



Spielkultur

IM

SCHINDLERHOF

Unsere Geschichte



Als Klaus und Renate 1970 ihr erstes Mini-Lokal, die »Crêperie Rennaise« in Erlangen eröffneten, folgten schnell darauf neun weitere Szene-Lokale, die allesamt zu ihrer Zeit für Furore in der Gastro-Landschaft sorgten.

Leider waren jedoch die Räumlichkeiten nur gemietet und die teils bedeutenden Investitionen in Technik und Inneneinrichtung somit nicht werthaltig und diese Betriebe auch nicht geeignet, um ein echtes Familienunternehmen aufzubauen, das Bestand hat. Denn das war das erklärte Ziel der beiden!

»Erst die Möglichkeit, einen Traum zu verwirklichen, macht unser Leben lebenswert!« PAULO COELHO (»Der Alchimist«)

Also wurde noch einmal ALLES auf eine Karte gesetzt; die Pachtobjekte veräußert und der denkmalgeschützte und schon jahrzehntelang stillgelegte Bauernhof Schindlerhof vor den Toren Nürnbergs gekauft ...

... und zu einem kleinen Landgasthof »wachgeküsst«!



Unsere Geschichte

Es war vom ersten Tag an ein Riesenerfolg, sodass bald weitere Grundstücke und Höfe dazugekauft werden konnten und so unser »Hoteldorf der Sinne« in sechs Baustufen und in fast vier Jahrzehnten entstand.

Schon im Jahr 2000 kam Tochter Nicole dazu. Als frischgebackene Bachelorette von der École hôtelière in Lausanne und nach Praktika im Tessin und in Dublin. Ihr erstes eigenes Projekt war der Bau des Ryokan, 24 Hotelzimmer in warmem Minimalismus rund um einen japanischen Garten mit Koi-Teich. Gleich ein Volltreffer!

Von Anfang an lautete unser Motto und wird es auch bleiben:

»Family-owned. Proudly and fearlessly independent!«

Seit dem Jahr 2012 ist auch die 3. Generation – MAX – mit 3 Prozent am Familienunternehmen beteiligt. Unser Hoteldorf reicht nun von der Steinacher Straße 6 bis 12. Im Jahr 2019 konnten wir erneut einen Bauernhof dazukaufen und ins Hoteldorf integrieren. Nun haben wir eine Außenlounge dazubekommen, eine Bogenhalle für intuitives Bogenschießen und ein Teambuilding mit Mitarbeiterwohnungen.



Unsere KurzGeschichte

- 1970** *Crêperie Rennaise* in Erlangen – die erste Crêperie Deutschlands, 27 Sitzplätze
- 1972** *Le Kilt* – Club/Diskotheek in Erlangen
- 1974** *Prison St. Michel* in Erlangen – französisches Restaurant mit 60 Plätzen
- 1975** Eröffnung des Nürnberger *Prison St. Michel*
- 1978** *Kon Tiki* – erstes polynesisches Restaurant in Nürnberg
- 1979** *Landhotel Mörsbergei* – Einstieg in die Hotellerie
- 1982** *Café des Arts* – französisches Bistro in der Nähe von Erlangen
- 1982** *Strohalm* – Jazzkeller mit täglicher Live-Musik in Erlangen
- 1983** *Bobby McGee's Conglomeration* – erstes US-amerikanisches Restaurant mit Bar in Erlangen
- 1984** Eröffnung des Schindlerhofs in Nürnberg
- 1990** Eröffnung des Kreativzentrums
- 1999** Eröffnung des DenkArt
- 2000** Eintritt von Nicole Kobjoll in den Schindlerhof
- 2001** Eröffnung des Ryokan
- 2005** wurde das Restaurant komplett neu gestaltet und bekam einen eigenen Namen: unvergESSlich
- 2008** 5. Bauetappe – alles neu: große Spülküche, Produktionsküche, Lagerräume und Kühlhäuser. Zusätzliche Flächen für »Glow & Tingle«, für Kommunikation und Kochen – Kochschule im Schindlerhof und ein »Reservegrundstück« für unsere Weinbar
- 2009** Geburt von Maximilian – die 3. Generation im Schindlerhof wächst heran
- 2013** Eröffnung der neuen Weinbar
- 2017** Bau einer neuen Produktionsküche
- 2018** Umfassende Renovierung unserer Tenne
- 2019** Ein neuer Bauernhof kommt dazu
- 2020** Teambuilding
- 2021** Bogenhalle für intuitives Bogenschießen »Der Weg des Bogens«
- 2022** Die neu dazugewonnenen Außenflächen werden gestaltet – die Außenlounge entsteht mit der »Place Blanchard«



