



Arbeitswelt 4.0

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

Wiebke Bayer, Adrian Heck & Anna-Lena Baum für macils.



THE SCHINDLERHOFER



Vom genervten Schüler zum interessierten Azubi

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



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 Azubisprechers & 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-Kobjoll-
retour. ¶
¶
¶
MERCI! ¶

Wie wir den Schindlerhof kennenlernten



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Uns wurde klar...
Begeisterung ist Übertragbar



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Wie stellen wir Sie uns vor? Die Unternehmenskultur der Zukunft

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Mitwirken & Mitunternehmer sein

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.






Anna Lena Baum
DE

ANWENDUNGEN

Projekte & Ideen

Suche



★ Projekte & Ideen

Home

MAX

Statistik

EXTERN

Fidelio

SYSTEM

Einstellungen

Hilfe


1 - 20 von 27



Maren Kauschke

#1898

Schulungen auf Schindlerhof TV

Die nächsten Schulungen wie Tee und Krustentieren aufzeichne...

14.08.2018



● Effizienz
● Akademie



Wolfram Babiuch

#1897

Papierstrohhalme anbieten anstatt Plastik

Papierstrohhalme anbieten anstatt Plastik

14.08.2018



● Effizienz
● Restaurant/Bankett



Maren Kauschke

#1895

Waspinator Wespenschutz für den Innenhof

Zur Zeit fliegen extrem viele Wespen im Innenhof. Waspinator...

08.08.2018



● Service
● Restaurant/Bankett



Yannik Chlechowicz

#1892

05.08.2018

ERSTELLEN

Übersicht

Meine Ideen

Meine Bewerbungen

Meine Aufgaben

Kategorien

- Kosteneinsparung
- Effizienz
- Service
- USP
- Anmeldung

Bereiche

Informationen



Maren Kauschke

14.08.2018

Schulungen auf Schindlerhof TV

Die nächsten Schulungen wie Tee und Krustentieren aufzeichnen und in die App stellen.

Nutzen
 Neue Mitarbeiter können sofort geschult werden und müssen nicht mehr bis zur nächsten Akademie Veranstaltung warten, bestehende Mitarbeiter können bei Unsicherheiten immer wieder anschauen wie es richtig geht. Das spart Zeit und Kosten.

Kosten/Einsparungen
 0 € / 0 €

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



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

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Nürnberg-Boxdorf, 25. September 2017

1. Aufruf: Ideen zum Jahreszielplan 2018

Liebe Teammitglieder!

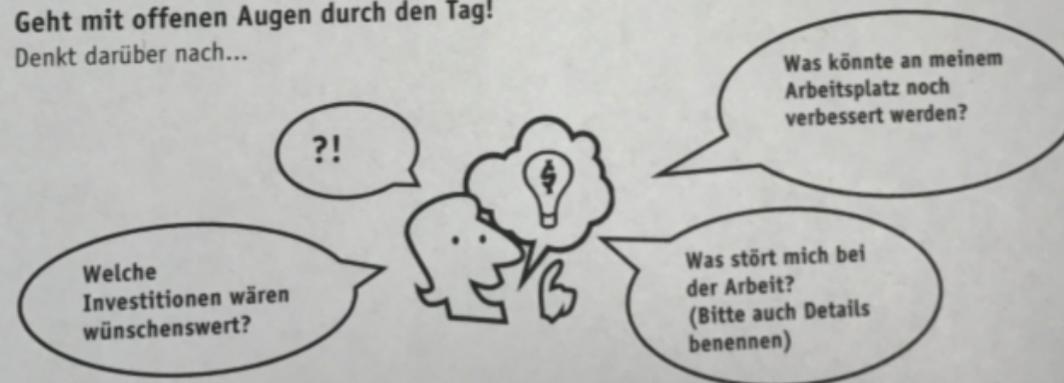
Die Zeit rückt näher, wenn wir vom 2. bis 4. Januar 2018 den Jahreszielplan, das „Road Book“, für 2018 ausarbeiten werden... mit allen qualitativen und quantitativen Zielen ☺

Dazu brauchen wir – wie immer – Eure Hilfe!

Bitte beginnt ab sofort besonders aufmerksam, kritisch und sorgfältig Euren Arbeitsplatz und die betrieblichen Abläufe inklusive die eigenen Kernprozesse zu beobachten, um uns genügend Ideenblätter zu liefern.

Geht mit offenen Augen durch den Tag!

Denkt darüber nach...



