

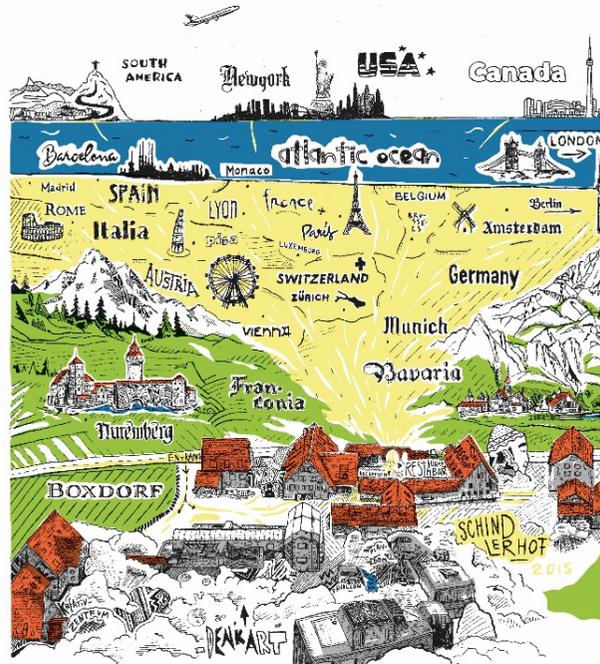


Schindlerhof

Arbeitswelt 4.0

Was wir im Schindlerhof (er)leben
&
wie wir uns ein Unternehmen der
Zukunft vorstellen

THE SCHINDLERHOFER



Vom genervten Schüler zum interessierten Azubi

Julia Weichlein und Adrian Heck



Schindlerhof

Wie wir den Schindlerhof kennenlernten

♥ - lich Willkommen

Wir freuen uns, dass du bei uns bist!
Dein Pate für die kommenden Wochen ist
fülle gemeinsam mit Ihm die
Patencheckliste aus & lege Sie bis zum
14.10.2018 bei NK ins Fach 😊

Anbei schon mal ein Berichtsheft für dich – am
Besten von Anfang an gewissenhaft führen...
Die Schule startet nach den Sommerferien, dein
erster Schultag ist der
& deine Klasse ist die
Bei allen Fragen oder Anliegen – komm einfach
auf uns zu!

• Checkliste für den Paten ¶

- ¶
Der neue Azubi _____ wird von seinem Paten ¶
¶
_____ über folgendes informiert: ¶
¶
¶
1. → Ausführliche Hausführung im Schindlerhof (auch Orte zeigen, die für uns wichtig sind: Lagerräume, wo ist der Wein gelagert, etc.) ¶
 2. → Entwicklungsgeschichte Schindlerhof (entstanden in mehreren Bauetappen, Preise und Auszeichnungen...) → das wichtigste kurz erklären ¶
 3. → Logbuch (ISO) erklären – insbesondere: ¶
 4. → Erklärung aus dem OHB: Inhalt und Abkürzungen sowie „Der Auszubildende im Unternehmen“ (PUM-04) ¶
 5. → Erklärung der wichtigsten Punkte aus dem Umweltmanagement (ISO unter URI-04) ¶
 6. → Wo finde ich was für meinen aktuellen Leistungsbereich ¶
 7. → Erklärung des Organigramms ¶
 8. → Postfächer → (Ort, bitte 2 x am Tag leeren, bitte Postfach für neuen Azubi beschriften) ¶
 9. → Arbeitskreis Jugend (Kommunikation erster Termin → falls es schon einen gibt) ¶
 10. Vorstellung des Azubissprechers & Stelv. Azubisprecher, und der Teamleader im Schindlerhof (kann bei Hausführung erfolgen) ¶
 11. Schindlerhof Akademie (klären ob Programm erhalten und verstanden) Das aktuelle Programm in MA-APP → Spielregeln dazu erklären. ¶
 12. MA-APP erklären → inkl. Ideenmanagement, MAX, CHAT, Informationen ¶
 13. Dienstplanung → wo kann ich WANN die Einteilungen sehen ¶
 14. Urlaubsplanung ¶
 15. Spielkultur ¶
 16. Jahreszielplan (nachfragen ob sie einen haben, kurz Prozedere erklären) ¶
 17. Transparenz im Schindlerhof (Erfolgsspiegel, Gus-Protokolle im App, usw.) ¶
 18. Spielregeln ¶
 19. Erklärung der Kleiderordnung → Teil aus Spielregeln ¶
 20. Getränkeregelung erklären → Dokumentation Getränke und Essensgeld (wird vom Gehalt abgezogen) ¶
 21. Park-Regelung erklären ¶
 22. kurze Einführung ins Netzwerk → wo kann man Azubieinteilung sehen, etc. ¶
 23. Wie meldet man sich richtig am Telefon ¶
- ¶
¶
Wenn alles erledigt ist bitte mit Datum und Unterschrift ins Postfach von Nicole Kobjollretour. ¶
¶
¶
MERCII ! ¶

Wie wir den Schindlerhof kennenlernten



Azubi-Welcome-Party 2019
Hawaii



**Uns wurde klar...
Begeisterung ist Übertragbar**



Schindlerhof

WA **H** ERZ
lichkeit[®]



Klaus Kobjoll
begeistert,
weil er tut, was er sagt



Schindlerhof



Wie stellen wir Sie uns vor? Die Unternehmenskultur der Zukunft



Mitwirken & Mitunternehmer sein



Schindlerhof

Totale Transparenz der Zahlen...



Unser Erfolgsspiegel

Umsätze mit Merchandising



T.OHB.PCR.03 Version 1

A la carte – Bankett – Dankbar – KomKo
– Frühstück

11/2019

	Getränke	Spisen	Tagung Raummiete	Gutscheine	Tagung F u. B	Hotel 92 #	Umsatz Sonstiges	Total alle UB's
Chance / Risiko	82.985	205.687	58.480	0	65.061	195.301	12.356	619.869
Soll lt. JZP	93.588	187.177	51.480	15.000	48.520	235.507	5.415	636.687
IST	69.154	171.406	48.733	0	54.218	162.751	10.296	516.558
Abweichung	-24.434	-15.771	-2.747	-15.000	5.698	-72.756	4.881	-120.129
Soll-Tage:	30	3.120	1.716	500	1.617	7.850	181	21.223
Ist-Tage:	25	2.766	1.949	0	2.169	6.510	412	20.662
Rest-Tage:	5	4.887	549	3.000	-1.140	14.551	-976	24.026
Team-Kosten SOLL	34,5 %	186.060	Ist	0	Soll/Ist Abw.	-100,0 %	Umsatz-Anteil	0,0 %
Wareneinsatz	26,0 %	77.286	Ist	0	R+T+B+Bi	-100,0 %		0,0 %