Unsere DenkWeise

Wir konzentrieren uns darauf, in einem wichtigen Geschäftsbereich »*state of the art*« zu sein!

Die ständige Herausforderung, uns selbst zu führen und unsere Fähigkeiten zu erweitern, lässt uns hochgesteckte Ziele erreichen.

Der Aufbau einer lernenden Organisation verpflichtet uns zu außergewöhnlichem Engagement und Innovation. Wir verfolgen hohe Ziele für den Schindlerhof und unsere Familie.

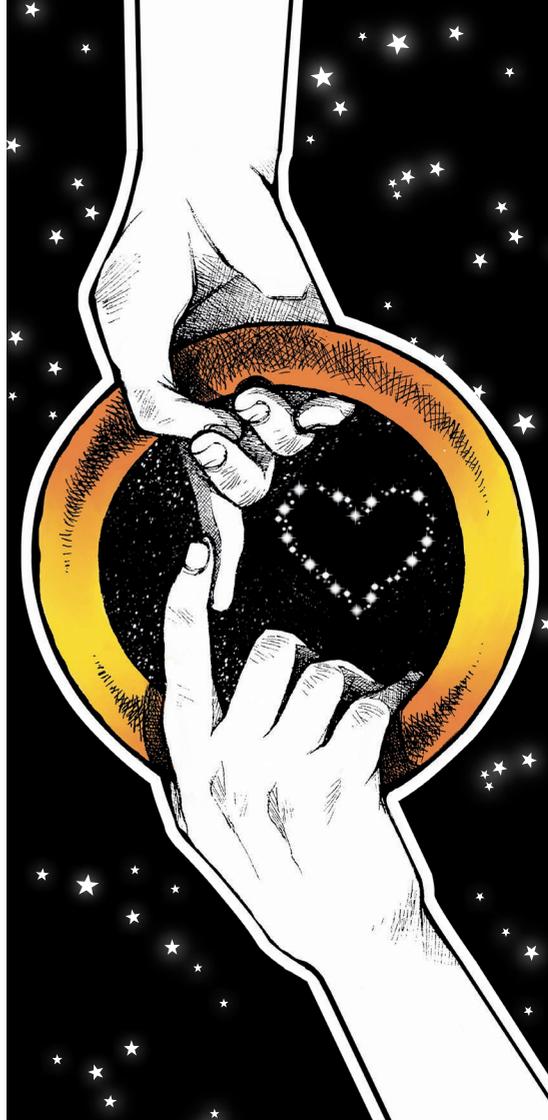
Unsere Vision von Freiheit verlangt auch finanziell größtmögliche Unabhängigkeit, die wir als Verantwortung begreifen.

Der Schindlerhof ist unser gemeinsames Lebenswerk und bleibt Eigentum unserer Familie.

Preisgarantie

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses, wir garantieren Ihnen, dass niemand unsere Gastfreundschaft zu einem anderen Preis erhält als Sie!

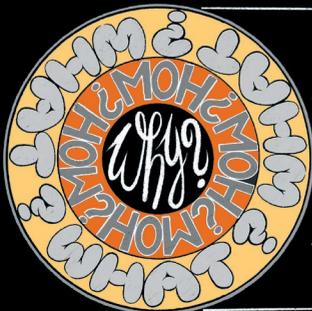
Mit herzlichen Grüßen
Renate, Nicole und Klaus Kobjoll



» WIR LASSEN MENSCHEN STRAHLEN,
DAMIT DIE WELT HELLER WIRD! «



our *guests* don't buy
what we **DO**, they buy
what we **BELIEVE** in



Why?
was treibt
uns an
HOW?
Rezepte für
ein Umfeld in
dem wir unser
Bestes geben
WHAT?
Was wir tun

**Unsere Vision: Wir sind Pilgerstätte
für Herzlichkeit und Talentschmiede.**

Wir erfüllen die hohen Ansprüche unserer Zielgruppen ohne Einschränkungen. Aufmerksame Freundlichkeit mit Herz bestimmt die Einmaligkeit unseres Service.

