



## Neuigkeiten im Gastronomieprojekt des Caritasverbandes

Ab Juli 2015 startet im Hotel Karolinger Hof in Lorsch und im Café Klostergarten in Bensheim eine neue Maßnahme in Kooperation mit Neue Wege Kreis Bergstraße.

Die neue Maßnahme „AktivO“ beinhaltet einige Veränderungen. So liegt der Schwerpunkt der Zielgruppe, neben den bisherigen Teilnehmern 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 sind u.a. die Stabilisierung der TeilnehmerInnen, die Heranführung an die Anforderungen des Arbeitsmarktes durch das Kennenlernen der Arbeitsbereiche Gastronomie und Hotel, das Erwerben von Kenntnissen in diesen Bereichen und bei Möglichkeit die Vermittlung in ein Praktikum in einem anderen Betrieb.

Daneben ist das Augenmerk aber auf den Bereich Clearing, d.h. Überprüfung der Erwerbsfähigkeit und Erkennen von möglichen Einschränkungen durch Erprobung in der praktischen Arbeit im geschütz-

ten Rahmen des Hotels bzw. Cafés, Analyse der Arbeitskompetenzen wie Arbeitsfähigkeit oder sozialer Kompetenzen und gegebenenfalls Empfehlung einer weiterführenden Unterstützungsmaßnahme.

Die Maßnahme dauert insgesamt zwölf Monate und umfasst, wie bisher auch, neben der praktischen Arbeit auch fachtheoretische Unterrichtsmodule, ein ressourcenorientiertes Trainingsprogramm zur Reflexion der persönlichen Fähigkeiten, sowie sozialpädagogische Beratung und Betreuung.

Im Juni 2015 fand erneut eine Überprüfung der Zertifizierung nach den Richtlinien der AZAV durch die DQS statt. Das Ergebnis des externen Audits durch die DQS fiel sehr zufriedenstellend aus, es waren keine Beanstandungen festzustellen und es wurde durch den Auditor ein großes Lob an das Team des Gastronomieprojektes ausgesprochen.

Sari Bayertz

## Zahlen Daten Fakten

- 2014 hatten wir eine durchschnittliche Zimmerbelegung von 70%.
- 2900 neue Reservierungen wurden bearbeitet.
- 2600 Personen haben bei uns eingekcheckt, übernachtet und gefrühstückt.
- Für Lorsch und Bensheim kochen wir jeden Tag Mittagessen für 70 Personen.
- Wir hatten rund 130 Feiern, Tagungen und Veranstaltungen.
- Wir wurden 2014 zwei mal ausgezeichnet für unseren herausragenden Service und Kundenfreundlichkeit.
- 2015 ist hervorragend gestartet, für das erste halbe Jahr 2015 haben wir bereits 1800 neue Zimmerreservierungen und konnten bereits über 1700 Gäste begrüßen.
- Die ausgezeichneten Bewertungen konnten auf einem sehr hohen Stand von über 9,1 von 10 Punkten gehalten werden.
- Tagungen und Veranstaltungen werden immer mehr angefragt.



## Herzlichen Glückwunsch

- die ersten Auszubildenden haben ihre Prüfung erfolgreich bestanden



Im Karolinger Hof bilden wir seit der Eröffnung vor zwei Jahren junge Menschen im Gastgewerbe aus, die aus unterschiedlichen Gründen auf dem ersten Arbeitsmarkt wenig Chancen auf einen Ausbildungsplatz haben.

Im Juni haben unsere ersten drei Auszubildenden an der Abschlussprüfung vor der IHK Rhein-Main teilgenommen und die Prüfung, bestehend aus einem Theorie- und einem Praxisteil, erfolgreich bestanden!

Wir gratulieren unserem Koch Sören Bierbauer und den beiden Fachkräften im Gastgewerbe Pascal Geschwind und Aleksandra Hanuszewicz. Die drei sind ihren Lehrerinnen und Lehrer der Heinrich-Metzendorf Berufsschule dankbar, die viel Zeit, Mühe und hohes Engagement in die SchülerInnen investiert hatten. Auch die AusbilderInnen im Karolinger Hof haben die drei über die Jahre professionell begleitet und gezielt auf die Prüfung vorbereitet.

Aleksandra Hanuszewicz hat sogar als eine der besten die praktische Abschlussprüfung gemeistert. Sie setzt nun die Ausbildung zur Hotel-

fachfrau im Karolinger Hof fort. Koch Sören Bierbauer hat in der Prüfung seine Kochkunst unter Beweis stellen können, nun freut er sich auf seine Stelle als Koch auf dem ersten Arbeitsmarkt.

„Die drei haben in der Zeit in unserem Hotel-Restaurant viel Selbstvertrauen aufgebaut und sehr gute Entwicklungen erlebt. Wir bieten im Haus regelmäßig Fortbildungen an, helfen bei der Bewerbungsmappe und bereiten auf Vorstellungsgespräche vor“, erzählt Ausbilder Frank Hofmann. Froh ist er darüber, dass zwei Ausbildungsplätze in Kooperation mit dem Bildungswerk der Hessischen Wirtschaft angeboten werden.

Jetzt beginnt ein neues Ausbildungsjahr und alle Plätze sind schon belegt.

Dennoch ermuntert Betriebsleiterin Claudia Bock Menschen mit Interesse am Restaurantbetrieb zur Kontaktaufnahme, denn neben den Ausbildungsplätzen werden auch Praktika, Grundqualifizierungsplätze, Zuverdienstmöglichkeiten sowie Arbeitsplätze für psychisch kranke und schwerbehinderte Menschen angeboten.