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Unser Erfolgsspiegel

Umsätze mit Merchandising



T.OHB.PCR.03 Version 1

09/2018

A la carte – Bankett – Dankbar – KomKo
– Frühstück

	Getränke	Speisen	Tagung Raummiete	Tagung Technik	Tagung F u. B	Hotel 92 #	Umsatz Sonstiges	Total alle UB's
Chance / Risiko	130.787	206.819	41.363	1.748	43.633	155.193	3.485	583.026
Soll lt. JZP	99.293	231.685	54.570	3.210	49.220	194.501	5.301	637.780
IST	34.877	55.152	11.030	466	11.635	41.385	929	155.474
Abweichung	-64.417	-176.533	-43.540	-2.744	-37.585	-153.117	-4.372	-482.307
Soll-Tage:	30	3.310	1.819	107	1.641	6.483	177	21.259
Ist-Tage:	8	4.360	1.379	58	1.454	5.173	116	19.434
Rest-Tage:	22	2.928	1.979	125	1.708	6.960	199	21.923
Team-Kosten SOLL	35,0 %	176.597	Ist	0	Soll/Ist Abw.	-100,0 %	Umsatz-Anteil	0,0 %
Wareneinsatz	24,0 %	76.888	Ist	0	R+T+B+BI	-100,0 %		0,0 %

Tages-Umsätze:

Sa, 01. Sep.	7.605	10.411	1.260	0	2.390	2.403	-52	24.016
So, 02. Sep.	876	2.020	0	0	0	906	130	3.933
Mo, 03. Sep.	881	2.257	0	0	0	2.624	116	5.878
Di, 04. Sep.	3.912	6.062	1.050	126	901	7.896	-136	19.810
Mi, 05. Sep.	2.613	6.842	2.830	214	2.250	6.279	221	21.248
Do, 06. Sep.	1.185	2.960	1.710	126	1.421	6.398	418	14.217
Fr, 07. Sep.	10.134	13.983	1.110	0	2.078	9.623	83	37.010
Sa, 08. Sep.	7.671	10.619	3.070	0	2.597	5.256	149	29.362

Super!
 - totum wieder ...
 ... läuft 😊
 Wir werden wieder gut
 Umsatz und wir glauben ich
 im August auszugleichen ...
 LG



Information & Kommunikation - **GESAMTUNTERNEHMEN**- z.B. Protokolle ...

GUS 24.7.2018

Datum	Input von:	Thema	Maßnahme	Wer	Bis Wann
24.07.18	RK	Umsätze F & B und Roomservice	jeder TL überlegt woran es liegt! Es werden keine Gäste mehr weg geschickt, die Dienstpläne der einzelnen LB müssen besser verknüpft werden um Mitarbeiterengpässe auszuschließen.	alle	laufend
	NK	Termin Azubiausflug	07.10.18 - wir machen Max Müller und Schloss Wörner wenn möglich	MK	sofort
	RK	Restaurant Checkliste	Wasser abdrehen bei der Kaffeemaschine nach Schluss	Sv1/MT	ab sofort
		Tagung Checkliste	Wasser abdrehen bei der Kaffeemaschine nach Schluss und Hauptschalter aus	ZL	ab sofort
	NK	VA's im GUS besser besprechen	auf Personenanzahl achten und dementsprechend Mitarbeiter einteilen	alle	ab sofort
			geht nicht mehr in den Druck, wird als PDF gestaltet, die wir selber bearbeiten können und mit QR Code in den Zimmern ausgelegt. Wird jetzt bei der Agentur frei gegeben	MK	27.07.18
	MK	A-Z-Leitfaden	bisher nur eine Anmeldung, CD, NK, ZL und evtl. WB gehen hin - bitte meldet Euch an - es ist eine Investition in eure Gesundheit... :)	CD, NK, ZL, WB	05.08.18
	NK	Akademie Dr. Fehn	TL fragen ihre MA die noch keine haben ob sie gerne Visitenkarten wollen, die Azubis bekommen sie bei der Azubiparty	TL	sofort
	NK	Visitenkarten	Azubipaten festlegen und NK mitteilen	TL	Mitte August
	RK	Trip Advisor	den Gast mit der Uhr fragen ob er uns was schreibt	CD	sofort
	RK	Schäden am Parkett Tenne	Info an die Gäste dass von Musikern verursachte Schäden berechnet werden. Es kommt ein Teppich in die Musikerecke.	MT	sofort
	RK	Einweisung Mikro	Kurzanleitung erstellen	ZL	sofort
	MK	Kassensystem	Köppen & Blümel werden über die Fehler informiert und sollen das beheben	NK, MK	sofort

alle mit dabei :)

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Hallo Ihr Lieben,

gerne möchte ich euch zu einem AZUBI QZ einladen!

Für die neuen ist es das erste QZ in diesem Jahr, für die „alten“ das Zweite.