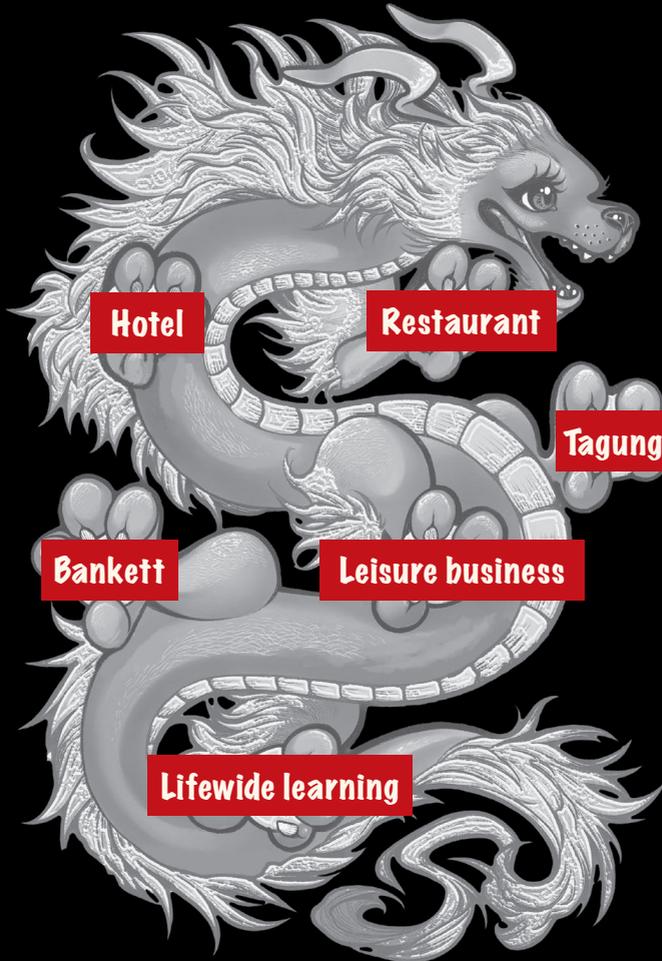
Unser Unternehmen ist der Ort für leistungsorientierte, karrierebewusste und unternehmerisch denkende Menschen, denen wir sehr viel Freiheit einräumen. Spaß bei der Arbeit und Freude an den Ergebnissen beflügeln unser Tun.

Das persönliche Wachstum unserer Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und das aller an unseren Kernprozessen Beteiligten liegt uns am Herzen.

Unsere Vision von Harmonie lässt uns immer liebevoll miteinander umgehen - wohl wissend, dass eine kreative Spannung förderlich ist.



WHAT



Unsere Vision:

