hotelzimmern im Ryokan-Stil erfüllt sie sich in einem neuen Gebäude, das umgeben ist von einem japanischen Garten. Welch Kontrast zu dem umliegenden Sandstein-Ensemble des Gutshofs.

HumanStars als MitunternehmerInnen
Die Kobjolls sind Unternehmer, die über den Schindlerhof hinaus wirken. Vater Klaus, hoch dekorierter Hotelier, war und ist als Management-Trainer und als Buchautor sehr erfolgreich. Die Expertise und Erfahrung von Nicole zum Themenbereich Mitarbeiterführung wird bei Diskussionsrunden sehr geschätzt. Als Autorin des Buches „Fucking Leadership“ ist sie gefragter Gast bei Podcasts. Ihr Wissen geben Nicole und ihr Vater an ihre MitarbeiterInnen auf allen Ebenen in der eigenen Mitarbeiter-Akademie weiter. Das Weiterbildungsangebot ist ungewöhnlich, denn sie werden zu MitunternehmerInnen ausgebildet. Im Unternehmen wird totale Transparenz bezüglich der betriebswirtschaftlichen Zahlen praktiziert, denn nur so kann

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

Die Besonderheiten im Überblick, Fortsetzung

wirkliche Verantwortung übernommen werden, lautet die Überzeugung von Nicole Kobjoll. In ihrem Buch mit dem provokanten Titel „fucking leadership“ rechnet sie mit dem hässlichen Wort „Human Resources“ ab. Sie plädiert für „heart work“ statt „hard work“ und ihre MitarbeiterInnen sind die HumanStars.

Gelebte Herzlichkeit
Nicole Kobjoll beschreibt ihr Unternehmen als Ort für leistungsorientierte, karrierebewusste und unternehmerisch denkende Menschen. Und – das ist ganz wichtig – diese Aspekte stehen auf einem Fundament, dem gemeinsamen Verständnis für die Bedeutung von echter und gelebter Herzlichkeit. Diese spüren die Gäste in Hotel, Restaurant und in der Tagung. Jeder Aufenthalt im Schindlerhof wird zum Erlebnis. 2018 wurde erstmals eine Herzlichkeitsbeauftragte ernannt. Das Team aller HumanStars hat die gemeinsame Herzensangelegenheit in diesem Satz zusammengefasst:

„Wir lassen Menschen strahlen, damit die Welt heller wird“.

Rabat(t) ist eine Stadt in Marokko
Auch in Zeiten der Rabattschlachten, in denen sich Buchungsplattformen mit Preisnachlässen überbieten, bleibt Nicole Kobjoll der langjährigen Haltung treu: „Rabat(t) ist eine Stadt in Marokko“, lautet ein Grundsatz des Schindlerhofs.

In Stein gemeißelt ist am Hoteleingang zu lesen: Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses! Wir garantieren Ihnen, dass niemand unsere Gastfreundschaft zu einem anderen Preis erhält als Sie!

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Das Hotel

Das Hoteldorf der Sinne: Kontraste, Erdung, Inspiration

Welches Zimmer darf es sein, japanischer Ryokan oder eher etwas im ländlich-mediterranen Stil des Weinhauses? Keine ungewöhnliche Frage für Gäste des Hotels Schindlerhof. Denn genau für diese spannungsreichen Kontraste steht der Schindlerhof – im Restaurant, im Tagungsbereich denkART und auch bei seinen 90 Hotelzimmern.

Warmer Minimalismus oder Sternenhimmel
Es ist ein besonderes architektonisches Ensemble, das Hoteldorf Schindlerhof. Um den 300 Jahre alten denkmalgeschützten Gutshof mit seinen vier Gebäuden mit 34 Zimmern entstand 1990 das Tagungszentrum denkART in einer klaren Formsprache mit Holzelementen. 2000 realisierte die heutige Inhaberin Nicole Kobjoll ihren Traum von Hotelzimmern im Ryokan-Stil. Sie entstanden in einem weiteren neuen Gebäude, das mit seiner gestaffelten Kubatur bewusst einen Kontrast zu der historischen Einheit des Gutshofes bildet.

Und damit nicht genug: Die Harmonie von Architektur, Natur und Design ist ein wesentliches Merkmal des Ryokan-Traktes. Deshalb wurde er in einen hierfür konzipierten Japan-Garten eingebettet. Die typischen Fächerahorne, markante Stein-Solitäre, alle um einen Teich, natürlich mit Koi-Karpfen, nach japanischen Gestaltungsregeln angeordnet. Jedes Zimmer ist auf die Gartenanlage ausgerichtet. So entsteht für jeden Gast zu allen Jahreszeiten ein individuelles Gartenbild. Die Architektin hat die „Shakkei-Regel" als Grundlage genutzt. Diese fordert, den Gästen Geborgenheit zu vermitteln, die innere Ruhe zu pflegen und neue Energie zu tanken.