Es wird am Sonntag, den 12.11.2017 um 15:00 Uhr stattfinden und ist, wie immer „Pflicht“ für alle – den Raum teile ich euch noch mit ☺

Besprechen würden wir gerne:

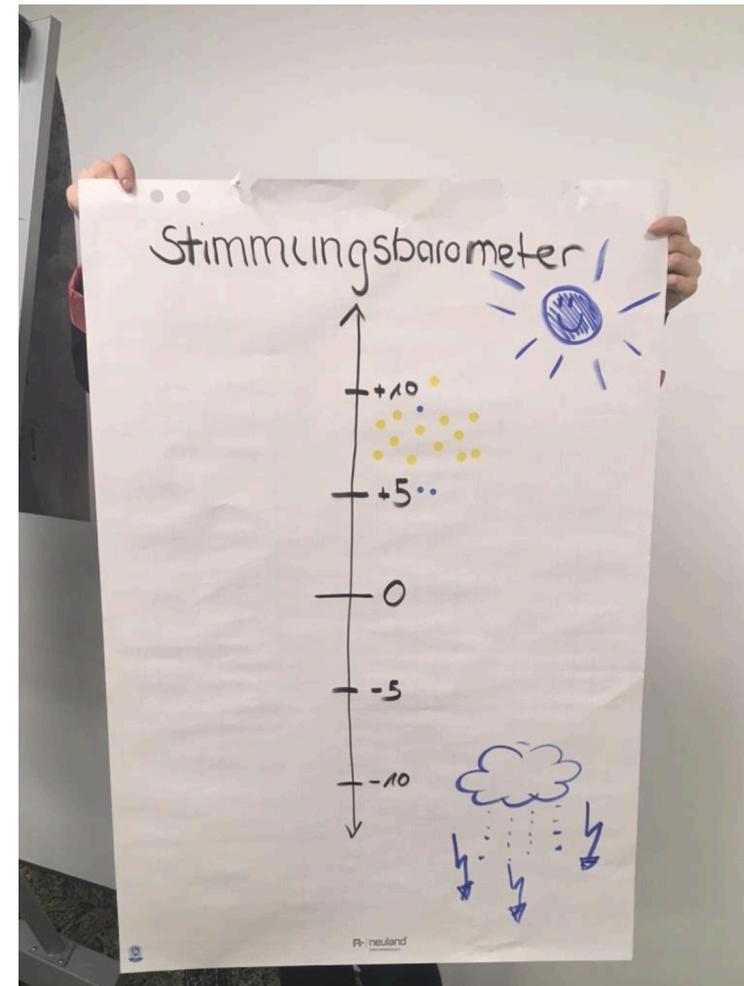
- Seid Ihr alle gut angekommen?

- Azubiparty – was lief gut, was lief nicht so gut
- Wer möchte Azubisprecher werden (Aufgaben etc ansprechen– wählen wir dann im Januar)
- Allgemeines Stimmungsbarometer
- Falls ihr noch Wünsche oder Ideen habt kommt bitte auf mich zu!

Nici wird auch dabei sein!

Wir freuen uns ☺

Liebe Grüße,
Anna-Lena



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

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



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Wir wurden dieses Jahr zum besten Arbeitgeber
Deutschlands

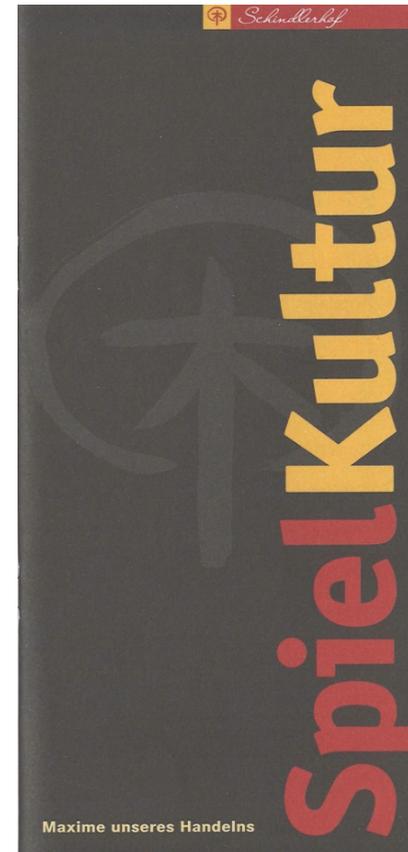
-

Hauptsächlich durch eine Mitarbeiterumfrage, die das
ganze Team ausfüllte



Ein weiteres Instrument an dem wir
alle mitarbeiten ist unsere
Spielkultur

Sie wird ca. alle 4 Jahre gemeinsam
überarbeitet



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Doch wir möchten nicht nur mitwirken – wir möchten uns mit dem Unternehmen der Zukunft identifizieren



VisionWerteStrategie

- 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.

Von den Werten zur **Wertschätzung....**

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Rituale der Wertschätzung



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

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

...work life balance

- 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.