Pilgerstätte für wahre -lichkeit und Talentschmiede



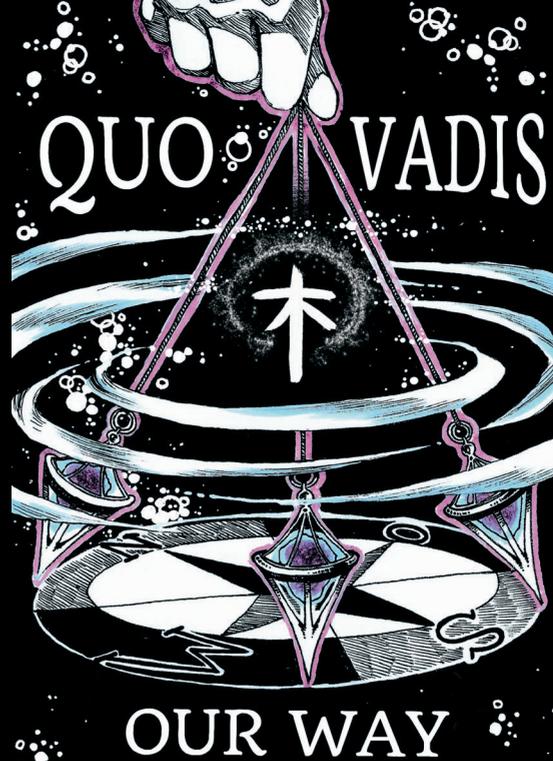
GAST = HIMMEL

HUMAN STARS – der Gast ist unser großer Himmel

»Wir – die human stars – bilden die Formation des großen Herzens.
Unsere Gäste sind für uns »der große Himmel« – sie stehen nicht nur
im Mittelpunkt – sie durchdringen uns und sind überall...«

Unsere Vision

- 1 **Unsere Vision = das, was wir sein wollen**
Eine Talentschmiede und gleichzeitig eine Pilgerstätte für wahre Herzlichkeit!
- 2 **Unsere Werte = das, was uns wichtig ist**
Freude am Tun,
Freiheit bei der Arbeit,
Harmonie im Miteinander,
Vertrauen im Zusammenleben
und -arbeiten,
Neugierde als Jungbrunnen
und Passion als Antrieb
- 3 **Unsere Strategie – wie wir dahin kommen bzw. schon gekommen sind**
Über den »Umweg« der Mitarbeiterorientierung hin zu hoher Kundenbegeisterung, wobei wir diese unsere Kernkompetenz ständig durch Preise und Auszeichnungen unter Beweis stellen, die unseren Weg quasi wie eine Perlenkette begleiten.



Zitate

»Tu erst das Notwendige, dann das Mögliche, und plötzlich schaffst du das Unmögliche.«

Franz von Assisi

Ohne Fleiß kein Preis

- 1990** Hotelier des Jahres in der Kategorie Privathotel
- 1994** Deutscher Marketingpreis der HSMA
- 1995** ISO-9001-Zertifizierung, als erstes Hotel in Deutschland
- 1997** Unternehmer des Jahres, Akademie für Führungskräfte
- 1998** European Quality Award Independent SME (als erstes deutsches Unternehmen)
- 1998** Ludwig-Erhard-Preis
- 1999–2001** Nr.-1-Wohlfühl-Tagungshotel in Deutschland. Im Anschluss an den Hattrick für 2 Jahre gesperrt *
- 2002** Deutscher Marketingpreis der HSMA
- 2003** Special Prize »best customer orientation« (EFQM) for independent SME
- 2003** Ludwig-Erhard-Preis
- 2004** Special Prize People Development and Involvement (EFQM)
- 2004–2006** Nr.-1-Wohlfühl-Tagungshotel in Deutschland *
- 2004** Denkerpreis für Klaus Kobjoll
- 2006** Bayerischer Gründerpreis Beste Unternehmensnachfolge
- 2009** GSA (German Speakers Association) German Speakers Hall of Fame für Klaus Kobjoll

- 2009–2011** Nr.-1-Wohlfühl-Tagungshotel in Deutschland *
- 2010** Deutscher Gastronomiepreis Warsteiner Preis – Kategorie Food
- 2012** Ludwig-Erhard-Preis
- 2013** Great Place to Work®
1. Platz branchenübergreifend in der Kategorie 50–500 Mitarbeiter
- 2015** Hall of Fame
der besten Tagungshotels in Deutschland
- 2018** Great Place to Work®
1. Platz deutschlandweit und branchenübergreifend in der Kategorie 50–100 Mitarbeiter
- 2020–2023** Top Service Deutschland