Themenzimmer: MINI, Sterne oder Birken
Wer den Minimalismus des Ryokan Stils weniger schätzt, hat vielfältige Optionen für die Übernachtung im Schindlerhof. Gemütlich sind die im klassischen mediterranen Landhaus-Stil gehaltenen Zimmer.

Und wer das Außergewöhnliche sucht, sollte nach den Themenzimmern fragen. Naturliebhaber kommen im Birkenwaldzimmer zur Ruhe.

Dem Lieblingsauto von Schindlerhof-Chefin Nicole Kobjoll, dem MINI, wurde ein Zimmer gewidmet. Die Minibar ist hinter einer echten Autotür und die Couch ist die Sitzbank eines MINI. Was die Gäste besonders entzückt: von der Holzbadewanne aus, die mitten im Zimmer steht, hat man Blick auf eine kleine Rennstrecke.

Sterne sind ein wichtiges Thema im Schindlerhof. Die MitarbeiterInnen sind die HumanStars und jeder von ihnen ist im Besitz eines Sterns mit eigenen Namen (siehe Spielkultur Schindlerhof). Es wundert deshalb nicht, dass es im Schindlerhof ein Sternenzimmer gibt. Romantiker haben ein privates Firmament über dem Bett. Auf Knopfdruck werden einzelne Sternenbilder an die Decke gezaubert. Und natürlich steht ein Fernrohr für den Blick in den Himmel über Boxdorf bereit.

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

Hotel, Fortsetzung

Nachhaltigkeit, die Bäume wachsen lässt
Ein hohes Bewusstsein für Nachhaltigkeit wird im Schindlerhof in vielen Facetten gelebt. Selbstverständlich ohne jegliche Komforteinschränkung der Gäste. Ein Beispiel:

Nicole Kobjoll hat sich als erstes Hotel in Deutschland der Initiative „Hotels for Trees“ angeschlossen, deren Ziel es ist, Ressourcenschonung und Aufforstung zu verbinden. Es funktioniert ganz einfach: Gäste haben die Möglichkeit während eines mehrtägigen Aufenthaltes auf eine (Zwischen)-Reinigung des Zimmers zu verzichten. Hierfür spendet das Hotel an die Stiftung „Hotels for Trees“, die dieses Geld für kontrollierte Wiederaufforstungsprojekte einsetzt.

Herzlichkeit, die Gäste strahlen lässt
Viele ungewöhnliche, liebevolle Details in Ausstattung und Service machen das Hotel Schindlerhof zu einem Unikat. Ohne das herzliche Engagement der HumanStars wäre dies nicht möglich. Sie alle haben ein Ziel, das gemeinsam mit allen Teammitgliedern erarbeitet wurde: Wir lassen Menschen strahlen, damit die Welt heller wird.

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Die Gastronomie

unvergESSlich: Die lustvoll interpretierte Naturküche im Schindlerhof. Fränkische Gemütlichkeit und ein Touch der großen, weiten Welt

Spannende Kontraste prägen den Schindlerhof, so auch im Restaurantbereich mit dem Namen unvergESSlich. Der Gemütlichkeit des alten Sandstein-Häuserensembles stehen „weltläufige" Küchenkreationen gegenüber. Unter dem Motto „Franken geht fremd" zaubern Küchenchef Michael Behr und sein engagiertes Team verführerische Gerichte, die häufig ihre Wurzeln in Franken haben, und gerne mal auf asiatische Art oder im New York-Style raffiniert verwandelt werden. Regionale Zutaten und vegane Angebote sind ein Selbstverständnis.

unvergESSlich: Der Name ist Programm
Der über 300 Jahre alte denkmalgeschützte und liebevoll restaurierte Gutshof ist die Keimzelle des Schindlerhofs. Hier wird in der Dorfschänke, der Tenne, der Tränke, der Weinbar und in der DANKbar fein gegessen, getrunken, diskutiert, geplant, gefeiert.

Intime Privatheit oder kommunikativ und offen
Der Wunsch jedes einzelnen Gastes steht im Mittelpunkt. Deshalb wurden unterschiedliche Bereiche geschaffen, die alles ermöglichen: das private Vieraugen-Gespräch, der launige Abend mit Weinprobe in einer Gruppe am Community-Table, das repräsentative Firmenjubiläum oder das ländlich-stilvolle Familienfest.

