



Herzlich Willkommen im Karolinger Hof

Sie sind zwischen 17 und 34 Jahre, zwei Frauen und fünf Männer – sie werden im Karolinger Hof nun als Köche, Hotelfachmann und Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet. Zusammen mit den zwei Auszubildenden, die bereits im dritten Lehrjahr sind, werden somit neun Menschen im Hotel ausgebildet. Eine stolze Zahl.

So unterschiedlich wie die Menschen sind auch ihre Finanzierungswege.

Zwei junge unbegleitete Flüchtlinge aus Afghanistan werden schwerpunktmäßig über das Bistum Mainz finanziert und erhalten so eine neue Zukunftschance. Zwei Personen machen das erste Lehrjahr über die Einstiegsfinanzierung, welche über Neue Wege Kreis Bergstraße (Job-

center) und die Bundesagentur für Arbeit finanziert wird. Jugendliche erhalten mit der Einstiegsqualifizierung die Möglichkeit, in einem Zeitraum von sechs bis zwölf Monaten Teile eines Ausbildungsberufes, einen Betrieb und das Berufsleben kennen zu lernen. Die Einstiegsqualifizierung dient als Türöffner für Ausbildung oder Beschäftigung. Dies hilft dabei, eine Menge Praxiserfahrungen zu sammeln mit der Chance auf eine Übernahme in ein Ausbildungsverhältnis.

Ein voller Erfolg war diese Einstiegsqualifizierung für zwei Auszubildende, die sich sowohl im Karolinger Hof als auch in der Berufsschule so erfolgreich präsentiert haben, dass sie nun beim Caritasverband Darm-

stadt ins zweite Ausbildungsjahr einsteigen.

Dank der Kooperation mit der Firma Merck wird eine weitere Ausbildung finanziert.

Alle Auszubildenden werden weiterhin durch verschiedene Zuschüsse unterstützt:

- Integrationsamt,
- Caritasverband Darmstadt,
- Bistum Mainz,
- Betriebsseelsorge,
- Regierungspräsidium Kassel, dieses unterstützt drei Programme:
 - Abbrecherprogramm,
 - Programm für Flüchtlinge,
 - Programm für Benachteiligte
- Ausbildungszuschuss durch die Agentur für Arbeit,
- DESTAG-Stiftung,
- HePAS

Das Hessische Perspektivprogramm zur Verbesserung der Arbeitsmarktchancen schwerbehinderter Menschen (HePAS) bietet unterschiedliche Unterstützungsmöglichkeiten für die Verbesserung der Chancen von schwerbehinderten Menschen auf dem Arbeitsmarkt. Dieses Programm wird gemeinsam mit dem Landeswohlfahrtsverband Hessen durchgeführt.

Allen Auszubildenden wünschen wir gutes Gelingen und viel Erfolg!



Neuigkeiten im Gastronomieprojekt des Caritasverbandes

AktivO

Ab Juli 2015 startete eine neue „AktivO“ Maßnahme in Kooperation mit Neue Wege Kreis Bergstraße. Die neue Maßnahme „AktivO“ beinhaltet einige Veränderungen. So liegt der Schwerpunkt der Zielgruppe, neben den bisherigen Teilnehmenden mit unterschiedlichen Vermittlungshindernissen, auf Leistungsberechtigten im SGB II Bezug, bei denen eine Erwerbsfähigkeit aufgrund gesundheitlicher oder psychischer Einschränkungen unklar ist und überprüft werden soll. Ziele hierbei sind unter anderem die Stabilisierung der Teilnehmenden, die Heranführung an die Anforderungen des Arbeitsmarktes durch Kennenlernen der Arbeitsbereiche Gastronomie und Hotel und bei Möglichkeit die Vermittlung in ein Praktikum in einem anderen Betrieb.

Hinsichtlich dieser Ziele hat die AktivO Maßnahme im vergangenen Jahr ein sehr gutes Ergebnis vorzuweisen. So konnten knapp 30% der Teilnehmenden erfolgreich in Ausbildung, Arbeit oder eine Anschlussmaßnahme vermittelt werden. Beispiele für den erfolgreichen Verlauf der AktivO Maßnahme sind Frau Tanja S. und Herr Friedel S.

Frau S. ist 34 Jahre alt und hat schon viele Jahre in der Gastronomie gearbeitet, aber nie eine Ausbildung in diesem Bereich absolviert. Nachdem sie längere Zeit ohne Arbeit war, konnte sie sich über die AktivO Maßnahme wieder sehr gut in das Arbeitsleben einfinden und sich durch ihr großes Interesse viel Fachwissen aneignen. Sie bewarb sich mit Erfolg beim Hotel Karolinger Hof um einen Ausbildungsplatz als Fachkraft im Gastgewerbe und wird die Ausbildung im September 2017, zunächst im Rahmen einer Einstiegsqualifizierung, beginnen.