Tages-Umsätze:

Fr, 01. Nov.	912	2.489	0	-124	0	676	0	3.953
Sa, 02. Nov.	1.372	2.407	0	-269	0	601	87	4.198
So, 03. Nov.	490	1.795	0	-70	0	2.878	9	5.102
Mo, 04. Nov.	2.678	6.816	2.513	124	2.773	9.688	261	24.853
Di, 05. Nov.	3.005	7.932	4.265	-150	4.031	9.624	430	29.137
Mi, 06. Nov.	3.789	9.384	3.595	0	7.201	9.775	311	34.055
Do, 07. Nov.	1.820	5.809	2.955	-70	2.717	8.760	-26	21.965
Fr, 08. Nov.	2.299	7.864	2.788	160	2.415	5.700	635	21.860
Sa, 09. Nov.	3.221	8.149	1.640	-98	2.168	3.502	396	18.977
So, 10. Nov.	729	2.354	0	-8	0	3.369	319	6.763
Mo, 11. Nov.	2.930	8.090	2.295	-60	3.668	8.404	268	25.596
Di, 12. Nov.	2.329	7.790	2.997	119	2.618	15.393	267	31.512
Mi, 13. Nov.	2.166	7.514	3.149	98	3.774	11.396	562	28.659
Do, 14. Nov.	2.233	7.036	3.525	760	4.186	3.345	163	21.248
Fr, 15. Nov.	6.816	13.881	3.490	150	5.627	6.464	245	36.672
Sa, 16. Nov.	3.701	7.852	2.130	-109	1.288	2.904	955	18.721
So, 17. Nov.	803	2.413	980	-389	465	891	2.412	7.575
Mo, 18. Nov.	3.312	7.488	1.050	68	1.119	7.543	265	20.845
Di, 19. Nov.	3.462	10.303	1.780	-126	2.092	9.145	222	26.877
Mi, 20. Nov.	2.369	5.026	2.008	91	1.016	5.931	367	16.807
Do, 21. Nov.	1.974	5.695	3.095	171	1.796	6.955	150	19.835
Fr, 22. Nov.	4.401	7.485	1.468	-188	1.096	2.642	974	17.877
Sa, 23. Nov.	6.894	12.422	1.175	-210	2.964	7.366	441	31.052
So, 24. Nov.	2.682	5.739	1.360	-448	1.194	4.026	339	14.892
Mo, 25. Nov.	2.767	7.673	475	-100	10	15.775	248	26.848

Super Umsatz +
full house
als November fast
sogar Ende! LG Mir



Schindlerhof

An alle Mitglieder unseres Ensembles
persönlich an

.....
und über sämtliche „Schwarzen Bretter“

Nürnberg-Boxdorf, 21.10.19

3. Aufruf zum Jahreszielplan 2020

Liebes Team!

Das Jahreszielplanmeeting steht vor der Tür. Am 31.10.19 ist es soweit...
Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. **Wir brauchen jedoch auch die Unterstützung von jedem Einzelnen aus unserem Hochleistungs-Team!**



Bitte nehmt Euch daher in den nächsten Tagen
etwas Zeit und horcht in euch hinein:
**Was kann an meinem Arbeitsplatz noch verbessert
werden?**
**Womit könnten wir unsere Gäste noch mehr
begeistern?**

Geht mit offenen Augen durch den Tag...
Schnell werden Arbeitsabläufe zur Gewohnheit und man
verliert den Blick dafür, dass es anders vielleicht noch
besser, unkomplizierter gehen würde....



Bitte gebt Eure Ideen und Anregungen bis spätestens 28. Oktober 2019 an
Eure Teamleader!

Ich freue mich auf viele tolle Anregungen, damit wir auch diesmal beim
Jahreszielplan wieder genug Material zum „hirnen“ haben.



ANWENDUNGEN

Home

★ Projekte & Ideen

MAX

Statistik

EXTERN

Fidelio

SYSTEM

Einstellungen

Hilfe

Projekte & Ideen

Suche



ERSTELLEN

Übersicht

Meine Ideen

Meine Bewerbungen

Meine Aufgaben

Kategorien

Kosteneinsparung

Effizienz

Service



1 - 20 von 64



Caroline Deeg

13.11.2019

#2102

Digitalisierung der Speisekarten - einfacher Zukauf von weißem Papier muss ich erklären.....



Effizienz Hotel



Philipp Höf

06.11.2019

#2101

Präsentation Spirituosenfächer Bar

Die Spirituosenfächer in der Vinothek an der Bar sind am Abe...



Service Restaurant/Bankett



Yannik Chlechowitz

05.11.2019

#2100

Honigmenü

Hatte auf meiner "Studienreise" in Budapest ein Honigmenü ge...