Der Karolinger Hof wurde zum „seniorenfreundlichen Betrieb“ ausgezeichnet.

Das Restaurant erfüllt viele seniorenfreundliche Kriterien: ein leicht begehbarer Eingangsbereich, gute Beleuchtung, breite Gänge, Sitzgelegenheiten, Toiletten, Taxirufmöglichkeiten sind dabei nur einige der Kriterien, die erfüllt sein müssen, um dieses Zertifikat zu erhalten.



Kardinal Lehmann besuchte mit Domkamtular Hans-Jürgen Eberhardt das Hotel-Restaurant und zeigte sich beeindruckt von dem guten Miteinander der Menschen mit und ohne Handicap.



Der Caritasverband Darmstadt möchte mit einer Gedenktafel dem Stifter Hermann Helwig nachhaltig Danke sagen und die Erinnerung an seine verstorbene Frau Rositta aufrechterhalten.



Dank der optimalen Zusammenarbeit von Menschen mit und ohne Behinderung wird im Karolinger Hof ein sehr gutes Angebot vorgehalten. Hotel- und Restaurantbetrieb werden auf hohem Niveau geführt.

Vor kurzem wurde das Hotel als Top Quality Hotel 2014 vom Hotelportal HRS ausgezeichnet.



Schon immer hat Sina Grüners Mama dafür gekämpft, dass ihre Tochter trotz Down Syndrom integriert wurde. Nach Besuch von integriertem Kindergarten und integrierter Schule, kämpfte die Mutter mit viel Herzblut darum, dass Sina in einem Normalbetrieb arbeiten darf. Dank Finanzierung durch das Persönliche Budget erhielt sie von den Leistungsträgern eine Geldleistung anstelle von Dienst- oder Sachleistungen. Als dies Ende letzten Jahres ausgelaufen war, unterschrieb Sina zum Januar ihren Beschäftigungsvertrag im Karolinger Hof, der über Leistung des persönlichen Budgets vom LWV finanziert wird und den Beschäftigungsplätzen analog der Werkstatt für Menschen mit Behinderung entspricht. Die Freude darüber war riesig und Sinas größter Traum damit in Erfüllung gegangen.



Vor zwei Jahren suchte **Klara Beckmann** ein **Jahrespraktikum** für die **Fachoberschule**. Wegen ihres Interesses an der Gastronomie bewarb sie sich beim Franziskushaus im Café Kloostergarten und erfuhr beim Bewerbungsgespräch vom neu eröffneten Hotel-Restaurant in Lorsch. Schnell konnte ihre Begeisterung geweckt werden, bei diesem neuen Projekt mitzuarbeiten. So kam es, dass die Schülerin die Entwicklung des Hotel-Restaurants in allen Schritten miterlebte. „Ich kann mich noch daran erinnern, dass wir für ein bis zwei Gäste morgens das Frühstück bereitet haben. Jetzt sind wir oft ausgebucht“, erzählt die 18jährige. Das Mitarbeiterteam war von dem Engagement der Schülerin so begeistert, dass diese auch nach dem Praktikum dem Karolinger Hof als Aushilfe erhalten blieb. „Klara arbeitet sehr selbständig und professionell, sie ist immer gut gelaunt und ist sensibel im Umgang mit unseren Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Wir werden sie sehr vermissen, wenn sie nun im August ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Maritim beginnen wird. Wir wünschen ihr dafür alles Gute und viel Erfolg!“, so Betriebsleiterin Claudia Bock. Auch Sina wird sie sehr vermissen.



Seit Anfang 2015 hat **Sari Bayertz** die Maßnahmeleitung des Projektes **AktivO** übernommen. Sie bringt als Hotelfachfrau, Diplom-Sozialpädagogin und Fachkraft für berufliche Integration vielfältige Qualifikationen mit.

Zu Ihren beruflichen Tätigkeiten gehörten:

- eine Tagesstätte für psychisch erkrankte Menschen
- eine Tagesgruppe der Kinder- und Jugendhilfe
- eine Werkstatt für Menschen mit geistiger und schwerstmehrfacher Behinderung
- eine Werkstatt für Menschen mit psychischer Erkrankung

Zur Zeit ist die 43jährige in Ausbildung zur systemischen Beraterin und Familientherapeutin.



Von Anfang an dabei ist **Frank Hofmann**. Der 29jährige gelernte Hotelfachmann arbeitete schon während seines Studiums der BWL im Karolinger Hof. Auch nach seinem Bachelor of Science bleibt er dem Haus erhalten und arbeitet seit 1. Mai 2015 als stellvertretender Betriebsleiter im Hotel-Restaurant. Gleichzeitig setzt er sein Studium der BWL im Master of Science fort.



# Karolinger Hof

HOTEL - RESTAURANT

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

## Derzeit bieten wir:

- Aktivierung und Orientierung von langzeitarbeitslosen Menschen im ALG-II-Bezug in Kooperation mit Neue Wege Kreis Bergstraße  
12 Grundqualifizierungsplätze in den Bereichen Gastronomie (Küche und Service), Haustechnik, Landschaftspflege, und Hotel (Hauswirtschaft, Housekeeping, Empfang, Büro)
- 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

## Kontakt:

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

Layout: Claudia Beitzholz