Employer Branding

Einfluss der Wertekongruenz auf
die Organisationale Attraktivität von
Arbeitgebern

Lehrstuhl für Psychologie,
insbes. Wirtschafts- und Sozialpsychologie



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





BLACKBOX[®]
OPEN
EMPLOYER BRANDING

FAU
FRIEDRICH-ALEXANDER
UNIVERSITÄT
ERLANGEN-NÜRNBERG
SCHOOL OF BUSINESS
AND ECONOMICS





Lehrstuhl für Psychologie,
insbes. Wirtschafts- und Sozialpsychologie



Employer Branding

- Ziele
 - Erhöhung der Attraktivität des Arbeitgebers
 - Verbesserung der Rekrutierungsqualität
 - Steigerung der Motivation und Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter
 - Erhöhung der Zufriedenheit, Gesundheit und Bindung von Mitarbeitern
- Zielgruppen von Employer Branding
 - Bestehende Arbeitnehmer
 - Potenzielle Arbeitnehmer
 - Ehemalige Arbeitnehmer





Struktur menschlicher Werte

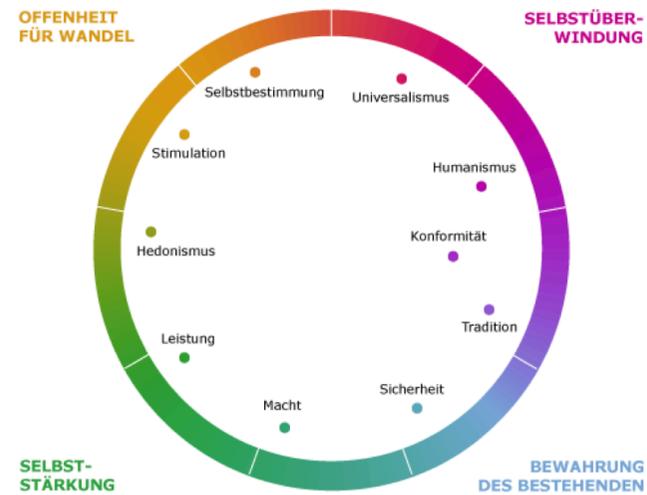
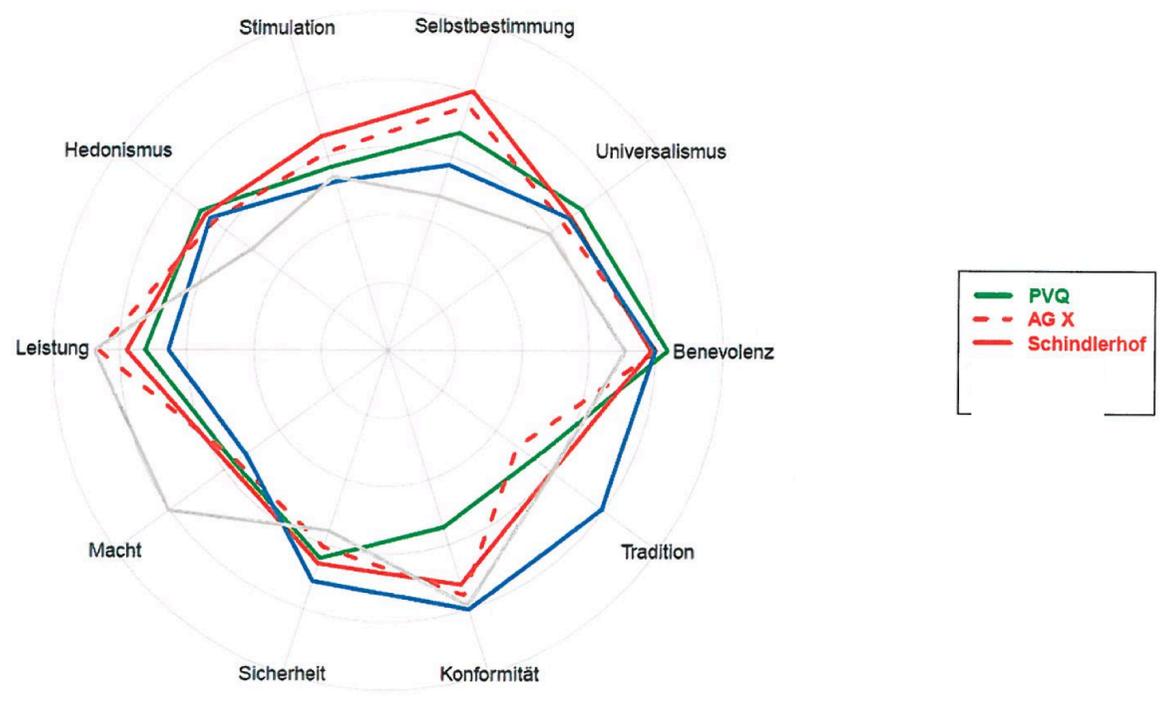