USP Restaurant/Bankett



**Unter den Azubis gibt es
immer wieder tolle Ideen,
die gemeinsam umgesetzt
werden...**



Schindlerhof



SCHINDLERHOF

TV

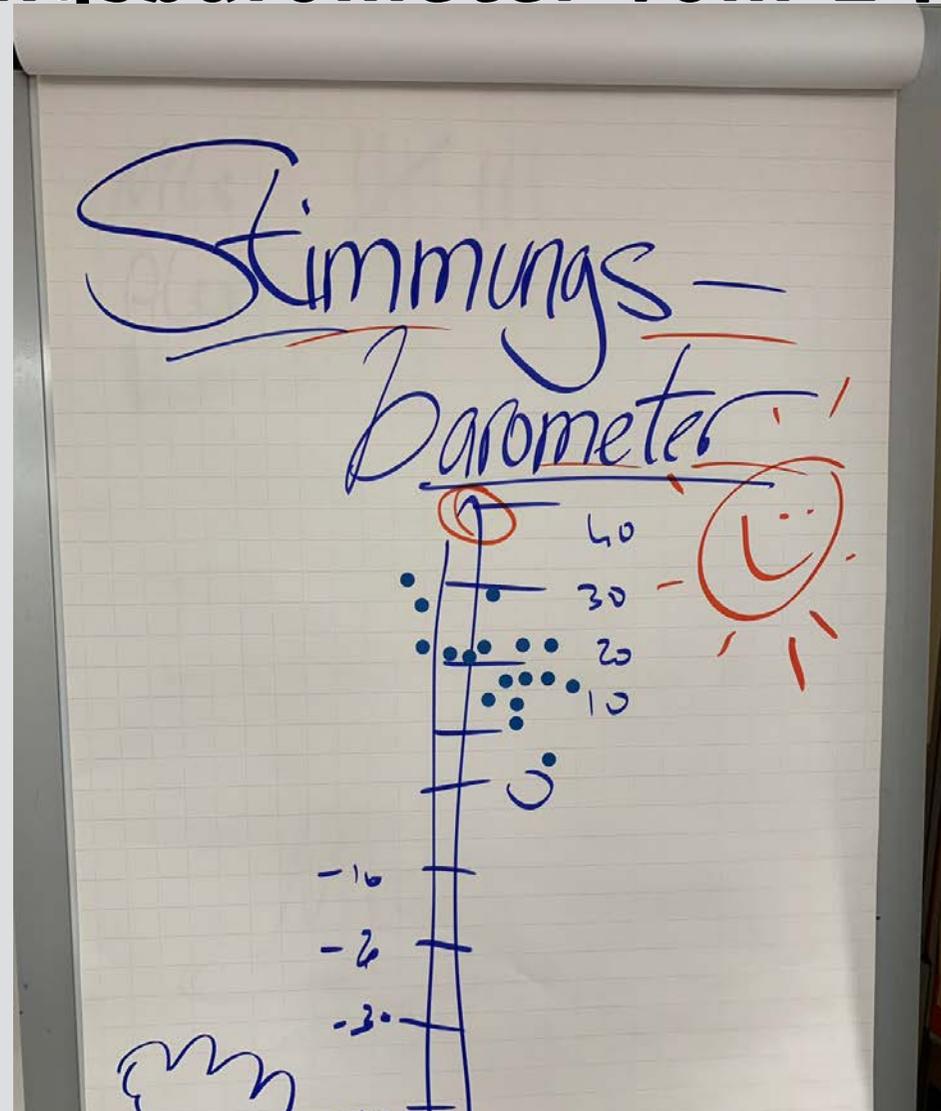




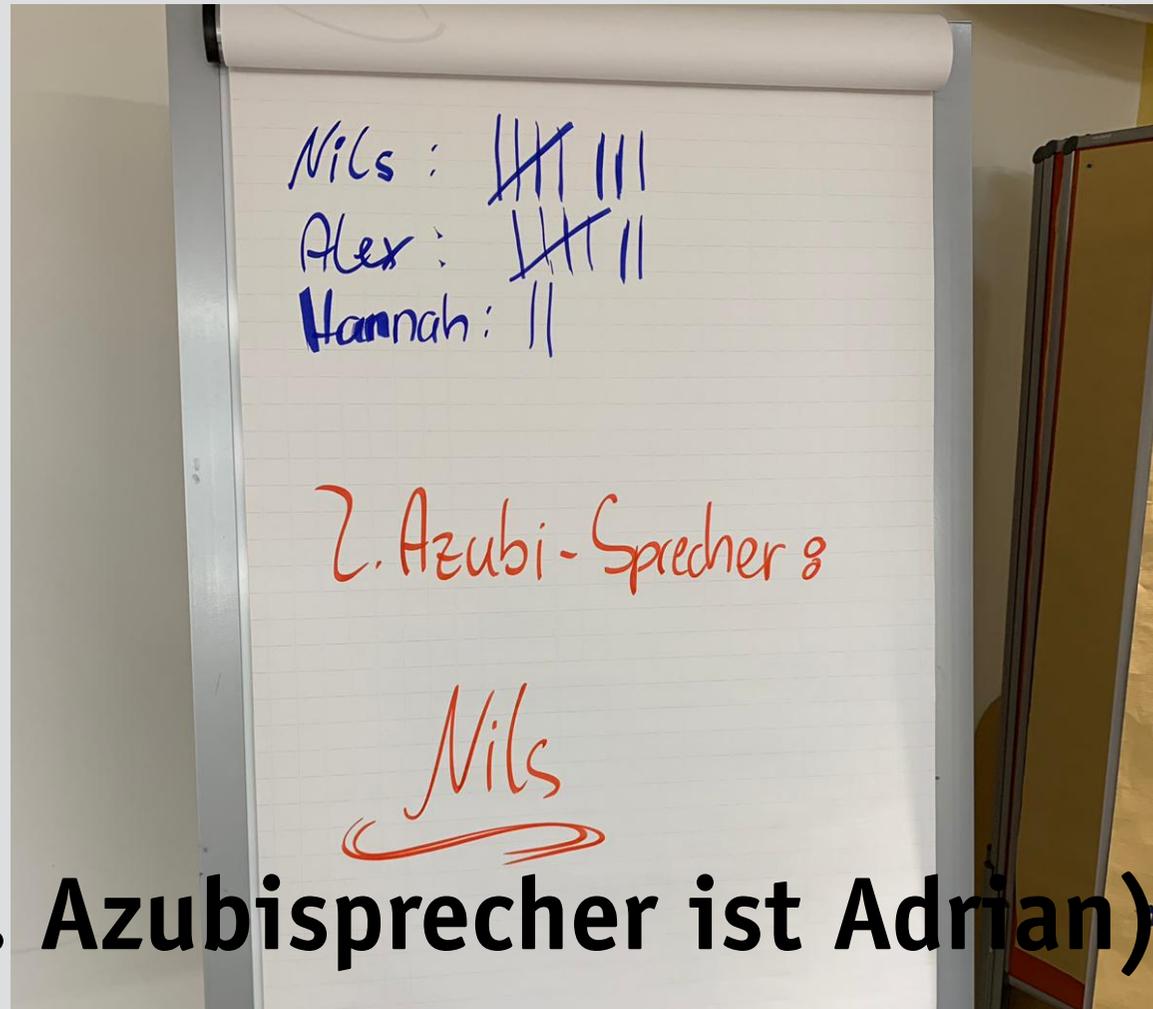
Photo von allen :) und Ergebnisse...



Stimmungsbarometer vom 24.3.19



Herzlichen Glückwunsch dem neuen 
Azubisprecher Stellv: :) !!!



Winning the Princess

Was im Jahreszielplan
auch besprochen
wird ist ob wir „eine
Prinzessin
abschleppen“ wollen



9x Bestes Tagungshotel - 2x Deutscher Marketingpreis HSMA



beste Unternehmensnachfolge - Deutscher Denkerpreis - great place to work



GREAT
PLACE
TO
WORK®

2018

Beste Arbeitgeber™
Deutschland

Platz 1 in Deutschland – bis 250 Mitarbeiter –
branchenübergreifend

Platz 15 in Europa – bis 500 Mitarbeiter –
branchenübergreifend

und Platz 1 in Europa in unserer Branche – der
hospitality industry

Zudem haben wir zusätzlich noch den Sonderpreis,
des „Human Capital Clubs für
nachhaltiges Team Management“ errungen.



