



Ein gutes Miteinander im Team

Der Erfolg des Gastronomieprojektes AktivO basiert neben der sozialpädagogischen Maßnahmebegleitung und dem Miteinander vieler Kooperationspartner*innen auch auf dem guten Teamgeist der Menschen mit und ohne Handicap.

Die Mitarbeitenden im Team, Ausbilder*innen, Anleiter*innen, pädagogische Fachkräfte, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie Köche, stehen den Teilnehmer*innen mit Rat und Tat zur Seite und werden vom Caritasverband Darmstadt für die Arbeit mit psychisch kranken Menschen speziell geschult.

Auch Caritasmitarbeiterin Melanie Ringel (Foto r.) hat im Café Klostergarten immer ein offenes Ohr für die Sorgen und Probleme der Menschen, denen es nicht an allen Tagen gleich gut geht. Gemeinsam werden Ängste besprochen und Lösungen für Probleme gesucht.

Dafür ist auch Betriebsleiterin Claudia Bock (3.v.l.) bekannt. Getreu ihrem Motto „Geht nicht gibt's nicht“ nimmt sie sich den vielfältigen Problemen der Projektteilnehmer*innen an. Auch durch das gute Netzwerk im Caritasverband mit anderen Beratungsstellen können Lösungen zeitnah angepackt werden und die Menschen stabilisiert werden.

Zahlen

Daten

Fakten

- Die drei Gastronomieprojekte werden mit rund 50 Mitarbeitenden gestemmt.
- 30 von ihnen haben aufgrund ihres Handicaps mal mehr oder weniger gute Tage.
- Rund 20 Menschen, die die Tagesstätten in Darmstadt, Darmstadt-Eberstadt, Griesheim, Dieburg und Reinheim besuchen oder im Wohnheim Haus Elim leben, finden hier Beschäftigung.
- Der Anteil der Teilnehmenden mit psychischen Beeinträchtigungen oder mehrfachen Einschränkungen war mit über 50 Prozent erneut deutlich erhöht.
- Manche arbeiten drei, manche fünf Stunden die Woche, je nach Belastbarkeit.
- Der Anteil der Teilnehmenden mit Migrationshintergrund lag bei 56,3%.
- Die hohe Quote von Vermittlungen in Arbeit und Ausbildung von über 25% zeigt, dass bei entsprechender Motivation und Unterstützung eine Integration in den Arbeitsmarkt auch trotz großer Vermittlungshemmnisse möglich ist.



Gesichter und Geschichten der Menschen, die im Café Kloostergarten für die Gäste da sind



Eine neue Chance nach großer Verunsicherung

Frau S. kommt gerne zur Arbeit ins Café Kloostergarten. „Dieses Gefühl weiß ich zu schätzen, denn das war in meinem Leben nicht immer so“, erzählt die 35-Jährige junge Frau. Nach ihrem Schulabschluss vor 19 Jahren hatte sie nicht immer ein leichtes Leben. Hauswirtschaftshelferin habe sie gelernt, jedoch auf dem ersten Arbeitsmarkt keine guten Erfahrungen gesammelt. Es sei immer schwer gewesen, wegen ihrer eingeschränkten Motorik, eine Stelle zu finden. Wenn sie dann doch erfolgreich war, kritisierte ihr Arbeitgeber sie permanent, sie arbeite zu langsam. „Das hat mich sehr unsicher gemacht und es hat lange gebraucht, bis mein Selbstbewusstsein wieder gefestigt wurde.“

Die Wende in ihrem beruflichen Leben habe sie durch die Qualifizierungsmaßnahme erlebt. Schon in der Villa Medici sei sie in das Projekt eingestiegen. Ein Jahr lang sei sie über das Jobcenter gefördert worden. Nun hat sie eine Festanstellung im Café Kloostergarten, gefördert durch den Landeswohl-

fahrtsverband.

Im Gegensatz zu früheren Arbeitsplätzen erlebte sie hier, dass man sich auf ihre Stärken konzentrierte. Das gab der jungen Frau den Glauben an sich selbst zurück und so habe sie sich immer mehr zuge-
traut. Sowohl im Service als auch an der Kasse ist die sympathische Frau mittlerweile im Einsatz. Vor einer Sache habe sie sich längere Zeit gedrückt: „Das Frühstück selbst zu richten traute ich mir lange nicht zu.“ Durch den steten Zuspruch von Caritasmitarbeiterin Melanie Ringel wurde auch dieses Thema angepackt und nun ist Frau S. selbst stolz auf sich, wenn sie die Frühstücksplatten schön angerichtet hat. Fotos helfen, dass es immer gut gelingt.

