

Nachhaltigkeitsbericht 2024

Vorwort

Für uns als familiengeführtes Hotel ist es eine Selbstverständlichkeit, in unseren täglichen Aktivitäten und Entscheidungen den Menschen im Vordergrund zu sehen.

Aus diesem Leitsatz folgt, dass wir Verantwortung für Mitarbeiter, unsere Gesellschaft und die Umwelt, in der wir leben, übernehmen. Und diese Verantwortung verstehen wir nicht als bloße Marketingaktivität, sondern als Teil unserer Unternehmensphilosophie, die von allen Mitarbeitern gelebt werden muss.

Da wir uns als treibende Kraft gegen den Trend zur Standardisierung sehen, möchten wir auch weiterhin im Bereich Nachhaltigkeit unseren Beitrag leisten, der unsere Individualität hervorhebt. Wir setzen die bereits seit vielen Jahren erfolgreich um und ermutigen unsere Mitarbeiter in den jeweiligen Abteilungen, nachhaltige Entscheidungen zu treffen.

Wir glauben, dass dieser dezentrale Ansatz oftmals wichtiger ist als eine zentral gesteuerte Nachhaltigkeitspolitik. Trotz aller Individualität möchten wir uns jedoch auch neuen Möglichkeiten nicht verschließen.

Auch für die Rezertifizierung haben wir uns wieder für GreenSign entschieden, da wir überzeugt sind, damit den richtigen Partner an unserer Seite zu haben.

Es freut uns, Ihnen nun den Nachhaltigkeitsbericht samt Verbesserungsprogramm zu präsentieren.

Wir danken allen Mitarbeitern, die am CSR (Corporate Social Responsibility)-Prozess teilgenommen haben und auch weiterhin werden.

Herzliche Grüße

Ihre Familien Schurr & Straubinger
mit Team

Geschichte

Wiege und Verfall | Ludwig von Staufen ließ die Burganlage Staufeneck im Jahr 1080 erbauen. 250 Jahre lang bleibt das Anwesen im Familienbesitz. Ab 1333 bis zum Ende Ihrer Herrschaft ist die Burg Eigentum des Adelsgeschlechts Rechberg zu Staufeneck. Durch Kauf und Heirat wechseln die Burgherren ab 1599 immer wieder, bis 1800 die Zeit des Verfalls beginnt. 44 Jahre später ist Burg Staufeneck nicht mehr bewohnbar und muss in weiten Teilen abgebrochen werden.

Die Entwicklung der Burg Staufeneck über viele hundert Jahre.

Wiedergeburt | Erst 1926 wird der 27 Meter hohe Burgfried wieder zugänglich gemacht. Mutig beginnt Hildegard Wörner 1927 mit der Bewirtschaftung im Westteil der Ruine. Ihre Tochter Lore und deren Ehemann Erich Straubinger übernehmen 1973 die Gastwirtschaft und erwecken die Anlage zu neuem Leben. Mit großem Engagement und unternehmerischem Geschick etablieren sie ein gehobenes Restaurant mit Bankettsaal.

Aufstieg | 1990 erwirbt das Ehepaar Straubinger das Restaurant samt Burgruine von der Stadt Böblingen. Sohn Rolf wird zum Küchenchef. Tochter Karin heiratet ihren Jugendfreund Klaus Schurr, der sich mit großer Leidenschaft für die Entwicklung des Familienunternehmens einsetzt. 2000 gelingt den zwei Jungunternehmerfamilien der Erwerb der gesamten Burganlage und der Hotelbau beginnt. In nur einem Jahr Bauzeit entsteht unter der Regie von Klaus Schurr das Burghotel. Im Dezember 2002 folgt die feierliche Eröffnung. Bereits ein Jahr später wird das Haus von der DEHOGA mit fünf Sternen ausgezeichnet.

An der Spitze | Die Familien Rolf Straubinger und Klaus Schurr übernehmen die Führung und volle Verantwortung für das Ensemble sowie die Leitung von Hotel, Restaurants und Cateringservice. Seither zählt das Burghotel Staufeneck beständig zu den besten 40 Hotels in den Hotel- und Restaurantlisten Deutschlands und das bereits in der 4. Generation.