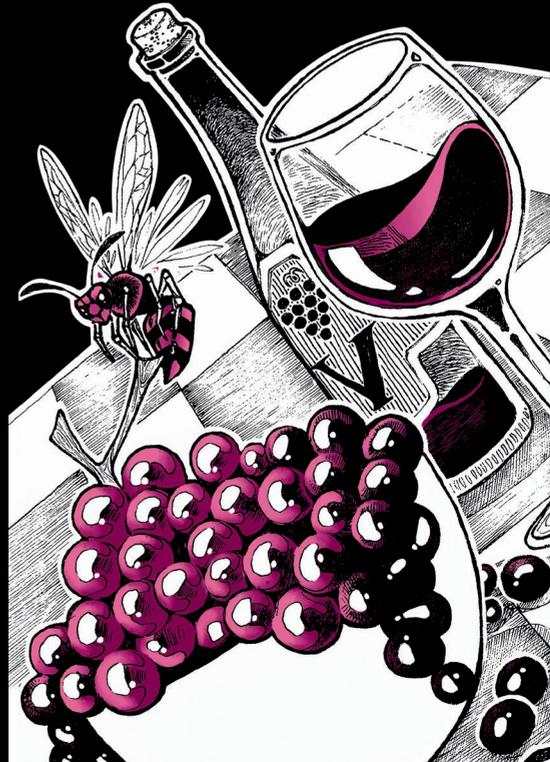
**»Der Mensch ist nur da ganz Mensch,
wo er spielt – und er spielt nur da, wo er
im wahren Sinne des Wortes Mensch sein
kann.« Friedrich Schiller**

Der Schindlerhof will das Erlebnis ermöglichen. Unsere Gäste sind nicht nur zufrieden, sie sind begeistert. Freude, Freiheit und Harmonie sind das Werte-Fundament fürs tägliche Miteinander-Leben und fester Bestandteil unserer Unternehmens-Sinn-Vision.

Wir führen unser Unternehmen ehrlich, zuverlässig und fair. Dabei orientieren wir uns an Menschlichkeit, Liberalität und Toleranz. Die persönliche Entfaltung von Einmaligkeit und Einzigartigkeit macht Arbeit bei uns schöpferisch und produktiv. Gemeinsam schaffen wir Werte und neue Ziele. Wir garantieren die freie, ungehinderte Entfaltung aller Menschen und Unternehmen, mit denen wir in Verbindung stehen. Aus dieser partnerschaftlichen Wertschätzung leiten wir den Anspruch auf die Entfaltung des Schindlerhofs ab.

Wir stellen den Gast in den Mittelpunkt unseres Tuns. Mit unseren Leistungen gewinnen wir nicht nur das Vertrauen der Gäste, sondern behalten es auch. Daher gehen wir immer auf ihre Wünsche und Sorgen ein und nehmen unsere Umgebung bewusst mit den Augen unserer Gäste wahr.

Kundenzufriedenheitsgespräche, Stammkundenbefragungen und Beurteilungskärtchen verschaffen uns ein permanentes Echo. Reklamationen sind Chancen für Verbesserungen.



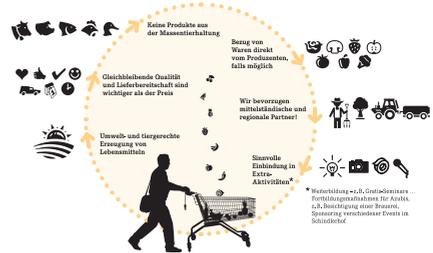
Wir erfüllen unsere gesellschaftliche und soziale Verpflichtung. Für die Umwelt, in der wir leben, stellen wir nicht nur einen wirtschaftlichen, sondern auch einen geistigen und sozialen Wert dar. Daher mehrten wir das Wohl unserer Gäste und Geschäftspartner, Lieferanten, Banken, Behörden, der Öffentlichkeit und vor allem unserer MitunternehmerInnen (= MitarbeiterInnen). Durch den Nutzen, den wir bieten, genießen wir höchste Anerkennung. Wir bekennen uns zu unserer Umwelt-Verantwortung.

Daher fördern wir das Verständnis für ökologische Zusammenhänge und tragen mit konkreten Maßnahmen zu einer lebenswerten Zukunft bei: bei allen unternehmerischen Entscheidungen, bei Investitionen und im Alltag.

