

Leitbild

Landhaus Schulze-Hamann

Präambel

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Die Gastlichkeit in unserem Hause ist ein hohes Gut, das wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern täglich mit neuem Leben füllen wollen. Es ist unser primäres Ziel, für das Wohlbefinden unserer Gäste zu sorgen und ihnen ein persönliches gastronomisches Erlebnis in einem gepflegten, angenehmen Ambiente zu bereiten.

Wir erachten es als unsere Verantwortung, nachhaltig mit den natürlichen Ressourcen der Umwelt umzugehen und hochwertige Lebensmittel respektvoll zu verarbeiten. Unser gesamtes unternehmerisches Handeln wollen wir sozial, ökologisch und ökonomisch auf unser Lebensumfeld, die Gesellschaft und die Umwelt ausrichten. Wertschöpfung entsteht bei uns durch Wertschätzung.

A. Tradition

Die Kultur der Gastlichkeit ist mit unserem Haus über eine lange Geschichte verwachsen. Seit dem Jahre 1778 werden Menschen hier, in einem der ältesten Gasthäuser Schleswig-Holsteins, empfangen und verköstigt. Unsere Familie lebt diese Tradition seit 1919 in Blunk über mehrere Generationen und hat dies stets entsprechend den Erfordernissen der jeweiligen Epoche persönlich zum Ausdruck gebracht. Es ist unser Bestreben, diesen Geist eines offenen, gastfreundlichen Hauses zu bewahren und auf diesem Fundament die Zukunft zu gestalten.

B. Verantwortung

Verantwortung im Denken und Handeln ist für uns ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Ein hohes Maß an Verantwortung empfinden wir gegenüber unseren Mitarbeitern, ohne die geschäftlicher Erfolg und der Betrieb undenkbar wären. Wir wollen die individuellen Bedürfnisse und Interessen jedes Mitarbeiters so weit wie möglich berücksichtigen und integrieren. In der Begegnung mit unseren Gästen und ihren persönlichen gastronomischen Wünschen fühlen wir uns für ihr Wohl verantwortlich. Die Verarbeitung von Lebensmitteln und den vielfältigen landwirtschaftlichen Produkten der Natur ruft uns zu einer verantwortungsbewussten, nachhaltigen Umgangsweise mit der Umwelt und den begrenzten natürlichen Ressourcen auf. Dies soll sich bei der Zusammenstellung der Speisen und in unserem kulinarischen Angebot widerspiegeln. Unser soziales Verantwortungsbewusstsein für unser regionales gesellschaftliches Umfeld untermauern wir zum Beispiel durch die Mitgliedschaft und das Engagement in Vereinen wie der „Segeberger Tafel e.V.“ oder durch die Unterstützung verschiedener karitativer Zwecke. Darüber hinaus sehen wir einen verpflichtenden Bildungsauftrag in der Bereitstellung jenes Wissens für jüngere Generationen im privaten Bereich und an öffentlichen Trägern.

C. Toleranz

In unserem Unternehmen gehört Toleranz gegenüber allen Menschen unabhängig ihres Geschlechts, ihres Alters, ihres Berufs, ihrer sexuellen Orientierung, ihres kulturellen und ihres ethnischen Hintergrundes sowie ihres religiösen bzw. weltanschaulichen Bekenntnisses zu den selbstverständlichen Prinzipien.

D. Gemeinschaft

Wir verstehen alle unsere Leistungen und Angebote als eine gemeinschaftliche Aufgabe, zu der alle Mitarbeiter auf persönliche, unverzichtbare und wertvolle Weise beitragen. Wir sind davon überzeugt, dass die täglichen Aufgaben, Arbeiten und Herausforderungen nur im Team zu leisten sind und wollen die verschiedenen Perspektiven und Beiträge der Teammitglieder zu weitestgehend einbinden. Wir verstehen uns als eine Gemeinschaft auf der Grundlage von Respekt, Vertrauen, Verständnis und Hilfsbereitschaft zueinander.