2019 Platz 2:

TOP SERVICE DEUTSCHLAND

KOMMUNIZIEREN ANALYSIEREN ENTWICKELN TEILN



ERFOLG STEIGERN DURCH **AUSGEZEICHNETE** KUNDENORIENTIERUNG

TOP SERVICE Deutschland teil und zeichnen Sie sich für beste K

IN ZUSAMMENARBEIT MIT
Handelsblatt **innu**



Ein weiteres Instrument an dem wir alle mitarbeiten ist unsere Spielkultur

Sie wird ca. alle 4 Jahre gemeinsam überarbeitet



- Könnt ihr euch weitestgehend mit unserem Unternehmen, unseren Werten und Zielen, identifizieren? Wie gross ist die Überschneidung von eurer Welt und der Welt des Unternehmens – bitte malt diese Überschneidung kurz auf.





Schindlerhof

Vision**Werte**Strategie

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 und Harmonie im Miteinander!

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.





Unsere Positionierung am Mitarbeitermarkt:

Talentschmiede... für zukünftige Entrepreneurere



„Family owned, - proudly independent!“

Eigentlich sind wir nicht nur Restaurant, sondern eine
Unternehmerschule für zukünftige Entrepreneurere....

Wir bieten Ihnen

- Unser „Total Quality Management“ (Gewinn des European Quality Awards und dreimaliger Gewinn des Ludwig Erhard Preises, zuletzt 2012)
- Die Schindlerhof-Akademie mit 45 Seminarangeboten für unser Team (gratis, aber natürlich in der Freizeit)
- Eine tolle Stimmung im Team
- Und – last not least, - viel Arbeit

Die folgenden Positionen warten auf talentierte und leistungshungrige Bewerberinnen und Bewerber:

- **Commis de Rang**
- **Chef de Rang**

Nicole, Renate und Klaus Kobjoll freuen sich auf Sie!

Schindlerhof Klaus Kobjoll GmbH
Restaurantleitung Susanne Werner
90427 Nürnberg, Steinacher Straße 6-10
Telefon: 0911-9302 604

Von den Werten zur Wertschätzung....



Der 1. Arbeitstag





2019 - im „Weissen Rössl“ am Wolfgangsee



Urlaubsbrief 2018

... mit individuellem Geschenk



Rückkehrbrief Urlaub 2018:



WELCOME BACK ...

Liebe Jessi!

Das Team freut sich, dass Du wieder gesund,
rundum erholt und entspannt im
Schindlerhof angekommen bist.

Herzlichst

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nici Kobjoll'.

Nici Kobjoll & das Schindlerhof-Team

Um de
noch etw
etv



Jährlicher Adventskalender



HR - „Human resources“ vs.

HUMAN STARS!!!!



Die „generation Y“ oder die „digital natives“ ticken anders



früher: pigeon-holes
heute: nahezu papierloses Büro...

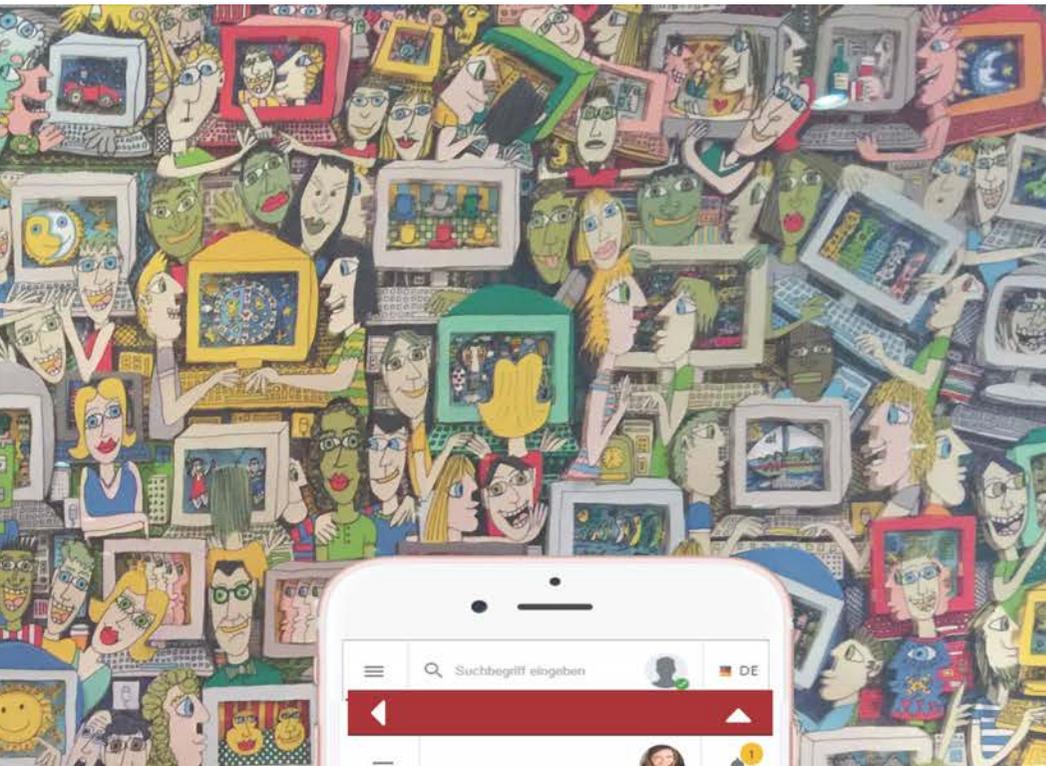




valido – Ideenwerkstatt im Schindlerhof

Entwicklung kreativer digitale Tools – mit dem Fokus auf EFQM

- **Mitarbeiterkommunikation und Information**
- **Benachrichtigungen**
- **Chat**
- **KVP**
- **MAX Star Index - das Instrument zur Selbstreflexion**



1. INFORMATIONEN


Schindlerhof



Nicole Kobjoll

Anwendungen

-  News
-  Benachrichtigungen
-  Informationen
-  Chat
-  MAX / Projekte & Ideen
-  Mitarbeiterverzeichnis

Externe Links

-  Fidelio
-  Fairlohnung

Einstellungen

-  Profil
-  Nutzer
-  Gruppen
-  Allgemein
-  Support
-  Abmelden

Protokolle	Umsätze	Der rote Faden für	Leistungsbereiche	LOB LOB LOB
				
MAX Handbuch	Notfall & Sicherheit	Persönliche	Persönliche Strategische	PR über Schindlerhof
				
Rezepte	Schindlerhof TV	Schulungen	Schwarzes Brett	Speisekarte
				
Spielregeln im Schindlerhof	Startseite	STAY IN CONTACT	TUNE	Videos

1. INFORMATIONEN - z.B. TUNE aller Leistungsbereiche



Tages TUNE Restaurant & Bankett
 Datum: 01.11 Telefonnr: NP, Dilly, TO, HK

TUNE
 Das Restaurant für unvergessliche Worte
 Die Anstöße für Klänge und Stimmung