Unser Leitbild – Philosophie

Das Ziel unseres Leitbilds ist es, unser Besonderheiten und Stärken hervorzuheben sowie auf Bereiche aufmerksam zu machen, die verbessert werden können.

Wir bekennen uns dazu, in allen Aktivitäten, Rücksicht auf die **Mitarbeiter**, die **Ökologie** sowie die **Gesellschaft** zu nehmen. Das gemeinsame Ziel ist es, die Wertschöpfung aller drei Bereiche zu vergrößern um dadurch nachhaltig als Familienunternehmen für weitere Generation zu bestehen.

ENGAGEMENT

Unsere Arbeit verlangt großes Engagement von allen Mitarbeitern.
Wir leben dies aktiv vor und gehen als gutes Beispiel voran.

QUALITÄT

In allen unseren Abteilungen versuchen wir die Erwartungen der Gäste zu erfüllen und gegebenenfalls zu übertreffen.

TRANSPARENZ

Wir verpflichten uns, in unseren internen und externen Abläufen, so gut wie möglich, transparent zu handeln.

LOYALITÄT

Wir schätzen die langjährige Treue vieler unserer Mitarbeiter, Geschäftspartner und Gäste und suchen daher ganz gezielt nach beständigen Partnerschaften.

RESPEKT

Das Zusammenspiel der verschiedenen Kulturen und Persönlichkeiten erfordert gegenseitiges Verständnis und Akzeptanz jedes Mitarbeiters.

FAIRNESS

Gegenüber Kollegen und Gästen verpflichten wir uns zu einem fairen Umgang.
Wir tolerieren keine ungerechtfertigten Bereicherungen.

NACHHALTIGKEIT

Unsere Aktivitäten sind auf langfristige Wertschöpfung ausgerichtet.
Kurzfristige Erfolge werden für langfristiges Wachstum genützt.

VERANTWORTUNG

Unsere Mitarbeiter übernehmen Verantwortung für alle Bereiche und sind Vorbild für andere.

TEAMGEIST

Zusammen können wir mehr erreichen, daher stellen wir unser Team über unsere eigenen Ansprüche.

EINKAUF

In allen Bereichen konzentrieren wir uns darauf, regionale und hochwertige Produkte zu kaufen.

Wir unterstützen damit die Region und bieten unseren Gästen die Qualität die sie von uns gewohnt sind.

KRISENMANAGEMENT

In Krisensituationen ist eine klare und offene Kommunikation intern und extern unerlässlich.

Dadurch bestärken wir das Vertrauen unserer Kollegen und unserer Gäste

Als Erfolg unserer Werte sehen wir die Begeisterung bei den Gästen sowie die Leidenschaft und den Stolz bei allen unseren Mitarbeitern.



Was wir bisher tun...

- Photovoltaik-Anlage auf dem Burgscheunen-Dach seit 2022
- Eigenes BHKW
- Energiesparlampen im ganzen Haus
- 4 E-Ladesäulen vor dem Hotel
- Green-Option in der CarlitoApp
- Fuhrpark mit Elektro- und Hybridfahrzeugen
- E-Fahrräder zu Vermietung an die Gäste (über Drittanbieter)
- Verstärktes Augenmerk auf regionale Lieferanten und Händler
- Biologische Reiniger im ganzen Haus
- Recyclingpapier bei Handtüchern und WC-Papier im Personalbereich
- Wassersparende Duschköpfe und Wascharmaturen
- Nachhaltiger und bewusster Einkauf
- Abschaffung des Meldescheins – nur noch digital
- Mülleinsparung durch Mehrwegverpackung
- Papierpresse – wird verkauft
- Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter
- Verschiedene Nationalitäten in allen Abteilungen
- Auszubildende aus unterschiedlichen Ländern
- Gratifikationen neben Urlaubsgeld und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterfeste jährlich
- Geburtstags-, Ostern- und Weihnachtsgeschenke
- Elektronische Zeiterfassung

ToDo...

- Anteil an BIO Produkte erhöhen
- Nachhaltigkeit als weiteren Menüpunkt auf der Homepage inkl. aller Aktivitäten
- Modernisierung des BHKWs
- Modernisierung der Haupt- und Gourmetrestaurant-Küche