Wir fördern mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Naturküche die Gesundheit unserer Gäste. Denn wir verwenden in unserem Restaurant vor allem frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität aus dem saisonalen Angebot und, wann immer es geht, aus der Region.

Wir achten immer auf tier- und umweltgerechte Erzeugung der Lebensmittel und kaufen – soweit erkennbar – keine genmanipulierten Nahrungsmittel ein. Wir verwenden grundsätzlich kein Geflügel aus Massentierhaltung!

Unsere nachhaltige Strategie im Einkauf



Wir ermöglichen unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt. Alle Räume sind LebensRäume und wurden ausschließlich mit natürlichen Materialien und ohne Verwendung von umweltbelastenden Stoffen erstellt. Wir verpflichten uns weiterhin dem hohen Qualitätsanspruch und arbeiten mit TOM (EFQM-Modell) und unserem Logbuch. Hier halten wir die einzelnen Prozesse verbindlich fest. Dadurch vermeiden wir unnötige Fehler. Beim Versuch, Ideen und Verbesserungen umzusetzen, begegnen wir Fehlern mit Toleranz. No risk, no fun.

Wir verfolgen gemeinsame und gemeinsam erarbeitete Unternehmensziele. Daher beschäftigen wir in allen Bereichen die besten MitarbeiterInnen der Branche. Freundlichkeit, Kreativität, Flexibilität, Leistungsbereitschaft und Fachwissen sind beispielhaft. Da alle MitarbeiterInnen am Erfolg des Unternehmens teilhaben, erzielen sie durch Eigeninitiative und Engagement höchste Anerkennung. Das Delegieren von Verantwortung und Aufgaben ermöglicht auch den Inhabern Klaus, Renate und Nicole Kobjoll Freiräume und Lebensqualität. Bei Auswahl und Schulung unserer Auszubildenden legen wir elitäre Maßstäbe an. Jedes Teammitglied erhält die Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung. Und mit dem Seminarangebot der Schindlerhof-Akademie geben wir allen Mitarbeitern und vor allem unseren Azubis die Chance, Fachwissen und Können permanent zu erweitern. Bei aller Arbeit gilt: so viel Individualität wie möglich und zur Zielerreichung so viel Konformität wie nötig. Gern unterstützen wir unsere MitarbeiterInnen auf



Wunsch auch auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit.

Wir haben unser Unternehmen klar gegliedert und Verantwortungsbereiche abgesteckt. Durch Gewähren eines großen Entscheidungsspielraums fördern wir die Kreativität und die schöpferische Kraft unserer MitarbeiterInnen. Alle dürfen bedingt Fehler machen, wenn sie/er Lehren daraus zieht, denn Fehler sind Chancen für Verbesserung. Transparenz und umfassende Information untereinander sind sichergestellt. »High Trust«, das heißt Vertrauen, Freundschaft und gegenseitiges Verständnis, bestimmt das Zusammenleben und -arbeiten im Team.

Wir arbeiten mit flachen Hierarchien. Der Schindlerhof strebt folgendes Image an: Wir bleiben innovativ, fröhlich, bieten Außergewöhnliches und Erstklassiges. Wir setzen Trends. Zwischen unserem hohen Anspruch und unserer tatsächlichen Leistung besteht kein Unterschied. Unser Erscheinungsbild nach innen und außen ist geschlossen. Wir arbeiten ständig an der Marke Schindlerhof.

♥-Angelegenheiten

Wir erzielen einen Gewinn, der das Unternehmen finanziell weitestgehend unabhängig macht, ein Wachstum entsprechend den Unternehmenszielen ermöglicht, Arbeits- und Ausbildungsplätze sichert und neue schafft und somit langfristig Unternehmenserfolg verspricht.