Herr S. ist 49 Jahre alt und hat lange Zeit als Mitarbeiter in einem Imbiss gearbeitet, bevor er durch eine Alkoholabhängigkeit arbeitslos wurde. Er begann die AktivO Maßnahme in der Küche des Hotels Karolinger Hof, um wieder in das Arbeitsleben zurückzufinden. Sein Ziel war es, mehr Küchentechniken zu lernen und Praxis als Koch zu bekommen. Er absolvierte mit Erfolg mehrere Praktika in anderen Betrieben und konnte dann als Mitarbeiter der Küche in einen kleinen Restaurantbetrieb vermittelt werden. Damit der Wiedereinstieg in das Berufsleben möglichst gut gelingt, wird er durch die Sozialpädagogin der AktivO Maßnahme noch zwei Monate weiter betreut.

Leistungen zur Teilhabe nach SGB IX, Persönliches Budget

Als nicht-erkannte Werkstatt werden im Hotel Karolinger Hof Maßnahmen von Leistungen zur Teilhabe nach SGB IX über das Persönliche Budget durchgeführt. Diese Maßnahmen sind, analog zu Werkstätten für Menschen mit Behinderung, Maßnahmen zur beruflichen Rehabilitation. Ziel ist die Wiederherstellung der Erwerbsfähigkeit bzw. die Möglichkeit, in einem geschützten Rahmen eine Teilhabe an Arbeit zu haben.

Mittlerweile beschäftigen das Hotel Karolinger Hof und das Café Klostersgarten drei Menschen mit Behinderung im Rahmen von Leistungen zur Teilhabe, die so einen geschützten Beschäftigungsplatz in einem realen Arbeitsbetrieb gefunden haben und sich sehr wohl fühlen. Ein weiterer Beschäftigter, der über das persönliche Budget im Café Klostersgarten die berufliche Rehabilitation durchführte, konnte jetzt erfolgreich in den Arbeitsmarkt einmünden.

Nachruf Hermann Adam Helwig



Im Juli verstarb Hermann Adam Helwig. Der Lorscher Architekt war unserem Verband in besonders wohlthätiger Weise verbunden. Wir danken diesem ganz besonderen Menschen von Herzen für seine großzügige Unterstützung, mit der er unser Gastronomie- und Hotelprojekt entscheidend gefördert und vorangetrieben hat. Denn am 1.10.2007 stifteten er und seine Frau Rositta dem Caritasverband das ehemalige Bahn-Hotel Karolinger Hof zur freien Verwendung. Dies war der Grundstein für das Projekt „Integration und Teilhabe am Arbeitsleben im Bereich Hotel und Gastronomie.“

Dadurch kann der Caritasverband denen eine neue Perspektive bieten, die sonst oft alleine gelassen werden – langzeitarbeitslose Menschen oder Menschen, die beispielsweise wegen einer psychischen Erkrankung, seelischen Beeinträchtigung oder sonstigen Handicaps den hohen Leistungsanforderungen des 1. Arbeitsmarktes nicht mehr gewachsen sind. Sie bekommen hier die Chance, ihren Lebensunterhalt selbst zu verdienen und können am gesellschaftlichen Arbeitsleben teilhaben.

Wir werden sein Andenken in Ehren halten.



Krimi-Lesung mit Weinprobe von Andreas Wagner



Der Winzer und Autor Andreas Wagner aus Rheinhessen leitet zusammen mit seinen beiden Brüdern das Familienweingut Wagner im Selzthal. 2007 erschien sein erster Wein-Krimi „Herbstblut“ und es folgten schnell weitere Wein-Krimis mit dem Nieder-Olmer Bezirkspolizisten Paul Kendzierski.

Im ausgebuchten Café Klostersgarten las Andreas Wagner Auszüge aus seinem aktuellen Buch „Winzersterben“ vor: Im Trubel der hitzigen Erntetage wird der alte Winzer Schlamp tot in seinem Ohrensessel entdeckt, aus dem er seit einem Schlaganfall kaum noch herausgekommen war. Als nur wenige Tage später ein zweiter Winzer tot aufgefunden wird, glauben nur noch diejenigen an einen Unglücksfall, die die alten Geschichten nicht mehr kennen wollen. Kurt-Otto Hattemer aber kennt sie – und er hat einen grausamen Verdacht, wer seine Kollegen auf dem Gewissen hat ... Es war für alle ein sehr unterhaltsamer Abend.

Die Besucher konnten die Krimis und die mitgebrachten Weine, die während der Lesung auch verkostet wurden, erwerben. Beides wurde vom Publikum gut angenommen.

