



Ausbildung im Karolinger Hof in Zeiten von Corona erfolgreich beendet

Sechs Auszubildende freuen sich über die bestandene Prüfung. Das Gastronomieprojekt des Caritasverbandes Darmstadt e. V. hat ihnen neue Zukunftschancen eröffnet.

Im Karolinger Hof ist die Freude nach bestandenen Prüfungen immer groß, doch dieses Mal war sie noch etwas größer als sonst, berichtet Betriebsleiter Frank Hofmann. „Das Coronavirus hat die Abläufe in unserem Betrieb arg auf den Kopf gestellt“, so der 35-jährige Caritasmitarbeiter. Als Hotelfachmann hat er vor acht Jahren, seit der Eröffnung des Caritas-Hotels, den Aufbau mitbegleitet und ist dem Hotel auch nach Abschluss

seines Betriebswirtschaftsstudiums zunächst als stellvertretender Betriebsleiter treu geblieben bis er im April diesen Jahres die Betriebsleitung und die Verantwortung für die 50 Mitarbeitenden übernahm.

Die jeweils drei jungen Frauen und Männer, die nun stolz ihren Ausbildungsabschluss in der Hand halten, wurden vom Chef persönlich und acht weiteren Anleiter*innen auch in der achtmonatigen berufsschulfreien Coronazeit im Hotel unterrichtet. „Da wurde der Konferenzraum zum Klassenzimmer. Flexibilität war gefragt, denn unsere Auszubildenden dem Homeoffice zu überlassen, hätte nicht funktioniert.“

Caritasdirektorin Stefanie Rhein und der Betriebsleiter sind froh, dass in den vergangenen 15 Monaten alles bestehen bleiben konnte, was in den Jahren zuvor aufgebaut wurde.

„Es musste keine Kurzarbeit beantragt werden, da wir das Liefergeschäft sehr umfangreich ausgebaut haben und Arbeitskräfte auch in anderen Dienstgemeinschaften dringend gebraucht wurden“, sagt Stefanie Rhein. „Gleichzeitig haben wir uns auch Themen widmen können, die wir schon lange anpacken wollten, wie zum Beispiel das Thema Nachhaltigkeit“, ergänzt der Betriebsleiter. Alle Speisen zum Mitnehmen werden nicht mehr in Styroporboxen mitgegeben, sondern in 100% recyclebaren Menüboxen aus Zuckerrohrfasern. Die Boxen können im Biomüll entsorgt werden.



Dank des guten Miteinanders mit dem Vorstand, Jobcenter oder auch der Destag-Stiftung sei das Hotel durch diese herausfordernden Zeiten nie in seiner Existenz bedroht gewesen.



Anca Schkaritza unterstützt und begleitet die Teilnehmer*innen der AktivO-Maßnahme



Anca Schkaritza ist seit April letzten Jahres im Karolinger Hof als pädagogische Maßnahmeleitung für die Teilnehmer*innen eine Unterstützung und Begleitung. Unter schwierigen Bedingungen startete sie ihre neue Aufgabe genau zu Zeiten des Lockdowns.

Zwar baute sie schnell auf anderen Wegen Kontakt zu den Teilnehmer*innen und deren Fallmanager*innen auf, doch alle waren froh, als das Hotel wieder öffnen durfte, denn das erleichtert die nötige Unterstützung und Begleitung.

„Die Menschen lernen hier, sich zu organisieren, das fängt zum Beispiel mit einem pünktlichen Dienstantritt an. Hier werden sie, ob mit oder ohne Vorkenntnisse in der Gastronomie, an die Anforderungen des Arbeitsmarktes herangeführt. Wir erproben die Arbeitsfähigkeit“, so die 42-Jährige.

Der Arbeitsalltag bringt eine Vielfalt von Herausforderungen mit sich, denn insgesamt weisen bis zu 70% der Belegschaft gesundheitliche Einschränkungen auf. Hier haben sie eine neue Chance und können trotz körperlicher und psychischer Beeinträchtigungen mit großem Eifer am Berufsleben teilnehmen.

Bei der Vermittlung wird immer individuell nach einer Lösung gesucht. Ausbildung, Rente, Persönliches Budget oder Teilhabe am Arbeitsmarkt nach § 16i SGB II sind nur einige Beispiele. In diesem Dschungel an unterschiedlichen Möglichkeiten ist die Fachfrau mit ihrem Durchblick gefragt.

Anca Schkaritza fühlt sich im Team gut angekommen.

Hier die Ausbilder- und Anleiterinnen:



Anca Schkaritza, Melanie Ringel, Boris Iacopini, Christine Bette, Vanessa Schwinn, Frank Mederer und Frank Hofmann

Zum Nachdenken

Gedanken unserer Mitarbeiter*innen

- „Ich kann nicht die Welt retten. Aber Menschen zu helfen, wieder am Leben teil zu nehmen, Menschen einen Platz zu geben, wo sie sich wohl fühlen, ist für mich ein kleines Stück vom Ganzen.

- Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und Leistung.

- Ein guter Mensch will Gutes tun und ist guten Willens, das Gute zu wollen.

- Worauf es ankommt, das sind nie die Bedingungen, die man vorfindet, sondern das ist stets das Lebenswerk, das man daraus gemacht hat.

- Die Aufgabe des Menschen: „Er selbst um seiner selbst willen zu sein und glücklich zu werden durch die volle Verwirklichung der ihm eigenen Möglichkeiten – seiner Vernunft, seiner Liebe und produktiver Arbeit.

- Man muss das Unmögliche versuchen, um das Mögliche zu erreichen.

- Der eine wartet, dass die Zeit sich wandelt, der andere packt sie kräftig an und handelt.