Nachhaltig und bewusst lokal: wenn der Kuno mit der Schubkarre kommt
Die vielen Facetten der Nachhaltigkeit werden im Schindlerhof in unterschiedlichster Weise gelebt. Honig von den eigenen Bienenvölkern, Gemüse von Bauer Kuno von gegenüber (im wörtlichen Sinn), das Brot wird selbst gebacken, es werden alle Teile eines Tieres verarbeitet (from nose to tail Prinzip), Wild kommt von Jägern aus der Region, das Bier von der befreundeten Bio-Brauerei und stetig entstehen neue Ideen und Bezugsquellen für feine, regionale Produkte (siehe auch Text zum Thema Nachhaltigkeit). Schmackhaft und gesund, das schließt sich nicht aus. Das beweist Michael Behr mit seiner lustvoll interpretierten Naturküche.

Mit dem Sommelier in den Weinschrank
Das Motto „Franken geht fremd" setzt sich auch beim Wein fort. Fränkische Weine stehen im Fokus, es gibt aber auch andere Schätze. Wer nicht nur in die Weinkarte schauen möchte, ist eingeladen, die Auswahl im begehbare Wein-Klima-Schrank zu erleben. Auf acht Metern Länge gibt es einiges zu entdecken. Im Sommer wird selbst importierter Champagner im offenen Ausschank kredenzt – aber natürlich auch ein Bier von der Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu.

Zauberhaftes Sommeridyll: mal mediterran-fränkisch, mal im Pavillon am Japan-Teich
Liebevoll ist das richtige Wort, um zu beschreiben, wie das Schindlerhof Team den romantischen Innenhof zur grünen Oase macht. Im „gewachsenen" Hoteldorf sind idyllische Plätze entstanden, die für verschiedenste Anlässe bespielt werden: Kaffee und Kuchen mit

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

Gastronomie, Fortsetzung

Blick auf den Koi-Teich, ein After-Work Treffen in der Sommerlounge mit Strandkorb oder zum Ausklang des Meetings ein Drink mit Weitblick auf der Dachterrasse der Bordeaux-Lounge.

Einfach zauberhaft ist im Winter der wundervoll dekorierte Innenhof. Mit den Lampions in der großen Linde ist es ein Idyll für einen Aperitif an der Feuerschale, bevor es zum Essen in die gemütlichen Räume des unvergESSlich geht.

Herzlichkeit an sieben Tagen der Woche
Die herzliche Gastfreundschaft wird längst nicht nur von Hotelgästen und TeilnehmerInnen der Tagungen und Seminar genossen. Unzählige Familienfeste werden hier gefeiert. Junge Paar lieben die einzigartige Atmosphäre, die liebevolle Dekoration und natürlich die Küche des Schindlerhofs und wählen den besonderen Ort am grünen Rand von Nürnberg als Hochzeitslocation.

Täglich werden Mittagstisch und Abendessen angeboten, ohne Ruhetag.

unvergESSlich, die Gastronomie im Schindlerhof, im Detail

Dorfschenke:
Landhaus-Stil der Gegenwart mit erdigen, warmen Farben, 40 Plätze

Tenne:
Der einstige Speicher unter dem Dach wurde zu einem hellen, einladenden Raum. Er wird ausschließlich für Mittag- und Abendessen der Tagungsgäste, für das Frühstück der Hotelgäste sowie für Veranstaltungen genutzt, bis zu 100 Plätzen

Tränke:
Im ehemaligen Pferdestall sorgt dunkles Eichenholz für Gemütlichkeit. Alte Steintränken dienen heute als Getränkekühler. Die Dekoration mit historischen Pferdedecken, Sätteln und Steigbügeln nimmt Bezug zur ursprünglichen Nutzung, 45 Plätze

Weinstube:
ein gemütliches Plätzchen mit viel Privatsphäre, 8 bis 12 Plätze

DANKbar:
Sie ist mehr als nur eine Vinothek. Urban-stylisch und dennoch gemütlich. Ein einladender und sehr beliebter Ort, um am großen Community-Tisch eine gute Flasche Wein zu trinken und Feines aus der Küche des unvergESSlich zu genießen, 45 Plätze

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

denkART Tagungskultur im Schindlerhof: Kreativität und Gestaltungslust fördern

Das Hoteldorf Schindlerhof und insbesondere das dazugehörige Tagungsrefugium denkART ist ein Ort, an dem gemeinsames Denken und Gestalten frei, effizient und in Ruhe praktiziert werden kann. Dies wird durch zahlreiche Auszeichnungen und die hohe Wiederbuchungsrate der Gäste bestätigt.

