



Erfolgreiches Jahr für das Gastronomieprojekt des Caritasverbandes Darmstadt

Das Gastronomieprojekt blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Es konnten durch den Start der neuen „AktivO“ Maßnahme eine neue Zielgruppe erreicht und unterstützt werden.

Zudem hat sich gezeigt, dass die fachliche und pädagogische Arbeit

für die Teilnehmenden von Neue Wege Kreis Bergstraße, aber auch für die Auszubildenden und Beschäftigten eine große Unterstützung ist.

Für das Jahr 2016 sollen diese Maßnahmen und Ziele erfolgreich weiter verfolgt werden.

Wir gratulieren...



... unseren Auszubildenden, die im Juni an der Abschlussprüfung vor der IHK Rhein-Main teilgenommen und die Prüfung erfolgreich bestanden haben! Chef-Koch und Ausbilder Klaus Stumpf (m.) gratuliert Vitor Pereira (l.) und Huri Akarcay (r.), die zum Koch und zur Köchin ausgebildet worden sind. Der dritte im Bunde ist Maximilian Seibel, den wir auf Seite 2 vorstellen.

Zahlen

Daten

Fakten

- 2015 hatten wir eine durchschnittliche Zimmerbelegung von 70%.
- 2.700 neue Reservierungen wurden bearbeitet.
- 3.000 Personen haben bei uns eingekcheckt, übernachtet und gefrühstückt.
- Für Lorsch und Bensheim kochen wir jeden Tag Mittagessen für 90 Personen.
- Zusätzlich werden Tagungen und Veranstaltungen bewirtet. Insgesamt wurden ca. 151 Feiern, Tagungen und Veranstaltungen im Jahr 2015 mit über 5.300 Gästen organisiert und durchgeführt.
- 2016 ist die Anfrage nach Tagungen und Veranstaltungen schon jetzt nochmals um 33 Prozent gestiegen. Daher wurde der Tagungsbereich ausgebaut (mehr dazu Seite 4)
- Es gab weitere Auszeichnungen für den herausragenden Service und die Kundenfreundlichkeit in 2015, somit wurden wir 2x hintereinander ausgezeichnet und konnten den hohen Standard halten und weiter ausbauen.



Gesichter und Geschichten der Menschen, die im Karolinger Hof für unsere Gäste da sind

Aleksandra Hanuszewicz



Aleksandra Hanuszewicz strahlt, als sie erzählt, dass der Karolinger Hof ihr Leben verändert habe. Die heute 24jährige kam 2011 von Polen nach Deutschland und suchte eine Ausbildung. In ihrer Heimat hatte sie im Hotelgewerbe gearbeitet und so war es für sie ein großes Glück, als das Jobcenter ihr einen Platz im AktivO-Projekt vermittelte. „Nach drei Monaten durfte ich hier dank einer Kooperation vom Bildungswerk der hessischen Wirtschaft und dem Kostenträger Neue Wege Kreis Bergstraße als Auszubildende beginnen“, erzählt sie in gutem Deutsch. „Ich war damals sehr unsicher, schüchtern und ohne Selbstbewusstsein. Doch das hat sich in den letzten Jahren sehr verändert.“ Im letzten Sommer beendete sie ihre Ausbildung als Fachkraft im Gastgewerbe. Als eine der besten meisterte sie ihre praktische Abschlussprüfung und setzt seither die Ausbildung zur Hotelfachfrau im Karolinger Hof fort.

Die gemeinsame Arbeit von Menschen mit und ohne Handicap macht ihr Spaß. Nicht selten staune sie, was diese Menschen alles selbst erledigen, durch das ge-



Impressionen vom Hotel in Plymoth



meinsame Miteinander habe sie viel fürs Leben mitgenommen.

Wie stark ihr Selbstbewusstsein gewachsen ist, zeigt auch die Tatsache, dass die junge Frau sich in diesem Jahr ganz alleine zu einem dreiwöchigen Praktikum in ein Hotel im englischen Plymoth aufmachte.

Das Bildungswerk hatte ihr das Praktikum dank der Finanzierung durch das Erasmus-Programm angeboten. Erst sollte es nach Frankreich gehen, doch Aleksandra Hanuszewicz überzeugte mit guten Argumenten, dass ein Aufenthalt in England wegen der englischen Sprachkenntnisse, die im Hotelgewerbe gefordert werden, sinnvoller sei.

Vom 13-Zimmer-Hotel in Lorsch zum 400 Zimmer-Hotel in England, erlebte die junge Frau erstmal einen Kulturschock, von dem sie sich aber schnell erholte und viele wertvolle private und berufliche Erfahrungen sammelte.

Nun warten weitere Herausforderungen auf sie, denn Ende des Jahres findet die schriftliche und Anfang 2017 die praktische Prüfung statt. Wir wünschen viel Glück!

Maximilian Seibel



Maximilian Seibel hatte zunächst nicht so gute Erfahrungen im Gastgewerbe gesammelt. Bei seinem früheren Arbeitgeber wurde er wenig unterstützt und auch nicht gut ausgebildet. Als der Pachtvertrag vom Hotel nicht verlängert wurde beendete dies abrupt seine Ausbildung zum Hotelfachmann. Er hörte vom Karolinger Hof und wollte zunächst dort seine Ausbildung fortsetzen, doch aus privaten Gründen nahm er dann nach kurzer Zeit erst mal eine Auszeit bevor er 2014 in Lorsch mit neuen Plänen nochmals startete. Er wurde zwei Jahre zur Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet und nach erfolgreichem Abschluss dieser Ausbildung möchte er nun in einem weiteren Ausbildungsjahr zum Hotelfachmann ausgebildet werden. „Der geschützte Rahmen, der familiäre und freundliche Ton und die wertvolle Unterstützung durch das Team haben mir viel Motivation gegeben. Jetzt möchte ich mein Englisch noch ausbauen und nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung im Sommer 2017 auf einem Kreuzfahrtschiff als Restaurantfachmann weitere Erfahrungen sammeln und die Welt sehen“, so der 21jährige. Auch dafür wünschen wir viel Erfolg!