T	<ul style="list-style-type: none"> • Pilgerstätte für gelebte Menschlichkeit • Talentschmiede • Werte: Freude, Freiheit, Harmonie
U	<ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Standards • Check-in-Marketing
N	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste haben sich wohl gefühlt • Team hat sich wohl gefühlt • Magic Moments
E	<ul style="list-style-type: none"> • Kaufanladungen • € • Extrameile

Tages TUNE	TOP	FLOP
T	Lauterbach CD Fischer Starz	/
U	Würfel ♥ Osmos	/
N	Feil CLD ☺ Dicht ♥ Börner - Poppel ☺ Heckel ♥	/
E	Apero ☺ Abends Daff voll Filetspiken	/

Erkenntnis des Tages - was wollen wir morgen anders machen? _____

Gab es Reklamationen? _____

Wie hoch sind die entstandenen Reklamationskosten? _____

Wie wurde vor Ort reagiert? _____

Power Briefing Dilly's erster Tag

Thema _____

Gäste gegangen um: _____

Bedienung gegangen: _____

Küchendienst gegangen: _____

Tune in die APP dann in den Tune Ordner



1. INFORMATIONEN - z.B. alle Protokolle



Datum	Input von:	Thema	Maßnahme
01.10.19	NK	Dominic Rust	Azubi - ebenfalls im dualen Studium - wurde noch engagiert.
	CD	Azubieinteilung	wurde aktualisiert - Achtung - kann sich immer wieder kurzfristig ändern
	NK	Challenge in der APP - bei Fairlohnung	<p>unser Gesundheitsteil in der APP - mit Fairlohnung - kam besser an, als gedacht. Es haben sich 40 % der Mitarbeiter eingeloggt - 187 Stunden habt ihr in der Gesundheitsapp verbracht - Themenbereiche Fitness und Ernährung sind am interessantesten - Viele messen die Schritte - Das System hat errechnet - Anzahl der Schritte der Mitarbeiter pro Tag sind 6.897 gewesen - Fairlohnung hat die Idee eine Challenge zu starten - das möchten wir gerne annehmen - über 4 Wochen Schritte sammeln - und wer die meisten Schritte hat, der bekommt einen Gutschein für das Hilton in München am Airport. :) DAUER 7.10. bis 4.11.</p>

Gus 1.10.19
 mit dabei: VT, Z, Ato, D, WB, NK
 nicht dabei: TB



2. Benachrichtigungen (analog zu FB) - z.B. Schritte Challenge Sieger

Schindlerhof

Nicole Kobjoll

Anwendungen

- News
- Benachrichtigungen**
- Informationen
- Chat
- MAX / Projekte & Ideen
- Mitarbeiterverzeichnis

Externe Links

- Fidelio
- Fairlohnung

Einstellungen

- Profil
- Nutzer
- Gruppen
- Allgemein
- Support
- Abmelden

Detailansicht: Alle Nutzer

Nicole Kobjoll
06.11.2019 19:16

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH dem Gewinner unserer Schritte Challenge mit Fair Wohnung!

die meisten Schritte kamen von Yannik - über 310 TSD Schritte :)
Herzlichen Glückwunsch und viel Freude im HILTON Munich Airport Hotel...
Liebe Grüsse Nici

Kommentare

Fairlohnung Schritte Challenge

Fairlohnung Schritte Challenge ▾

Beendet

Yannik77

#1/5

Finale Bestenliste

Platz	Nutzer	Schrittzahl
1	Yannik77	310.026
2	Nut...	

Schrittzahl



3. CHAT



Asprecher und Stellvertreter

Nicole Kobjoll - 23.10.2019 12:48

Azubí Prämie:
 Adrian - für die ORGA Azubiparty (Vorschlag NK J)
 Nils - für die ORGA Azubiparty (Vorschlag NK J)
 Philip Höf (hilft immer und überall)
 Fritz Meisner (Einsatz an REC und im REST)
 Laura Streng (flexibler Einsatz)
 Lina Eberth (flexibler Einsatz)
 Tina Brunner (flexibler Einsatz)
 Anna Sophie Horka (flexibler Einsatz)
 Luca Bäuerle
 Marcel Rudolph
 Felix Hartwig



Schindlerhof

Nicole Kobjoll

Anwendungen

- News
- Benachrichtigungen
- Informationen
- Chat
- MAX / Projekte & Ideen
- Mitarbeiterverzeichnis

Externe Links

- Fidello
- Fairlohnung

Einstellungen

- Profil
- Nutzer
- Gruppen
- Allgemein
- Support
- Abmelden

Chat

Chat Azubisprecher und Stellvertreter

Adrian Heck - 24.10.2019 06:38

Hi Zusammen Hier der ...

Silvester 2019 2020
 Hi Zusammen Hier der ...

TV - Fakir Chat
 Perfekt Nicil! Danke Dir!...

Julia Weichlein
 Vielen lieben Dank Nicil...

Carsten Jobmann
 Test

Marcel Setzer
 Love

Nici, ist es möglich auch den Alex Klauda mit aufzunehmen in die Liste? Ohne ihn hätten wir das tolle buffet nicht gehabt:) falls dafür ein bestimmtes Budget angesetzt ist, verzichte ich auch gerne auf meine Prämie. Er hat das wirklich toll gemacht 😊

Nicole Kobjoll - 24.10.2019 06:36

Hi Adrian, gute Idee! Das machen wir! Deine läuft natürlich trotzdem!!! Liebe Grüsse Nici

Super ich danke Dir Nicil! 😊

4. KVP

The screenshot displays the Schindlerhof internal portal. The top navigation bar includes the Schindlerhof logo, the user profile of Nicole Kobjoll, the language setting (DE), and a notification bell with 10 alerts. The main content area is titled 'Projekte & Ideen' and features a search bar and a settings icon. A sidebar on the left contains navigation options under 'ANWENDUNGEN', 'EXTERN', and 'SYSTEM'. The main content area shows a list of ideas with details such as the creator's name, idea number, title, description, date, and categories.