Abbildung aus Schwartz & Boehnke (2005)





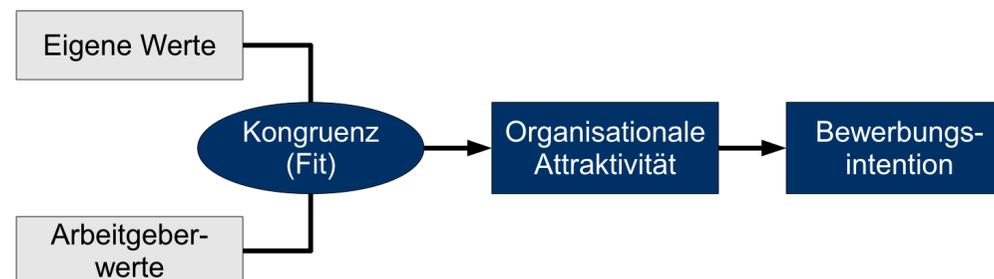
Studie 2: Werteprofile





Selbst-Kongruenz-Theorie & Employer Branding

- Der Zusammenhang zwischen Wertekongruenz und Bewerbungsintention wird durch die Organisationale Attraktivität mediiert.





Der Schindlerhof ist ein Familienbetrieb, der durch ständige Innovation zum außergewöhnlichen Erfolgsmodell der Hotelbranche geworden ist. Wir verstehen uns als Kaderschmiede für leistungsbereite Nachwuchskräfte mit herausragendem Potential. Gelebte Herzlichkeit gegenüber Kollegen und Gästen sowie brennende Leidenschaft für die Arbeit sind die Konstanten unseres wandelbaren Erfolgsrezepts.

Nicole Kohjoll, Unternehmensleitung



UNSERE WERTE

FREUDE AM TUN

Unser Unternehmen ist der Ort für leistungsorientierte, karrierebewusste und unternehmerisch denkende Menschen. Freundlichkeit, Kreativität, Flexibilität, Leistungsbereitschaft und Fachwissen sind beispielhaft. Spaß bei der Arbeit und Freude an den Ergebnissen beflügeln unser Tun.

FREIHEIT BEI DER ARBEIT

Durch Gewähren eines großen Entscheidungsspielraums fördern wir die Kreativität und die schöpferische Kraft unserer MitunternehmerInnen. Fehler sind Chancen für Verbesserung, Transparenz und umfassende Information untereinander sind sichergestellt.

HARMONIE IM MITEINANDER

Unsere Vision von Harmonie lässt uns immer liebevoll miteinander umgehen – wohl wissend, dass eine kreative Spannung förderlich ist. »High Trust«, das heißt Vertrauen, Freundschaft und gegenseitiges Verständnis, bestimmt das Zusammenleben und -arbeiten im Team. Wir arbeiten mit flachen Hierarchien.

PRÄGENDE MOMENTE



SELBSTFÜHRUNG

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

Küchenchef Dennis füllt den monatlichen Mitarbeiterindex aus. Mit dieser Selbsteinschätzung entsteht am Ende ein „Aktienkurs“ der Mitarbeiter, der zur Orientierung und Selbstmotivation dient.

FILM ANSEHEN



AUFMERKSAME FREUNDLICHKEIT

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

Anne, Christin und Frauke sind mit dem Tagesgeschäft fertig, nehmen sich aber Zeit für das „Tune“, ein Tool zur täglichen Stimmungserfassung. Durch gegenseitiges Feedback lernen Mitarbeiter voneinander und entwickeln sich weiter.

FILM ANSEHEN



WACHTUM UNSERER MITARBEITER

Jedes Teammitglied erhält die Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung. Und mit dem Seminarangebot der Schindlerhof-Akademie gehen wir allen Mitunternehmern und vor allem unseren Azubis die Chance, Fachwissen und Können permanent zu erweitern.

Viele unserer ehemaligen Mitarbeiter schafften den Sprung in Führungspositionen oder in die erfolgreiche Selbstständigkeit. Christoph Schneeblatt ist heute Besitzer des berühmten Kaiser Hofes in Wien. Hier erklärt Christoph, wie er beim Schindlerhof fit für die Selbstständigkeit wurde.

FILM ANSEHEN





Unsere Positionierung am Mitarbeitermarkt:

Talentschmiede... für zukünftige Entrepreneurre



„Family owned, - proudly independent!“

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

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



Bei uns im Schindlerhof...

**„Freizeitähnliche Arbeit
bei höchsten Entscheidungsspielräumen
in einem Team, das sich freundschaftlich
verbunden ist!“**

Klaus Kobjoll

Denn in der Gastronomie sind die
Öffnungszeiten immer noch sehr an unsere
Gäste gebunden...