Reale Zusammenkünfte von Menschen, die an Seminaren und Workshops teilnehmen sind seltener und somit noch wertvoller geworden. Umso bedeutender ist es, diese Stunden in einem Umfeld zu verbringen, in dem sich Trainer oder Gastgeber sowie TeilnehmerInnen geerdet und dennoch frei und umsorgt fühlen. Die Räume, in denen gearbeitet wird, in denen die Pausen verbracht werden, sollen die so wichtige Kreativität fördern und die Sinne für das Zuhören, für das Erleben öffnen und die Lust am Gestalten stimulieren.

Stimulierende Kontraste

Genau hierfür steht die Tagungskultur im Schindlerhof. Das denkART-Konzept spricht Geist und Gefühl an. Dies beginnt bei der Raumgestaltung, den Farben, der ungewöhnlichen Wohlfühl-Architektur.

Willkommen in einem Refugium, in dem Emotion und Ratio parallel wirken dürfen. Fernöstliches Feng-Shui steht im Schindlerhof nicht im Widerspruch zur State-of-the Art Tagungstechnik. Lichtdurchflutete Räume, gute Ergonomie und nur wenige Schritte zur Pausen-Location im Freien fördern das kreative Arbeiten. Die Kaffeepause am Koi-Teich und das Mittagessen in der Tenne des 300 Jahre alten, denkmalgeschützten fränkischen Gasthofes: Spannende Kontraste und die Herzlichkeit der HumanStars, der Schindlerhof MitarbeiterInnen, schaffen ein Gesamterlebnis.

Niemals Stillstand

Das Schindlerhof Team hat die unfreiwillige Schließung während der Pandemie genutzt, um das erfolgreiche Tagungskonzept weiter zu verfeinern.

Intuitives Bogenschießen und die Bienenorganisation

Architektonische Kontraste prägen das Hoteldorf Schindlerhof. Japan trifft auf Franken, nicht nur bei den Ryokan-Hotelzimmern, sondern auch in der Halle für intuitives Bogenschießen. Eine bis vor kurzem landwirtschaftlich genutzte Scheune wurde zu einer großzügigen, fernöstlich-inspirierten Raum, in dem Gäste die meditative Wirkung des Bogenschießens erleben können.

Die Idee des Lifewide Learning wird im Schindlerhof durch vielfältige Angebote für besondere Team-Erlebnisse umgesetzt. So kann Waldbaden, angeleitet durch eine Expertin, eine Ergänzung zu einem Seminar mit Tiefgang sein. Faszinierend ist das Wissen des Imkers, der Einblicke in das Leben, Arbeiten und die Organisation von Bienen gibt – am realen Bienenstock. Menschen können eine Menge davon lernen.

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

Tagung, Fortsetzung

Auf in die Gemüsefelder
Spaziergänge oder Joggingrunden vor oder nach den Tagungen starten direkt am Hotel und führen durch das Knoblauchsland, die grüne „Gemüsekammer“ Nürnbergs. Naturnah, ländlich und dennoch nur 15 Minuten vom Flughafen und 25 Minuten vom Bahnhof in Nürnberg entfernt.

Den Gästen stehen zehn in Stil und Ambiente unterschiedliche Tagungs- und Seminarräume zur Verfügung.

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Nachhaltigkeit im Schindlerhof: das gelebte Selbstverständnis

Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen ist im Schindlerhof seit jeher ein Selbstverständnis. In der gemeinsam mit allen HumanStars, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, formulierten Spielkultur wurde das Bekenntnis zur Umwelt-Verantwortung festgeschrieben und es wird tagtäglich gelebt:

„Wir fördern das Verständnis für ökologische Zusammenhänge und tragen mit konkreten Maßnahmen zu einer lebenswerten Zukunft bei: bei allen unternehmerischen Entscheidungen, bei Investitionen, am Arbeitsplatz und im Alltag."

Unabhängigkeit wird im Schindlerhof in vielerlei Hinsicht großgeschrieben, so auch bei der Energieversorgung. Der Strom wird von drei eigenen Blockheizkraftwerken erzeugt. Wo auch immer die regelmäßig stattfindenden Energie-Checks Optimierungsbedarf aufzeigen, wird dies umgesetzt. Und die konsequente Vermeidung von Müll ist ein fortlaufender Prozess.

Digitalisierung, die Papier spart

Apropos Müllvermeidung: Seit Jahren findet die interne Kommunikation nicht schriftlich, sondern über die speziell für den Schindlerhof konfigurierte Team-App statt. Das nahezu papierfreie Kommunizieren ist von allen akzeptiert und spart Unmengen von Papier.