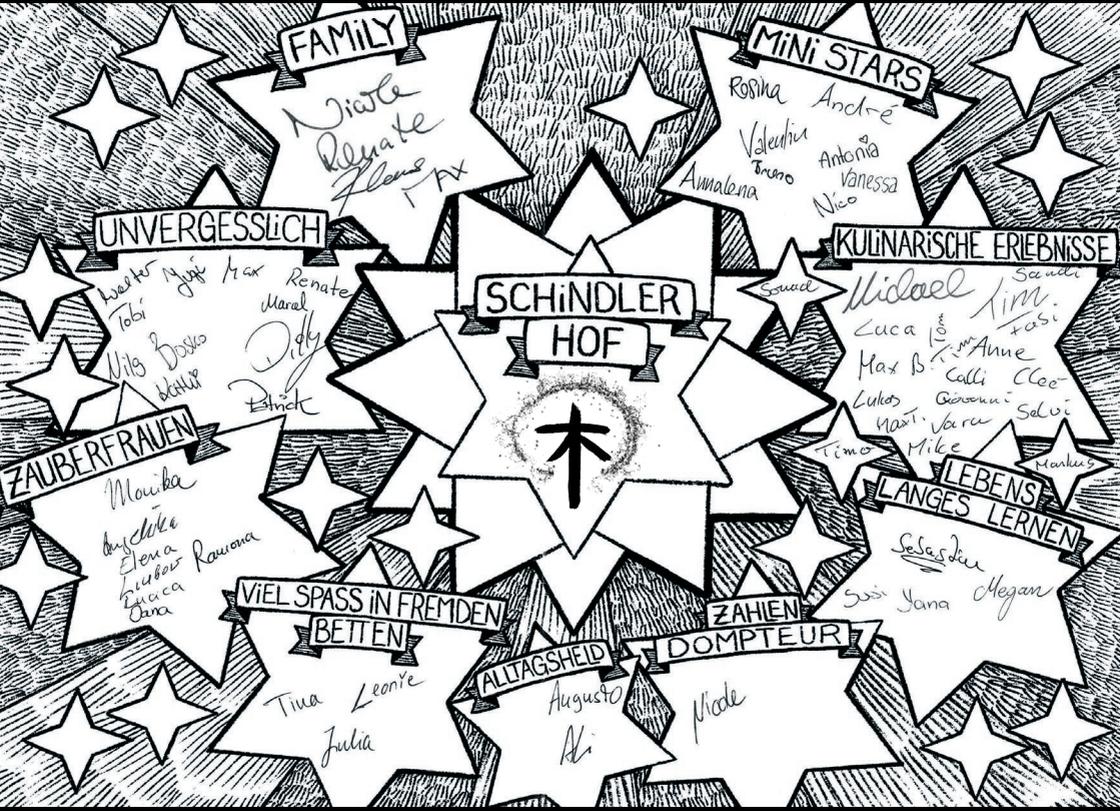
Wir wollen den Erfolg, denn: ohne Erfolg wenig Freude. Unsere Mitbewerber nehmen wir trotzdem ernst. Es macht uns Spaß, unsere Leistungen an ihnen zu messen. Nicht nur gegenwärtig, sondern auch mittel- und langfristig schaffen wir Raum für die erfolgreiche Weiterführung unseres Unternehmens. Wir schulen uns in Achtsamkeit – das bringt uns spürbare Präsenz in jedem Moment im Umgang mit den Gästen und mit uns selbst. Stress können wir so gut bewältigen und wir bekommen mehr innere Ruhe und Klarheit.

Digitalisierung ist Teil unserer Kultur. So entwickeln wir unsere Mitarbeiter-App stets weiter, für uns selbst und die vielen Organisationen, die mit unserer App arbeiten. Es geht um Information, Kommunikation, Ideenmanagement und Selbstreflexion (im MitarbeiterAktienindex MAX).

Wir sind Talentschmiede für MitarbeiterInnen und bieten ideale Rahmenbedingungen für Höchstleistungen in einem vertrauensvollen Umfeld. Alle im Team können sich jederzeit einbringen, um unsere Organisation permanent weiterzuentwickeln. Wir wertschätzen uns gegenseitig mit vielen kleinen und großen Ritualen der Anerkennung.



Organigramm



wir lassen Menschen strahlen,
damit die Welt heller wird



Schindlerhof Kobjoll GmbH
Steinacher Straße 6-12
90427 Nürnberg-Boxdorf
www.schindlerhof.de