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.

Ein Team ist immer nur so stark wie das schwächste Glied...

...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 ;-)



Branchenübergreifend sind
Überstunden & Arbeitszeiten ein
großes Thema

Ein Auszubildener im Tischlerhandwerk bohrt ein Loch in ein Brett. Flexibilisierungsdruck, ständige Erreichbarkeit, Zeitmangel — laut einer DGB-Studie kennen das auch schon Azubis.
Foto: Julian Stratenschulte/dpa

VON BASIL WEGENER (dpa)

Druck vom Chef, Überstunden, lange Arbeitstage — viele Azubis in Deutschland klagen über Stress im Job. Das zeigt der Ausbildungsreport 2018, den die Jugendabteilung des Deutschen Gewerkschaftsbundes (DGB) zum Start des Ausbildungsjahrs vorstellte. Über Monate waren fast 15000 Azubis befragt worden.

Welche Sorgen haben Azubis mit ihren Arbeitszeiten?

Regelmäßig Überstunden müssen 36,3 Prozent der Azubis leisten. 13 Prozent von ihnen bekommen sie nicht bezahlt oder zeitlich ausgeglichen — obwohl das gesetzlich vorgeschrieben ist. Ein Viertel der Azubis arbeitet in Schichten, und bei der Hälfte von ihnen wird nach eigenen Angaben die vorgeschriebene Ruhezeit von elf Stunden nicht eingehalten. Bei 54,4 Prozent der Azubis erwarten die Chefs mobile Erreichbarkeit außerhalb der Ausbildungszeiten.

Läuft die Ausbildung immer nach Plan?

Nein. Jeder dritte Azubi klagt, dass ihm die Lerninhalte des Betriebes nicht vorliegen — der gesetzlich vorgeschriebene Ausbildungsplan, der die Lehre gliedern soll. Der Anteil derer, die häufig ausbildungsfremde Arbeiten machen müssen, stieg binnen eines Jahres von 10,5 auf 11,9 Prozent.

Wie sehen Klagen von Azubis bei Spielhaft aus?

Das zeigt eine DGB-Beschwerdeplattform. Hier schrieb etwa Sabrina: „Ich musste fünf Tage die Woche von 17 Uhr bis open end kellnern, die Kneipe organisieren und einen Tag zur Berufsschule.“ Sie habe viele Überstunden gemacht und wenig gelernt.

Oder: Eine angehende Verwaltungsangestellte suchte Rat, weil sie zwar übernommen werden sollte, aber nun kaum Zeit für Prüfungsvorbereitungen habe, da sie zugleich viel für die neue Tätigkeit lernen müsse.

Sind die Azubis überwiegend unzufrieden mit ihrer Lehre?

Nein. Insgesamt waren laut Ausbildungsreport 2018 rund 70,2 Prozent der Azubis mit ihrer Lehre sehr zufrieden oder zufrieden. In den vergangenen Jahren aber lagen die Werte etwas höher.

Wo gibt es die meisten Probleme?

Angehende Hotelfachleute, zahnmedizinische Fachangestellte, Einzelhändler, Tischler und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk bewerten ihre Lehre laut DGB-Report überdurchschnittlich schlecht. Besonders gut schneiden dagegen Ausbildungen zu Verwaltungsfachangestellten ab, zu Mechatronikern, Industriemechanikern und Elektronikern für Betriebstechnik.

Wie ist die Lage auf dem Ausbildungsmarkt aktuell?

Die Bundesagentur für Arbeit erwartet, dass es 2018 wohl erstmals seit Jahren weniger Bewerber als Stellen in der betrieblichen Ausbildung gibt. So wurden bis Juli 531 426 Lehrstellen fürs neue Ausbildungsjahr gemeldet, aber nur 501 878 Interessenten. Denn die Schülerzahlen sinken — der Bedarf der Firmen an Mitarbeitern steigt.

Wie viele Bewerber blieben vergangenes Jahr unversorgt?

Laut Berufsbildungsbericht waren es 24 000. Dabei stieg die Zahl der Ausbildungsverträge um 3000 auf 523 300. Weniger als jeder fünfte Be-

trieb bildet aus. Die Zahl der unbesetzt gebliebenen betrieblichen Ausbildungsstellen stieg auf knapp 49 000.

Was plant die Bundesregierung?

Bildungsministerin Anja Karliczek (CDU) will die berufliche Ausbildung stärken. So sollen kleine Betriebe, in denen die Ausbildungsquote zurückgegangen ist, dabei unterstützt werden, eine Ausbilder-Eignung zu machen und Lehrstellen anzubieten. Das Berufsbildungsgesetz soll reformiert, eine Mindestausbildungsvergütung verankert werden.

Was verlangt der DGB beim Geld?