- Alleine können wir so wenig erreichen, gemeinsam aber so viel!



Ein Neuanfang im Karolinger Hof dank der Destag-Stiftung



Zwei Ausbildungsplätze finanziert die Destag-Stiftung. Ingrid Buchmann freut sich, dass die Stiftung somit eine Wiedereingliederung in den Alltag ermöglicht, ganz wie es der Stiftungszweck vorsieht.

Einen davon hatte Lukas K. Der 23-Jährige wurde im Karolinger Hof seit 1. Dezember 2019 zum Koch ausgebildet. Er setzte seine Ausbildung hier fort,

die er im Jahr davor bei einem anderen Betrieb wegen einer Erkrankung abgebrochen hatte. Zuvor hatte er an der Universität Politikwissenschaft studiert, aber recht schnell gemerkt, dass das nicht das Richtige für ihn ist. Die Küche ist sein Terrain. Da ist er Feuer und Flamme, wie er selbst sagt.

Private und berufliche Probleme hatten bei dem jungen Mann wäh-

rend seiner ersten Ausbildung dazu geführt, dass er krank wurde. Durch Hilfe von außen und die Unterstützung von Zuhause fand er die Kraft, im Karolinger Hof einen neuen Anfang zu wagen.

Die Zeit hier habe ihm und seinem Selbstbewusstsein gut getan. Nun ist die Ausbildung erfolgreich beendet und Lukas schmiedet eifrig Studienpläne.

Besondere Begegnungen im Karolinger Hof



Um die Schule gut zu meistern, braucht es oftmals beim Erlernen der Sprache Unterstützung. Lernpat*innen wie Eleonore Jungmann-Gunkel und Dr. Huber stehen den Auszubildenden dabei zur Vorbereitung zur Prüfung mehrmals die Woche ehrenamtlich zur Verfügung.

Die Dipl. Handelslehrerin und der Arzt sind beide im Ruhestand und

hatten neue Herausforderungen gesucht. Eleonore Jungmann-Gunkel ist seit drei Jahren dabei. Mit Gelduld steht sie ihren Schülern beim Lernen zur Seite, auch für praktischen Fragen hat sie ein offenes Ohr. Dass sie bei ihrem ehrenamtlichen Engagement viel Vertrauen in die jungen Menschen setzt, das spüren ihre Schüler und sind ihr dafür sehr dankbar.

Dr. Huber wohnt in unmittelbarer Nachbarschaft des Hotels und ist seit 2015 Stammgast. „Ich komme mit großem Vergnügen hierher. Alles was ich für ein gesundes Leben brauche, bekomme ich hier geboten“, meint der 72-jährige gebürtige Lorschener, der sich hier oft mit Freund*innen trifft.

Schon immer habe er neben seinem medizinischen Interesse auch ein pädagogisches Interesse gehabt.

Menschen, die eine Starthilfe brauchen, möchte er gerne unterstützen. So ist er gerne bereit, Lernpatenschaften zu übernehmen. Er verstehe es, als einen kleinen Beitrag zu einer besseren Welt

Allen LernPat*innen ein herzliches Dankeschön für dieses besondere Engagement im Karolinger Hof.

Karolinger Hof

HOTEL - RESTAURANT

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

Langes Wirken im Karolinger Hof

- DANKE an Claudia Bock



Wer sie kennt, weiß was dem Caritasverband Darmstadt fehlen wird. Weit über das normale Maß hinaus reichte das unermüdliche Engagement von Claudia Bock in ihren 34 Jahren beim Caritasverband Darmstadt. Die Schicksale im Lorsche Hotel-Restaurant Karolinger Hof bestimmten die letzten zehn Jahre entscheidend ihr Berufsleben.

Immer hat sie sich mit ganzem Herzen für die betroffenen Menschen und ihre Angehörigen eingesetzt, sich für viele Verbesserungen stark gemacht und diese

in die Tat umgesetzt.

„Ein ‚geht nicht‘, das gab es bei dir nicht. Mit diesem Motto hast du über all die Jahre zahlreiche professionelle Hilfen für die Betreuung und Beratung von psychisch kranken Menschen auf die Beine gestellt. Du hast sehr vielen Menschen ermöglicht, trotz ihrer Probleme ein erfülltes Leben zu führen“, dankte Caritasdirektorin Stefanie Rhein ihrer Mitarbeiterin. „Das ist dir sowohl in den beiden von dir aufgebauten Zentren in Dieburg und Reinheim gelungen als auch bei unserem Gastronomieprojekt.“

Dieses brauchte 2009 eine neue Struktur. Claudia Bock wurde angefragt, die Übergangsphase zu begleiten – daraus wurden zwölf turbulente Jahre.

Das Hotel wurde unter ihrer Leitung zu einer bekannten Adresse

für Businessgäste und Privatreisende aus nah und fern.

Gleichzeitig erhielten viele Menschen neue Zukunftschancen, die von anderen Stellen als hoffnungslose Fälle aufgegeben worden waren. So hat die Caritasmitarbeiterin einen großen Anteil daran, dass Menschen, die durch private Schicksalsschläge oder psychische Erkrankungen am Boden lagen, unter anderem durch Praktika, Ausbildungs- oder Maßnahmeplätze aufgefangen und aufgebaut wurden und somit wieder den Glauben an sich selbst gefunden haben.

Ihr und ihrem Nachfolger Frank Hofmann, mit dem sie seit Jahren Seite an Seite gearbeitet und Herausforderungen gemeinsam angepackt hat, wünschen wir alles Gute!

Unsere Gastronomieprojekte



Hotel-Restaurant Karolinger Hof
Lindenstraße 14, Lorsch

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



Bistro-Café Klostergarten,
Klostergasse 5 a, Bensheim

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



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