Gesichter und Geschichten der Menschen, die im Karolinger Hof arbeiten

Micha S. berichtet über seinen Weg in den Karolinger Hof

Es war vor knapp zehn Jahren, als das Leben von Micha S. aus den Fugen geriet. Familiäre Probleme und eine psychische Erkrankung führten nach der Schule dazu, dass sowohl die Ausbildung zum Bäcker als auch die Ausbildung zur Sozialassistentin abgebrochen wurden. Die meiste Zeit verbrachte er zu Hause, von der Umwelt isoliert. Dass sich dann alles so zum Guten wendete verdanke er seinen Großeltern und der Caritas, erzählt der heute 26jährige junge Mann, der mit seiner Lebensgeschichte anderen Mut machen möchte, denen es zur Zeit nicht gut geht.

„Meine Großeltern haben versucht, mir aus der Isolation raus zu helfen und haben mit mir das Caritaszentrum in Reinheim besucht, um mir Hilfe zu holen“, berichtet Micha S. von seinem ersten Kontakt mit der Caritas. Im Beratungsgespräch habe er sich schnell gut verstanden gefühlt, er habe Mut erfahren, etwas womit er als damals 23jähriger fast nicht mehr gerechnet habe. Als erstes besuchte er die Tagesstätte in Reinheim. Jeden Morgen aufzustehen und nicht mehr die Nacht zum Tage zu machen, habe ihm geholfen, wieder einen Rhythmus zu finden. Die aufmunternden Worte von allen, wenn es mal nicht so gut lief, und das Gefühl zu spüren, dass alle an ihn glaubten, haben ihm den Lebensmut zurück gegeben. Schnell machte

er sich in der Küche der Tagesstätte nützlich, half im Grünen Haus im Café aus und absolvierte von Januar bis September 2016 ein Praktikum in der Küche vom Bistro D 42 in Darmstadt. Mit dem Koch Boris Iacopini habe er von Anfang an eng zusammen gearbeitet und viel gemeinsam aufgebaut. Immer mehr traute er sich zu und meisterte sechs-Stunden-Tage problemlos. Mit der Einstiegsqualifizierung begann er im September 2016 die Ausbildung zum Koch. Als Klassenbester macht ihm heute die Schule richtig Spaß. „Ich bin motiviert dabei, das Lernen fällt mir leicht. Früher fühlte ich mich oft niedergeschlagen heute fühl ich mich aktiv im Kopf“, erzählt der sympathische junge Mann, der auch seine anfänglichen Bedenken gegenüber einer Therapie erwähnt. „Vom Verband wurde ich auf die Möglichkeit einer Therapie hingewiesen. Erst war ich sehr skeptisch, doch nun weiß ich, dass die Therapie mir sehr geholfen hat. Es ist nicht erniedrigend, sondern ich habe dabei viel gelernt. Ich hoffe, dass ich anderen Mut machen kann, diesen Weg zu gehen, die vielleicht jetzt noch Bedenken und Angst vor einem solchen Schritt haben.“

Micha S. strahlt Lebensfreude aus und Betriebsleiterin Claudia Bock ist froh, dass Micha nun sein 2. Ausbildungsjahr beim Caritasverband beginnen konnte. „Er arbeitet so eigenständig und ist so motiviert dabei, das ist wirklich eine große Freude! Diese Geschichten, die das Leben schreibt, motivieren mich und mein Team an alle Menschen zu glauben, gleich in welcher großer Notlage und Hoffungslosigkeit sie sich an uns wenden.“



Karolinger Hof

HOTEL - RESTAURANT

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

Ein Dankeschön an die Gastronomie-Teams

Derzeit bieten wir:

- AktivO-Maßnahme: Aktivierung und Orientierung von langzeitarbeitslosen Menschen im ALG-II-Bezug in Kooperation mit Neue Wege Kreis Bergstraße
Zwölf 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 vier Teilnehmende



Caritasdirektor Franz-Josef Kiefer wurde im Juni nach 42 Caritasjahren in den Ruhestand verabschiedet. Zur Feier organisierte das Gastronomie-Team des Caritasverbandes Darmstadt ein Buffett, dessen kulinarische Köstlichkeiten von allen Seiten gelobt wurden. Herr Kiefer und seine Nachfolgerin Stefanie Rhein bedankten sich bei den Teams, die mit großem persönlichen Einsatz mit zum Gelingen dieses besonderen Tages gesorgt hatten.



Kontakt:

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

Redaktion:

Claudia Betzholz, Claudia Bock, Sari Bayertz,
Frank Hofmann

Verantwortlich:

Stefanie Rhein