



### Impressum

Herausgeber:  
Pfarrer Frieder Grau, Direktor  
Redaktion: Diakon Jochen Brühl  
Gestaltung: [www.dko-design.de](http://www.dko-design.de)  
Fotos: Michael Fuchs  
Corporate-Design: coxorange

**Kontakt zur Zentralen Hauswirtschaft:**  
Frau Heidrun Stein, Tel.: 07141 965 130

Karlshöhe Ludwigsburg  
Auf der Karlshöhe 3  
71638 Ludwigsburg  
Tel.: 07141 965-0/ -111  
Fax: 07141 965-113  
[www.karlshoehe.de](http://www.karlshoehe.de)  
[bruehl@karlshoehe.de](mailto:bruehl@karlshoehe.de)

**Konto: 55 – BLZ 604 500 50**  
**Kreissparkasse Ludwigsburg**



**Diakonie** 

Stand: Juli 2011

SCHIRMHERRIN: EVA LUISE KÖHLER

*Die Karlshöhe setzt sich mit Herz, Verstand und christlicher Nächstenliebe für Menschen ein, die über kurz oder lang Begleitung brauchen. Als moderne diakonische Einrichtung in der Region tragen wir dazu bei, das Leben menschlicher zu gestalten.*

*Zu uns gehören die Kinder- und Jugendhilfe, ein Alten- und Pflegeheim, Einrichtungen für Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen, das Haus auf der Wart für Menschen mit sozialen oder psychischen Schwierigkeiten sowie Werkstätten und Läden.*

*Schirmherrin ist Eva Luise Köhler.*

**Viel mehr als  
gutes Essen –**

Die Zentralküche der  
Karlshöhe Ludwigsburg

„... und führet mich zum frischen Wasser“ war das diesjährige Motto des Karlshöher Jahresfestes und ist gleichzeitig das Jahresthema unserer Stiftung. „Gott ist für uns da, schützt uns und versorgt uns“.



**Unsere Küche sorgt sich um das leibliche Wohl unterschiedlichster Menschen**

**Unsere Küche sorgt sich auch** – um das leibliche Wohl unterschiedlichster Menschen – und das mit über 250 000 Mahlzeiten jährlich. Das Essen wird entweder direkt in unserer Kantine vor Ort ausgegeben, an die unterschiedlichen Einrichtungen der Karlshöhe Ludwigsburg oder an externe Kunden – wie Schulen, Kindergärten oder soziale Einrichtungen – geliefert.

Neben der bestmöglichen Versorgung unserer Bewohnerinnen und Bewohner, nehmen auch MitarbeiterInnen, Beschäftigte, StudentInnen oder auch externe Gruppen das Angebot unserer Küche vor Ort wahr. Das gemeinsame Essen ermöglicht die Begegnung der unterschiedlichsten Gruppen von Menschen.



**Auch Menschen mit Behinderung, oder Beschäftigungshemmnissen werden hier mit eingebunden**

Nicht nur in der täglichen Versorgung zeigt die Küche ihr Können, auch Großveranstaltungen, wie das Karlshöher Jahresfest mit ca. 5000 Essen werden bewältigt. Egal ob Weihnachtsfeiern, Sommerfeste, Grillfeste, Konfirmationen, Hochzeiten oder Geburtstage – die Angebotspalette unserer Küche ist groß.

Überall wird die vielfältige Versorgung pünktlich und in bester Qualität erwartet. Und das zu Recht – das garantiert unsere qualifizierte Küchen-Crew.

Aber nicht nur die besonders guten und vielseitigen Speisen zeichnen unsere Küche aus, sondern auch die Nähe zu den Arbeitsbereichen unserer Einrichtung nimmt eine besondere Stellung ein. So arbeiten Menschen mit Vermittlungshemmnissen oder Behinderungen in unserem Küchen-Team und werden in besonderer Weise eingebunden und gefördert.

Zukünftig möchten wir auch besonders beeinträchtigte Menschen bei uns beschäftigen und Menschen mit einer Behinderung fachlich fundiert ausbilden.



**Unsere Arbeit braucht Ihre Unterstützung!**

Die Küche der Karlshöhe Ludwigsburg ist ein zentraler Ort der Begegnung – nicht nur für die unterschiedlichsten Kunden – sondern auch für eine vielfältige Gruppe von Beschäftigten und Mitarbeitenden.



Allein können wir zukünftig diese besonderen Aufgaben jedoch nicht bewältigen – unsere Vorhaben brauchen dringend finanzielle Hilfe, damit die Küche auch zukünftig ein Erlebnis- und Arbeitsort bleiben kann. Dazu zählen, neben den wichtigen persönlichen Unterstützungsleistungen, auch bestimmte räumliche Rahmenbedingungen, die diese Ausbildungs- und Beschäftigungsverhältnisse erst möglich machen.

**Unterstützen Sie unsere Arbeit, damit auch Menschen mit Behinderungen oder anderen Einschränkungen die Chance auf gute Ausbildung und Beschäftigung haben.**