E. Leistung

Für uns ist das Leistungsprinzip ein wesentliches Leitmotiv unseres unternehmerischen Denkens und Handelns. Wir empfinden Freude daran, Leistung zu erbringen und sind davon überzeugt, dass der Gesamterfolg unseres Unternehmens und somit der Erfolg jedes Einzelnen sowie die Erreichung unserer Ziele nur durch die individuelle Leistungsbereitschaft jedes Mitarbeiters geschaffen werden kann. Diesen Anspruch haben wir an uns selbst und an unser Team.

F. Transparenz

Wir wollen in unserem Unternehmen interne Arbeitsabläufe, Entscheidungsprozesse und Strukturen sowie den Außenauftritt des Hauses mit höchstmöglicher Transparenz gestalten. Mitarbeiter, Gäste, Geschäftspartner und die Öffentlichkeit sollen in der Lage sein, sich über unsere Leistungen, Angebote, die verarbeiteten Produkte und Zuliefererketten jederzeit bestmöglich informieren zu können. Besonders im Bereich der von uns verarbeiteten Lebensmittel und Lieferanten ist Transparenz für uns der beste Garant für Glaubwürdigkeit und Vertrauen.

G. Ehrlichkeit

Ehrlichkeit im menschlichen und geschäftlichen Miteinander ist für uns eine selbstverständliche, unhinterfragbare Tugend bei allen Entscheidungen und Handlungen in unserem Unternehmen.

H. Respekt

Respekt vor dem Menschen als Wesen selbst gehört für uns zu den unverrückbaren Grundlagen jeder Art von Zusammensein. Dies leben wir ausnahmslos in jeder denkbaren Situation und Begegnung mit Mitarbeitern, Gästen, Geschäftspartnern und allen Menschen, die unser Haus aufsuchen. Der Respekt vor unserem Lebensumfeld und der einzigartigen Natur der Mutter Erde gehört für uns ebenfalls zu den Grundpfeilern unseres Denkens und Handelns. Dies soll Ausdruck in all unserem unternehmerischen Sein von den täglichen Arbeitsabläufen über den Empfang jedes Gastes bis hin zur Auswahl der von uns verwendeten Produkte finden.

I. Nachhaltigkeit und Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen

Wir erkennen es als unsere Pflicht, nachhaltig und ressourcenschonend mit den natürlichen und landwirtschaftlichen Erzeugnissen sowie den von uns verwendeten Lebensmitteln zu wirtschaften. Wir wollen aktiv dazu beitragen, diese Lebensgrundlagen für die Zukunft zu erhalten und für die Bewahrung der Schöpfung eintreten. Für uns zählt nicht die kurzfristige Gewinnmaximierung um jeden Preis, sondern der langfristige, kontinuierliche unternehmerische Erfolg im Einklang mit der Umwelt und der Gesellschaft. Dies findet insbesondere Ausdruck durch unsere Zusammenarbeit mit dem Ökokontrollverband Bioland e.V., mit der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein, durch die Unterstützung der Organisation „Slow Food“ und die Mitgliedschaft im Verein „Feinheimisch- Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“

J. Vermittlung von Fachwissen und Erfahrung

Seit 1984 bilden wir junge Menschen in unserem Unternehmen aus. Dies erachten wir als unseren selbstverständlichen Beitrag an die Gesellschaft um junge Menschen auf den Weg in die Berufswelt zu führen. Damit fördern wir gleichzeitig die Weitergabe von Fachwissen. Unser Wissen im nachhaltigen Umgang mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln in Verbindung mit gesunder Ernährungsweise und Kochen wollen wir an nachfolgende Generationen aktiv weitergeben. Dieses Know-How stellen wir Kindern, Jugendlichen und allen Interessierten in Kochkursen, Projektveranstaltungen und Bildungsseminaren zur Verfügung. Hierzu arbeiten wir mit Kindergärten, Schulen, anerkannten Bildungsträgern sowie Produzenten und Lieferanten zusammen.