Gemüse vom Nachbarn

Das Hoteldorf Schindlerhof liegt am grünen Rand von Nürnberg, im Ortsteil Boxdorf. Noch heute ist die Nachbarschaft geprägt von Gemüsefeldern des Nürnberger Knoblauchslandes. Und wenn auf der Einkaufsliste Gemüse steht, dann übernimmt Bauer Kuno von gegenüber die Anlieferung, zuweilen mit der Schubkarre.

Verantwortung und Haltung

Die Einkaufspolitik ist klar definiert: Wann immer möglich und es mengenmäßig vereinbar ist, werden die Waren am Ursprung bzw. beim Produzenten direkt beschafft. Regionale und mittelständische Partner werden stets bevorzugt, denn das Unterstützen von Familienunternehmen liegt Nicole Kobjoll am Herzen. Tier- und umweltgerechte Erzeugung werden berücksichtigt und gen-manipulierte Nahrungsmittel sind ein Tabu. Nicht erst seit der Begriff „from nose to tail" modern geworden ist, kauft Küchenchef Michael Behr zuweilen ganze Tiere und verarbeitet diese in seiner Küche. Artgerecht in großflächigen Gewässern aufgezogene Süßwasserfische kommen von Teichwirten aus der Region. Bei Seefischen und Meeresfrüchten wird die Herkunft und Fangart berücksichtigt. Wildspezialitäten kommen ausschließlich vom heimischen Jäger und Waldpilze vom Sammler aus der Oberpfalz. Sogar heimische Schiefertrüffel sind auf der Karte zu finden.

Aus Überzeugung

Die hohen Qualitäts-Ansprüche der Einkaufsphilosophie verursachen beträchtliche Mehrkosten, doch Nicole Kobjoll und Küchenchef Michael Behr geben diesen Kriterien

Schindlerhof Kobjoll GmbH | Steinacher Straße 6–12 | 90427 Nürnberg-Boxdorf
Geschäftsführerinnen: Nicole Kobjoll-Setzer | Renate Kobjoll | HRB 7008 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Herzlichkeit erleben

Nachhaltigkeit, Fortsetzung

mehr Gewicht: Heimische Familienbetriebe werden unterstützt, Tieren wird unnötiges Leid erspart, kurze Transportwege von Erzeuger, und die Gäste im Schindlerhof dürfen sicher sein, stets frische und mit hohem Bewusstsein eingekaufte Produkte auf dem Teller zu haben. Der Schindlerhof ist Mitglied der Vereinigung „Green Chefs".

Honig aus eigener Produktion
Bienen faszinieren Nicole Kobjoll, auch deshalb hat sie sich zur Imkerin ausbilden lassen. Ihre Bienenvölker sind fleißig und so konnten im vergangenen Jahr 70 kg Honig geerntet werden. Und wer die umtriebige Hotelchefin kennt, der weiß, dass das nicht nur „Honig" ist: Die Imkerei hat den Namen „ART TO BEE" und jedes Jahr wird er nach einem anderen Motto benannt. „BEE happy HONEY". „BEE powerful HONEY" oder "BEE yourself HONEY" war schon auf den beliebten Gläsern zu lesen.

Verzicht, der Bäume wachsen lässt
Auch die Gäste werden sanft stimuliert, etwas für die Umwelt und das Klima zu tun. Der Schindlerhof hat sich als ersten Hotel in Deutschland der Initiative „Hotels for Trees" angeschlossen. Diese Stiftung hat eine charmante Idee entwickelt: Gäste haben die Möglichkeit während ihres Hotelaufenthaltes auf eine (Zwischen)-Reinigung ihres Zimmers. Für die Ersparnis an Energie, Zeit und Reinigungsmitteln, spendet der Schindlerhof an die Stiftung und diese leitet das Geld an kontrollierte Wiederaufforstungsprojekte weiter. Eine Win-Win-Win Situation würde man im Marketing sagen.

Das Denken in Generationen
Nachhaltigkeit ist kein Trend im Schindlerhof, sondern das gelebte Selbstverständnis. Denn die Chancen stehen gut, dass auch die nächste Generation Freude hat, den Schindlerhof fortzuführen.

Der Zufall trifft den vorbereiteten Geist ...

Pressekontakt:

Nicole Kobjoll
nicole@schindlerhof.de
Steinacher Str. 6 – 12
90427 Nürnberg
www.schindlerhof.de

Birgit Heinhöfer
info@pr-heinhoefer.de
Lindengasse 3
90419 Nürnberg
T: +49 911 300 349-30