Als Mindestvergütung für Azubis fordert der DGB im ersten Ausbildungsjahr 635 € im Monat, im zweiten Jahr 696 € und im dritte Jahr 768 €. Laut Ausbildungsreport gibt es große Branchenunterschiede: Für angehende Tischler gebe es 573 € im ersten Jahr, für Friseur nur 406 €. Weit besser schneiden etwa Bankkaufleute mit 1028 € im dritten Lehrjahr ab.

Was sagt die Seite der Arbeitgeber zur Studie der Gewerkschaft?

Der Deutsche Industrie- und Handelskammertag (DIHK) unterstreicht, dass die meisten Jugendlichen mit ihrer Ausbildung zufrieden seien. Zu Überstunden, Schichtarbeit oder Erreichbarkeit gelte: „Eine Ausbildung führt an das Berufsleben heran“, wie DIHK-Vize Hauptgeschäftsführer Achim Dercks sagte. „So gibt es in Hotels, der Gastronomie oder im Handel tatsächlich Arbeitszeiten außerhalb der üblichen Bürozeiten.“ Bei Problemen und Konflikten unterstützten Berater der Industrie- und Handelskammern Jugendliche und Betriebe — wenn diese sich dann auch meldeten.



Schindlerhof



work statt hard work

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



08.09.2018
16:28:12
(UTC+2)

Detaillierte Einzelbewertung(en)

Hotel > Empfang

16:23:37



Hotel > Ambiente und Ausstattung

16:23:43



Hotel > Sauberkeit

16:23:48



Hey Anna,

hab da was für dich 😊

LG dein Max

Von: ~~unvergesslich@schindlerhof.de~~ [mailto:~~unvergesslich@schindlerhof.de~~]

Gesendet: Sonntag, 8. April 2018 10:06

An: Unvergesslich@Schindlerhof <unvergesslich@schindlerhof.de>

Betreff: Danke und Anerkennung

Liebe Frau Baum,

es es hat länger gedauert, aber es ist nie zu spät DANKE zu sagen.

Ihr kleines Dankeschön = „Blaukrautrezept-Tüchlein“ war eine angenehme Überraschung für uns.

Wir freuen uns auf das nächste, kulinarische Wiedersehen.

Liebe Grüße aus Fischbach

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.





Katharina Z



Bewertet 1. August 2018 über Mobile-Apps

Hochzeitsfeier - einfach unvergesslich

Liebes Schindlerhof-Team,

wir kamen vor 4 Tagen in den Genuss unsere Traumhochzeit bei Euch feiern zu dürfen. Wir - das Brautpaar - können nur ein Riesen großes Lob an das gesamte Team aussprechen. Der Service war sowohl bei den Vorbereitungen für das große Fest als auch am Hochzeitstag selbst herausragend. Das Essen (Buffet) war absolut klasse und wurde von allen Gästen mit „sehr gut“ bewertet. Die Zimmer - das eigene und auch das aller Gäste - waren sehr gepflegt und mit viel Liebe zum Detail hergerichtet. Wir - das Brautpaar - wurden sogar mit Rosenblättern und einer Flasche Wein willkommen geheißen. Für uns war es rundum ein sehr gelungenes Fest und wir würden den Schindlerhof jederzeit wieder für eine Hochzeitsfeier uneingeschränkt empfehlen.

Vielen lieben Dank.

Familie Bär

[Weniger anzeigen](#)

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

Danke, Katharina Z!



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

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



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

5 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](#)

5 Preis-Leistungs-Verhältnis

5 Service
5 Essen

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

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Herzlichkeit – die Alchemie des Moments



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.

Schindlerhof

Steinacher Str. 6-10, Nürnberg

Rezension schreiben

4,5 ★★★★★ Sehr gut ▼
298 Rezensionen auf Google

🔍 In Rezensionen suchen

Alle Bewertungen ▼

Neueste ▼



El Prezzidentezz
vor 4 Stunden auf Google

5/5

👍 Gefällt mir



Kungsi Isenough
vor 8 Stunden auf Google

5/5

👍 Gefällt mir



Jakub Klonowski
vor 3 Tagen auf Google

5/5

Bardzo wyjątkowe miejsce. Orientacja na Klienta mocno wyeksponowana. Super. Polecam.