Sidebar Menu:

- ANWENDUNGEN
 - Home
 - Projekte & Ideen
 - MAX
 - Statistik
- EXTERN
 - Fidelio
- SYSTEM
 - Einstellungen
 - Hilfe

Main Content Area:

Projekte & Ideen

ERSTELLEN

Übersicht

- Meine Ideen
- Meine Bewerbungen
- Meine Aufgaben

Kategorien

- Kosteneinsparung
- Effizienz
- Service

Idea List:

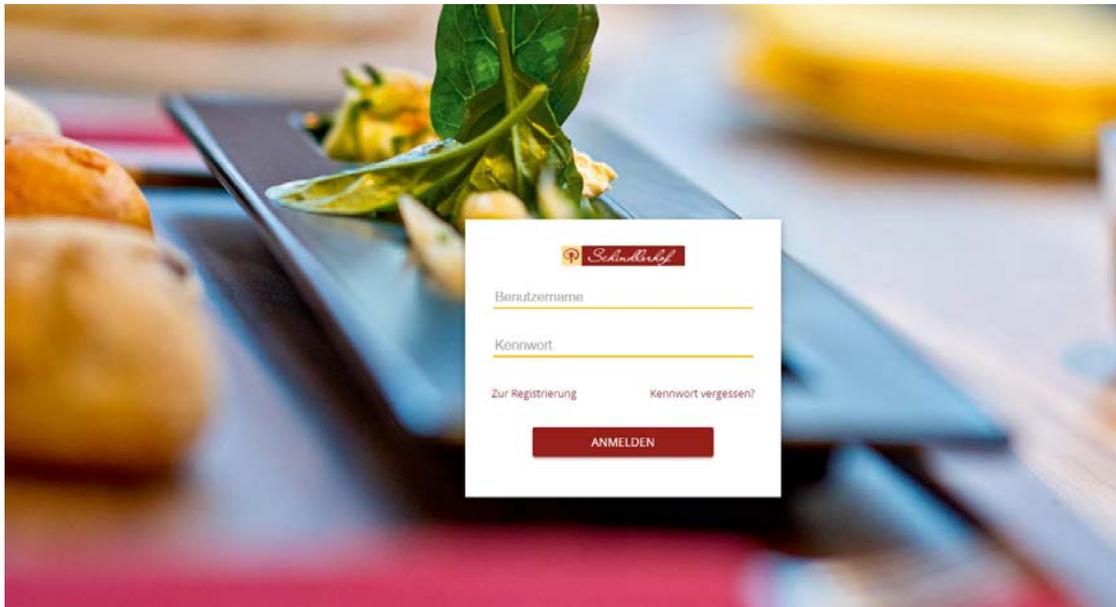
Author	Idea ID	Title	Description	Date	Stars	Categories
Yannik Chlechowitz	#2100	Honigmenü	Hatte auf meiner "Studienreise" in Budapest ein Honigmenü ge...	05.11.2019	1	USP, Restaurant/Bankett
Anna Uhlmann	#2098	Köche sollten nach dem größten Stress eine Restaurant Runde drehen	Nach der stressigen Servicezeit sollte ein Koch eine Runde i...	27.10.2019	4	Service, Küche
Anna Uhlmann	#2097	Einen gewissen %-satz des MAX von Gästen abhängig machen	Natürlich ist es wichtig das Teamleader und man selbst sich ...	27.10.2019	1	Service, Restaurant/Bankett



Nicht jede Idee kann umgesetzt werden :)



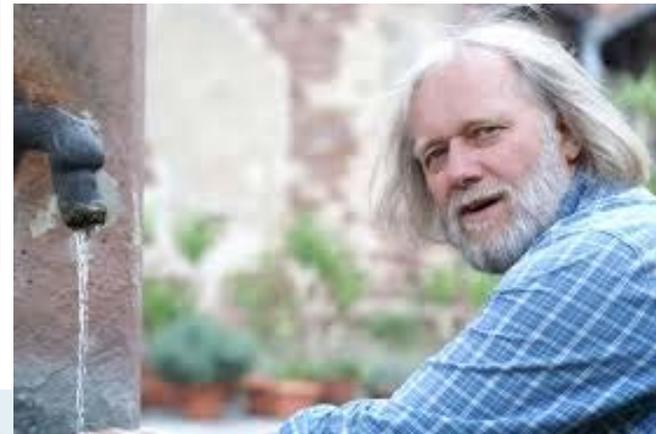
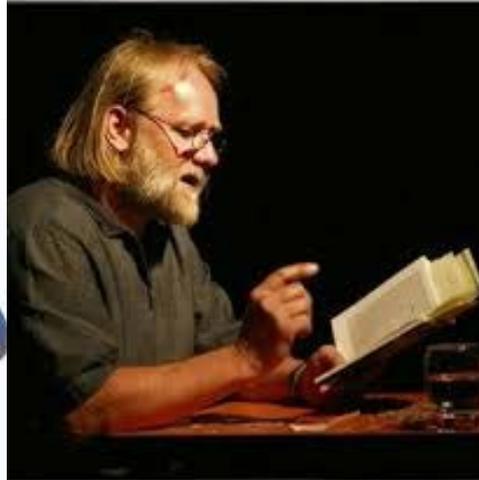
Wir machen uns unsere Technik Welt wie sie uns gefällt...



 **valido**

Wahrhaftig auftreten mit unserem Theaterregisseur

Rainer Kleinstück



Und wieder ein spannendes Seminar in unserer Schindlerhof-Akademie!
Heute ging es um "Gewaltfreie Kommunikation".
Liebe Angela Dietz, Danke für das tolle Seminar❤️



Gewaltfreie Kommunikation

Doch auch im „daily life“ muss es
passen...

...work life blending





Schindlerhof

...wir lernen die Stärken & Schwächen
voneinander immer besser kennen &
können uns so gegenseitig
(unter)stützen

**gemeinsame Erlebnisse machen die ein- oder andere
Überstunde nur noch halb so schlimm ;-)**

In unserem Job geht es nicht ohne
Leistungsbereitschaft & Liebe zum
Beruf & die Liebe zu Menschen...





Was uns die meiste Energie gibt, das
ist das Feedback unserer Gäste :)

iFEEDBACK®

13.08.2019
22:42:15
(UTC+2)

Detaillierte Einzelbewertung(en)

Hotel > Empfang

22:27:31



"Immer sehr freundlicher Empfang! Professionell aber sympathisch und empathisch."

Hotel > Ambiente und Ausstattung

22:33:02



"Netter Innenhof, gutes Restaurant sehr unterschiedliche Zimmer, voll ausgestattet, oft kleine aber gute Bäder mit komfortabler Dusche, Wlan und Stechdosen überall, Zeitschriften zum Download, fast alles nachhaltig, jaum Plastik nur die Flasche stilles Wasser auf dem Nachtsch fehlt."

Page 1 of 4

Hotel > Sauberkeit

22:35:11



"Alle Häuser sind sehr gepflegt, trotz eigenwilligen Teppichbodens hat man das Gefühl, dass alles immer auf höchstem Niveau gepflegt wird."