Nun selbst Mitarbeiterin im Caritasteam zu sein, mache sie glücklich. Acht Mitarbeitende arbeiten in einer Schicht. Täglich kommen 60 bis 70 Gäste zum Mittagessen, rund 200 kommen in der Woche zum Frühstück. Viele Stammgäste kennt Frau S. mit Namen und weiß schon, was sie sich wünschen, bevor sie es ausgesprochen haben. Im Team wird sie wegen ihrer zuverlässigen Art sehr geschätzt. „Ich freue mich über diesen sicheren und gleichzeitig sozialen Arbeitsplatz. Mein Leben hat sich durch die Caritas zum Guten verändert. Dafür bin ich sehr dankbar.“

Die Arbeit gibt mir Halt und Struktur

Dass er einmal in der Gastronomie arbeiten wird, hätte der heute 25-Jährige Herr P. früher nicht gedacht. Nach der Schule hatte er sich für eine Elektrikerlehre entschieden, doch ein halbes Jahr vor seiner Gesellenprüfung häuften



sich die privaten Schicksalsschläge und eine psychische Erkrankung veränderte die ursprüngliche Lebensplanung vollends. Nach einem halben Jahr zu Hause, wo er nicht wusste, wie sein Leben weiter gehen solle, nahm er die Hilfeangebote der Caritas im Betreuten Wohnen in Anspruch. Gemeinsam wurde nach Lösungen für die verschiedenen Probleme gesucht. Dazu gehörte auch, eine Beschäftigung für den jungen Mann zu finden.

Mit dem Thekendienst im Bistro D 42 begann der erste Kontakt mit der Gastronomie. Auch wenn der erste Tag gleich ziemlich stressig war, meisterte Herr P. die neue Aufgabe gut und fand gefallen an der Arbeit. Es folgten Praktika im Karolinger Hof in Lorsch und im Café Kloostergarten in Bensheim und so lernte er die Arbeit mit all ihren Facetten kennen und lieben.

Im August 2017 begann er die EQ-Maßnahme, deren Zwischenprüfung er als einer der besten geschafft hat. Im Februar 2020 ist die Abschlussprüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe geplant.



Diese wurde in individueller Absprache um ein halbes Jahr verschoben, da die Zeit bis dorthin genutzt werden kann, die schulischen Versäumnisse aufzuarbeiten und private Dinge zu organisieren, um dann auf dem ersten Arbeitsmarkt eine Arbeitsstelle zu bekommen.

Fachkräfte werden in diesem Bereich sehr gesucht. Dienststellenleiterin Claudia Bock ist sich sicher, dass Herr P. im nächsten Jahr gute Chancen haben wird.

Der Schulbesuch gehört nicht zu den Stärken von Herrn P. Gerne hat er diese Termine ausfallen lassen, doch „jetzt gehe ich regelmäßig, denn ich habe mit den Caritasmitarbeiterinnen und Mitarbeitern Absprachen getroffen, die mir helfen, dass ich das nun durchziehe“, erzählt der junge Mann. Ihm tue es gut, dass er hier mit den Fachleuten seine Probleme besprechen kann und dass gemeinsam nach Wegen gesucht wird, wie er „die Kurve bekommen kann.“ „Früher habe ich mit all den Problemen alleine da gestanden. Jetzt weiß ich, dass es besser ist, Hilfe anzunehmen, wenn ich welche brauche.“

„Vor drei Jahren lag ich wirklich am Boden“, so Herr P. „Ich war von mir selbst enttäuscht und dachte ich kann nichts. Im Beschäftigungsprojekt Gastronomie wurde ich aufgefangen und aufgebaut und habe nun wieder Hoffnung und Selbstbewusstsein.“

Wir sind besonders....

Nachgefragt bei Mitarbeitenden

Wir sind besonders.....