👍 Gefällt mir



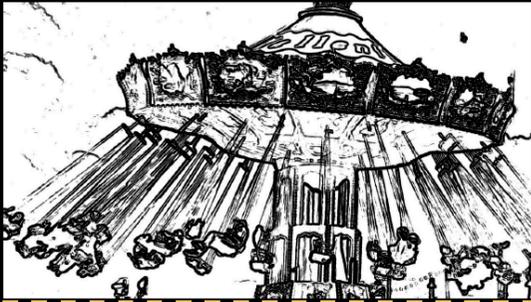
Schindlerhof

Herzlichkeit – die Alchemie des Moments

Aber wenn sie gelingt,

Dann kann ein

*ZAUBER Einzug in den Alltag halten.
Ein Zauber, der das Leben ein klein
bisschen »besonders« macht, in
diesem einzigen Moment, der wirk-
lich zählt – im **HIER & JETZT**.*



Customers vs. fans... 😊

you tube Video unter:

<https://www.youtube.com/watch?v=6PYJitjG7-g>

Einladung zu Branchenübergreifenden Diskussion

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

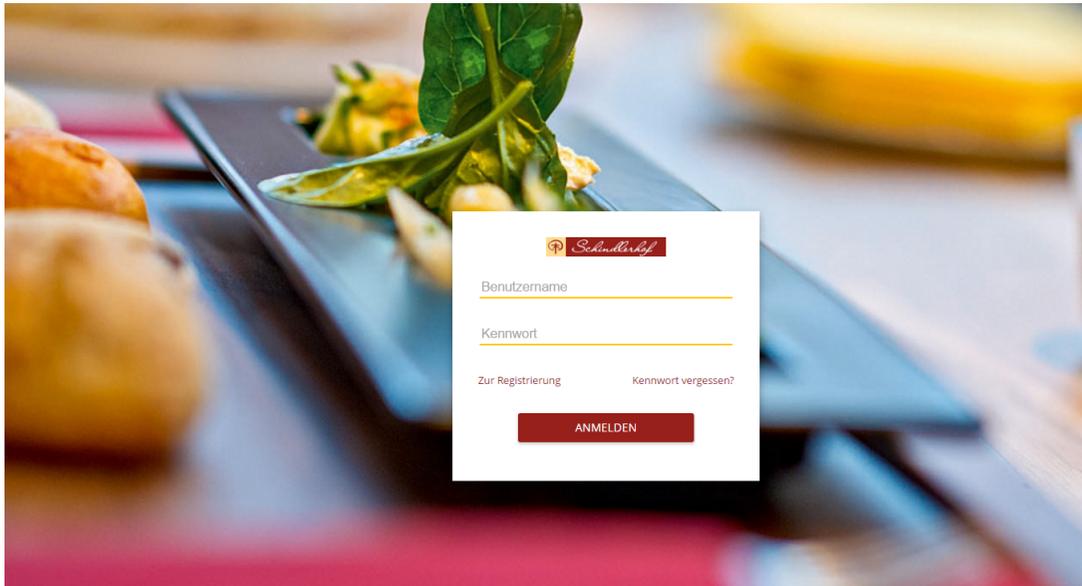


#offline

Vom „online“ **Feedback** zum „online“ sein
Wir sind mit der Digitalisierung erwachsen
geworden, wir suchen unsere Arbeitgeber nach
seinem Internetauftritt aus....



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



 **valido**

Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.



Wir dürfen mitgestalten

- Welche Funktionen stellen wir uns in Zukunft vor?
- Welche Push-Nachrichten erreichen uns auch privat?

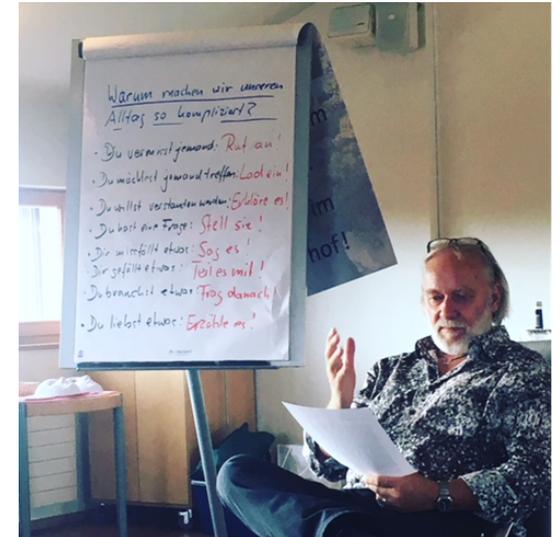
Doch wir gestalten nicht nur unsere Mitarbeiter-App
& unser Unternehmen mit...



...persönliche Weiterbildung & Entwicklung

Die  *Schindlerhof* Akademie bietet zahlreiche Seminare

- Fachbezogene Themen (Tee-, Wein-, Serviceschulungen)
- Persönliche Weiterentwicklung
- z.B. Gewaltfreie Kommunikation, „small talk“, unser Persönlichkeitsseminar mit Theaterregisseur Rainer Kleinstück



**...wir stehen auch heute hier & dürfen Ihnen von
UNSEREN persönlichen Erfahrungen berichten...**



Wiebke Bayer, Adiran Heck & Anna-Lena Baum für macils.