Neuer Koch im Team

Boris Iacopini



Mit Koch Boris Iacopini sind die vier Köche, die für kulinarische Köstlichkeiten im Karolinger Hof, im Darmstädter Bistro D 42 und im Café Klostersgarten in Bensheim sorgen komplett. Der 38jährige ist schon von klein auf durch die Eltern mit der Gastronomie aufgewachsen und so hat auch ihn dieser Berufszweig gefesselt. Nach zwölfjähriger Selbstständigkeit suchte Boris Iacopini private und berufliche Veränderungen, die er nun beim Caritasverband gefunden hat. Nach einem vierwöchigen Praktikum wurde er im Februar als Koch eingestellt und kocht morgens im Karolinger Hof, bevor er in Darmstadt in der Küche vom Bistro D 42 die Essen fertig bereitet.

Dass er hier nicht nur Koch ist, sondern auch als „Pädagoge“ gefordert wird, ist für Boris Iacopini eine Herausforderung. Denn neben dem Anspruch, auf hohem Niveau zu kochen, geht es auch darum, den hier arbeitenden Menschen bei ihren täglichen Problemen zu helfen. Er freut sich auf die im Herbst beginnende einjährige Fortildung, die der Caritasverband speziell für dieses Thema anbietet. Herzlich Willkommen!

Rezept zum Lieblingsessen der Gäste

Pikante Hackbällchen in Tomatensoße und Salat von weißen Bohnen



Zutaten für ca 4 Personen:

Für die Bällchen (Rind/Schwein)

500 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Peperoni rot, frischer Thymian, Rosmarin, 1 EBI Senf, 1 Ei, Blattpetersilie, Olivenöl

Für den Salat:

300g weiße Bohnen, 1 Stangensellerie, gem. Paprika, weißer Balsamico, Olivenöl

Für die Soße:

2 Zwiebel, 500g geschälte Tomaten, Olivenöl, Salz Pfeffer Zucker

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch, Peperoni Blattpetersilie fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Senf, Ei und Olivenöl ebenfalls sehr gut mit dem Hackfleisch vermengen. Kleine Bällchen formen – kühl stellen.

Für die Soße Zwiebelstreifen in Olivenöl und dem Zucker leicht karamellisieren mit den Schäl-tomaten bedecken und leicht köcheln lassen, mit Salz würzen.

Die Hackbällchen in dieser Soße 30-40 Minuten leicht köcheln lassen bis sie durch sind.

Mit dem Weißen Bohnensalat anrichten und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht Ihnen Boris Iacopini

Kurz gemeldet:

- 2016 ist hervorragend gestartet, für das erste halbe Jahr 2016 haben wir bereits 1.750 neue Zimmerreservierungen und konnten bereits über 1.450 Gäste begrüßen.
- Die ausgezeichneten Bewertungen konnten auf einem sehr hohen Stand von über 9 von 10 Punkten in allen Bewertungsportalen im Internet gehalten werden.

- Unsere Gäste kamen aus über 26 Ländern, 487 Gäste kamen bisher 2016 aus dem Ausland, davon aus Europa: 75 %, aus Asien: 19 % und aus Amerika: 6 %





Karolinger Hof

HOTEL - RESTAURANT

Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein!

Derzeit bieten wir:

- AktivO-Maßnahme: Aktivierung und Orientierung von langzeitarbeitslosen Menschen im ALG-II-Bezug in Kooperation mit Neue Wege Kreis Bergstraße
12 Maßnahmeplätze in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft in den Betriebsstätten Hotel Karolinger Hof in Lorsch und Café Klostergarten in Bensheim
- Ausbildung und Praktika für chancenarme Jugendliche und junge Erwachsene mit derzeit sieben Ausbildungsplätzen in den Ausbildungsberufen Fachkraft im Gastgewerbe, Koch / Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann
- Sozialversicherungspflichtige Beschäftigung für psychisch kranke und schwerbehinderte Menschen mit neun Arbeitsplätzen
- Zuverdienstmöglichkeiten (i.R. von Tagesstätten)
- Niedrigschwelliges Arbeitsangebot
- Maßnahmen im Rahmen von Leistungen zur Teilhabe an Arbeit (SGB IX) über das Persönliche Budget, derzeit 4 Teilnehmer_innen

Layout: Claudia Beitzholz

Tagungs- und Konferenzräume im Karolinger Hof



Wir haben aufgrund der hohen Nachfrage unseren Tagungsbereich erweitert. Von nun an stehen Ihnen zwei Tagungsräume für die Sammlung frischer Ideen zur Verfügung. Ein Tagungsraum ist ca. 45 qm groß und bietet Platz für bis zu 40 Personen, der zweite Tagungsraum ist mit ca. 55 qm für bis zu 50 Personen geeignet.

Alle Räume sind mit WLAN und Beamer ausgestattet und zu verdunkeln. Unser Team der Reservierungsabteilung steht Ihnen für alle Fragen zur Verfügung und berät Sie gerne in Bezug auf die Bestuhlung. Ob Meeting, Kongress oder Seminar, unsere zwei tageslichthellen Tagungsräume mit modernster Tagungstechnik und Klimaanlage bieten eine angenehme Arbeitsatmosphäre!



Kontakt:

Lindenstraße 14, 64653 Lorsch
Telefon: 06251 17520-0
E-Mail: info@karolinger-hof.de
Internet: www.karolinger-hof.de