...weil wir das Menschliche im Menschen erkennen

...auch wenn Fehler gemacht werden, werden wir anerkannt

...weil wir jeden kleinsten Wunsch den Gästen ermöglichen

...weil wir wie eine Familie sind

...weil wir unseren Mitarbeitern richtig zuhören

...weil wir eine Soziale Nische vertreten die allen Menschen hilft

...weil die Schwäche des Einen die Stärke des Anderen ist

....weil wir auch mit dem Herzen sehen

...weil Inklusion Achtung und Respekt vor allen Menschen bedeutet, egal welchen Alters, Hautfarbe, Herkunft, Geschlecht und Religion

...weil ich meine Stärken und Schwächen zeigen kann

...weil wir ein guter Ausbildungsbetrieb mit großem Lernfeld und passenden Arbeitszeiten sind

...weil wir sozial engagiert sind

Zitate, was unseren Gästen besonders gefällt:

- Der freundliche, individuelle Service und Umgang mit den Kunden von Seiten des Personals.
- The fact that disabled people and people without a job could work here.
- Das Konzept des Hauses, ein Miteinander von Menschen mit und ohne Handicap, hat uns sehr gut gefallen
- Modern, goede faciliteiten, prettige bediening deelname hotel aan ideële doelstelling.
- Es ist ein sehr gutes Hotel das unter der Flagge der Caritas steht.

Wichtig ist unseren Gästen aber auch:

- Die hervorragende Matratze, sie ermöglichte einen erholsamen Schlaf.
- Das reichhaltige Frühstückangebot / insbesondere der Obstsalat.
- Die Ruhe, es ist super ruhig, obwohl das Hotel neben dem kleinen Bahnhof ist.
- Das freundliche Personal.
- Da gute WLAN.



Karolinger Hof

HOTEL - RESTAURANT

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

Unsere Gastronomieprojekte

Zwei Cafés und ein Hotel-Restaurant möchten Menschen mit den unterschiedlichsten Vermittlungshindernissen eine Beschäftigung, Ausbildung oder Anstellung in einer geschützten, aber dennoch echten Arbeitsumgebung ermöglichen. Dies wurde bisher sehr erfolgreich umgesetzt. Vielen bietet das Gastronomieprojekt AktivO eine neue Chance. Das zwölfmonatige Beschäftigungsprojekt wird über das Jobcenter Neue Wege Kreis Bergstraße gefördert.

Elf Auszubildende werden zur Zeit im Karolinger Hof als Köche, Hotelfachmann und Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet. Drei 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 Einstiegsqualifizierung, welche über Neue Wege Kreis Bergstraße und die Bundesagentur für Arbeit finanziert wird.

Wir sind allen dankbar, die uns bei diesem Projekt als Kooperationspartner unterstützen. Gemeinsam sind wir guten Mutes, dass wir vielen helfen, wieder auf dem ersten Arbeitsmarkt Fuß zu fassen.

Öffnungszeiten:

- Mittagessen: Montag - Freitag 11:30 - 14:00 Uhr
- Frühstück Karolinger Hof Montag - Freitag 6:30 - 10:00 Uhr, Samstag, Sonntag, Feiertag 7:00 - 11:30 Uhr
- Frühstück Café Klostergarten Montag - Freitag 9:00 - 11:00 Uhr



Hotel-Restaurant Karolinger Hof
Lindenstr. 14, Lorsch

Tel.: 06251 175200
E-Mail: info@karolinger-hof.de
Internet: www.karolinger-hof.de

Im Karolinger Hof erwartet die Gäste eine angenehme Atmosphäre und zuvorkommend freundliches Personal. 13 Zimmer mit über 20 Betten sowie kleine Apartments laden zum Wohlfühlen ein. Gastronomische Saisonangebote locken zur Einkehr in den farbenfrohen Restaurantbereich, um sich vom Mittagstisch verwöhnen zu lassen.

- Tagungen / Seminare für bis zu 70 Personen
- Hochzeiten für bis zu 80 Personen
- Familienfeiern für bis zu 85 Personen
- Trauerfeiern für bis zu 85 Personen



Bistro-Café Klostergarten,
Klostergasse 5 a, Bensheim

Tel.: 06251 85425260
E-Mail: info@karolinger-hof.de
Internet: www.mehrgenerationenhaus-bensheim.de

Unsere Cafés sind beliebte Treffpunkte für Jung und Alt. Ob Frühstück, Sektfrühstück, Mittagessen, Nachmittagskaffee oder kleine Snacks für zwischendurch - es gibt viele Gründe für einen Besuch.

- Feierlichkeiten für bis zu 42 Personen

•



Bistro D42
Dieburger Straße 42, Darmstadt
Tel.: 06151-961199
E-Mail: d42@caritas-darmstadt.de
Internet: www.caritas-darmstadt.de

- Feierlichkeiten für bis zu 42 Personen