Restaurant unvergesslich > a la carte Restaurant > mmh... lecker

22:37:35



"Sehr gute Küche, wenig vegetarische Gerichte, wenn man häufig kommt vermisst man die Varianz. Die Speisekarte bleibt lang die selbe. Gute Weine, gutes Bier."

Restaurant unvergesslich > a la carte Restaurant > Herzlichkeit

22:38:06



"Durchgängig gutes Personal."

Restaurant unvergesslich > a la carte Restaurant > Ambiente / Wohlfühl

22:38:12



Weitere Informationen

Page 2 of 4



Gabriella0912...
Fürth,
Deutschland

1

Bewertet 17. Juli 2019

la vita e bella - besonders im Schindlerhof!!

Vielen Dank an das Schindlerhof Restaurant Team - für die herzliche Betreuung, für das wunderbare Menü und die tolle Atmosphäre im Gartenrestaurant - wir kommen wieder, weil wir einen ganzen Abend lang "Urlaubsgefühl pur" gespürt haben.

Nachdem wir unsere Kellnerin den etwas zu warmen Wein mitgeteilt haben, haben wir sofort eine neu eisgekühlte Flasche im Kühler bekommen - öfters mal direkt etwas sagen als immer erst danach! toll - wir kommen bald wieder!

Besuchsdatum: Juni 2019



Preis-Leistungs-Verhältnis



Service



Essen

Stellen Sie Gabriella091200000 eine Frage zu Schindlerhof Restaurant Unvergesslich

Danke, Gabriella091200000!

Diese Bewertung ist die subjektive Meinung eines TripAdvisor-Mitgliedes und nicht die von TripAdvisor LLC.

**SchindlerhofKobjoll, Inhaber von Schindlerhof Restaurant
Unvergesslich, hat diese Bewertung kommentiert**

Beantwortet: 18. Juli 2019

Liebe Gabriella091200000,

vielen Dank, dass Sie sich Zeit dieses wunderbare Feedback genommen haben!

Wir bedauern natürlich, dass der Wein anfangs nicht richtig gekühlt war - freuen uns aber umso mehr darüber, dass Sie direkt vor Ort mit uns darüber gesprochen haben und wir die Möglichkeit hatten, Ihnen sofort dafür etwas Gutes zu tun!

Unser junges Restaurant-Team freut sich sehr Sie bald wieder verwöhnen zu dürfen!



Was uns manchmal sehr **wehmütig** macht sind schlechte Bewertungen – Momentaufnahmen aus dem Restaurant in dem JEDER Mitarbeiter sein Bestes gibt In dem bei ALLEN der Gast an erster Stelle steht



Vendage
Nürnberg,
Deutschland
👤 7 📍 22

●●○○○○ Bewertet 17. Juni 2018

Enttäuschend

Auf Empfehlung eines Freundes waren wir vor ein paar Tagen im Restaurant 'Unvergesslich' im Schindlerhof. Die Begrüßung war recht herzlich und man führte uns an unseren Tisch. Ab dann ging es im Service bergab. Wir wählten das 3-Gänge Menü mit einer Weinbegleitung und auch à la carte. Daraufhin wurde Öl und Salz gereicht. Das Salz war nicht mehr ganz frisch und klumpte schon etwas. Unsere Servicekraft war an sich bemüht, aber erinnerte doch eher an einen unsicheren Azubi. Fragen zum Menü oder Wein konnten in keinsten Weise beantwortet werden, was ich in dem Preisegefüge wohl erwarten kann. Somit wurde die Weinbegleitung auch ohne Erklärung einfach mit den Worten 'So - das ist dann der Weisswein' geliefert, wobei die Weinkaraffe zwei Absplitterungen aufwies. Auf Nachfrage wurde diese zwar ersetzt, aber das darf bei einer solchen Adresse eigentlich nicht passieren. Die Speisen waren durchaus von guter Qualität aber nichts Besonderes. Vorspeise: Schinken mit eingelegtem Gemüse - Hauptspeise: Rind mit Spätzle - Dessert: Apfelringe. Auch das Servieren am Tisch erinnerte eher an ein mittelmäßiges Restaurant - schnell, unpersönlich, von der falschen Seite, keine Erklärung, etc. Ständig fragte die Servicekraft, ob alles passe - an sich ok - aber sie unterbrach unsere Unterhaltung immer wieder. 1 oder 2 Mal ist das ja noch völlig in Ordnung, aber bei mehr als 7 Mal nervt das dann schon etwas. Hier sieht man dann einfach, dass der Service ein Programm abspielt ohne die Gäste und deren Bedürfnisse im Blick zu haben. Getränke, die während des Essens bestellt wurden, wurden erst nach Aufforderungen einer anderen Servicekraft mit erheblicher Zeitverzögerung geliefert. Am Ende bezahlten wir dann 200 Euro für 3 Personen (2 Mal fränkisches 3-Gang Menü, 1 Weingebeleitung, 3 Pils, 2 Wasser, 1 Vorspeise, 1 Hauptgang). Für die abgelieferte Qualität ist das Preis-Leistungs Verhältnis leider mangelhaft. Die Speisen waren geschmacklich in Ordnung, aber insgesamt zu durchschnittlich, ohne Pfiff. Dafür ist der aufgerufene Preis einfach zu hoch und der Service zu unprofessionel. Leider keine Empfehlung.

[Weniger anzeigen](#)

●○○○○○ Preis-Leistungs-Verhältnis

●○○○○○ Service
●●○○○○ Essen

[Stellen Sie Vendage eine Frage zu Schindlerhof Restaurant Unvergesslich](#)





Herzlichkeit – die Alchemie des Moments





Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

Herzlichkeit hat viele Formen, zeigt sich in unzähligen Facetten, spricht alle Sprachen ...und kommt sogar ohne Worte aus. Es wäre schade, sie so zu reduzieren, dass nur noch »Standards« geboten werden.





Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

Risiko.



Eines muss man allerdings wissen: Herzlichkeit ist immer auch ein Risiko. Sie zu schenken, macht verletzlich, kann leicht missverstanden werden. Aber es ist ein Risiko, das es lohnt, einzugehen, denn wer nichts riskiert, kann auch nichts gewinnen, kann nichts verändern.

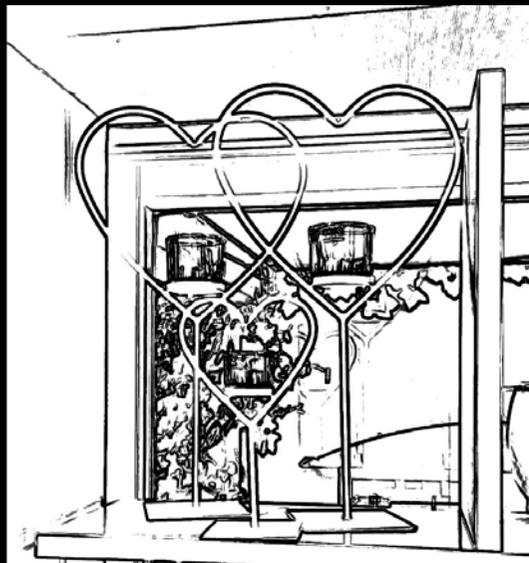




Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

Ziel

»Zauber der Herzlichkeit«



Unser Ziel im Schindlerhof ist es, in den Leistungsbereichen Hotel, Restaurant und Tagung den »Zauber der Herzlichkeit« ins Leben (zurück-)zubringen.

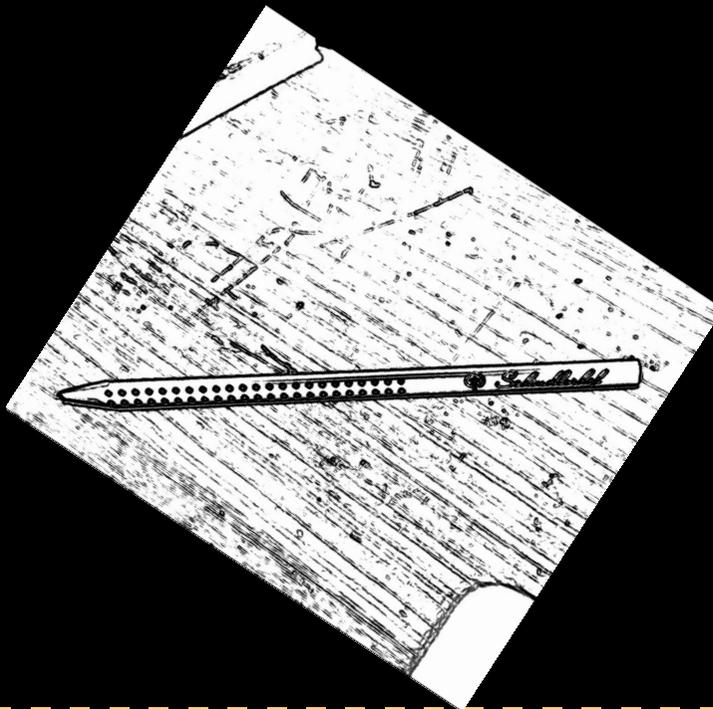




Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

Wir sind also keine

*Hoteliers und Gastronomen, keine
Köche, Hotel- und Restaurantfachleute,
keine Buchhalter, Zimmerfrauen,
Hausmeister usw. – eigentlich sind
wir »Forscher in Sachen Herzlichkeit«.*





Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

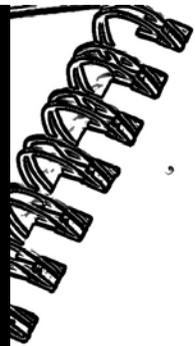
Eigentlich ganz

*einfach und doch gar nicht so leicht.
Sie ist eine Kunst für sich – die
Alchemie des Moments.*



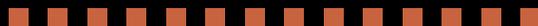
Customers
vs.
Fans

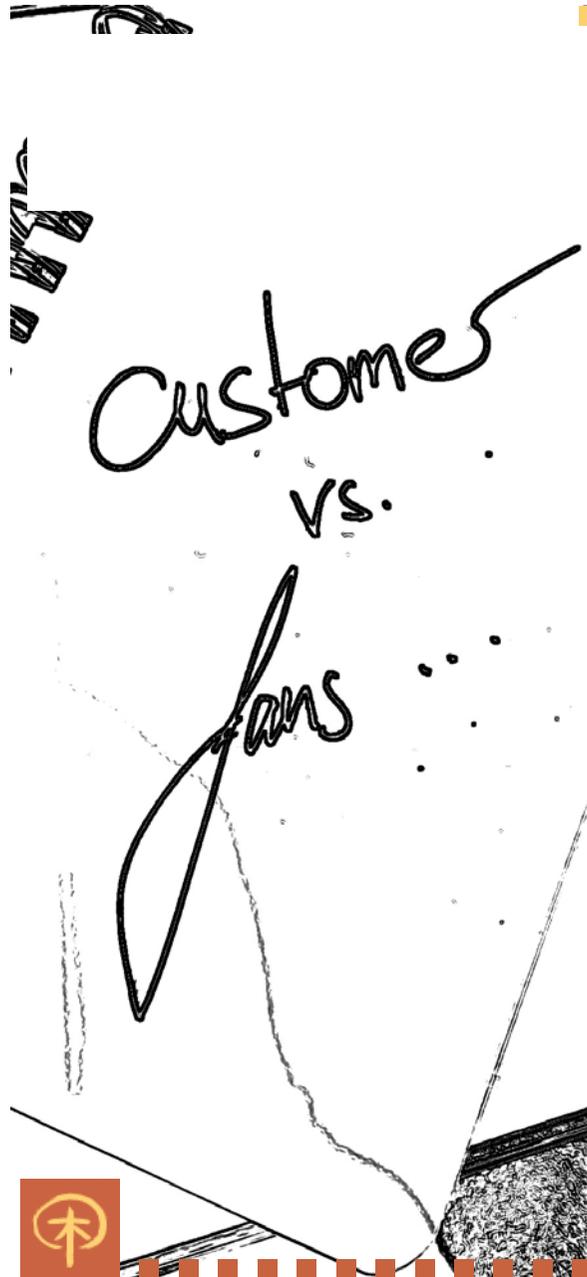




Customer
vs.

Fans





Gäste/Kunden versus Fans:



Kunden musst Du erst für Dich gewinnen,
Fans kommen von allein.

Kunden investieren Ihr Geld,
Fans investieren Ihre Herzen.

Kunden fragen nach Rabatten,
Fans verlangen TOP Performance.

Kunden beschweren sich,
Fans vergeben Dir.

Kunden kritisieren,
Fans werben für Dich.

Kunden gehen auch mal fremd...
Fans bleiben Dir treu!

**Wer es schafft, seine Kunden zu FANS zu machen,
dem ist der Erfolg sicher!**



#offline

Vom „online“ **Feedback** zum „online“ sein
Wir sind mit der Digitalisierung erwachsen
geworden, wir suchen unsere Arbeitgeber nach
seinem Internetauftritt & dem Auftritt auf
Insta, FB, etc - aus....



Einladung zu Branchenübergreifenden Diskussion

Wie wertvoll wird unsere Arbeit künftig sein?
Was macht unsere Arbeit (un)ersetzbar?
Wa(h)re Herzlichkeit?



SCHINDLERHOF

TV

