

Liebe Mitglieder des Grümel e.V.,

im Jahr 2026 wird Grümel 40 Jahre alt! Das gilt es zu feiern.

Seit Anfang des Jahres arbeitet ein kleines, engagiertes Team an der Planung für dieses große Jubiläum in Rücksprache mit dem Vorstand. Wir wollen heute schon einmal einen kurzen Überblick über die Veranstaltungstermine geben, damit sich diese alle Mitglieder und Mitarbeitenden vormerken können.

Am **Mittwoch, 21. Januar 2026**, starten wir mit den Mitarbeitenden von Grümel mit einer großen **Auftaktveranstaltung** ins Jubiläumsjahr – statt der Weihnachtsfeier im Dezember 2025.

Weiter geht's am **Freitag, 17. April 2026**, mit einem **Tag der offenen Tür**. Stattfinden wird das Ganze an unseren Standorten **GZ** und **Casino**.

Am **Donnerstag, 18. Juni 2026**, sind wir dann **beim Hessentag in Fulda** vertreten – und das ganz groß! Auf der Bühne am Uniplatz wollen wir zeigen, was Grümel ausmacht: Aktionen und Geschichten von Menschen, die sich mit uns verbunden fühlen. Ob aktuelle oder ehemalige Teilnehmende, Mitarbeitende, Mitglieder, Kooperationspartner oder einfach Unterstützer – wir möchten Gesichter auf die Bühne holen, die für *best practice* bei uns stehen.

Der festliche Höhepunkt folgt am **Mittwoch, 9. September 2026**: unser **großer Jubiläumsabend** mit Kooperationspartnern, Mitarbeitenden, Mitgliedern, Finanzgebern sowie Gästen aus Politik und Wirtschaft.

Um dies alles stemmen zu können, benötigt Grümel viele helfende Hände. Es wäre daher schön, wenn möglichst viele Mitglieder, aktuelle und ehemalige Mitarbeitende neben uns Vorstandsmitgliedern und der Geschäftsführung mit dabei sind. Wir werden im Jahr 2026 dann konkret für die einzelnen Veranstaltungen anfragen.

Wir freuen uns schon heute auf ein ereignisreiches Jahr 2026 und viele schöne Begegnungen.

Für dieses Jahr wünschen wir aber erst einmal frohe Festtage und einen guten Beschluss!



1. Vorsitzender
Grümel e.V.



Geschäftsführerin
gGmbH

Rotary-Club-Spende: 2.000 Euro für Produktionsschule

An elf Initiativen hatte der Rotary Club Rhön die 42.000 Euro Erlös aus dem diesjährigen Weinfest verteilt – 2.000 Euro gingen dabei an die Grümel-Produktionsschule Fulda. Abteilungsleiterin Stefanie Dobschat und Dietmar Brabsche, Werkstatthanleiter im Bereich Holz, nahmen den symbolischen Scheck bei der Spendenübergabe freudig und dankbar entgegen.



Die Zuwendung wird für das Projekt „Gesunde Ernährung“ zum Einsatz kommen. Stefanie Dobschat: „Bisher haben wir zweimal in der Woche gemeinsam gefrühstückt. Das soll nun durch ein zusätzliches gemeinsames Mittagessen pro Woche erweitert werden, für das die Produktionsschüler:innen Rezepte recherchieren, eigene Ideen einbringen, bewusst einkaufen, um dann die Mahlzeit unter Begleitung gemeinsam zuzubereiten.“ Neben der Vermittlung arbeitsrelevanter Kompetenzen sei es dem Team ein Anliegen, die Teilnehmenden auf ihren Lebensalltag vorzubereiten – „und dazu gehört für uns unter anderem, ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und einfache, kostengünstige Rezepte zu vermitteln“, so Dobschat.

Die Spende des Rotary Clubs soll ebenfalls für Bewegungsangebote genutzt werden. Von gruppenpädagogischen Spielen im Propsteigarten bis hin zu Indoor-Aktivitäten, etwa in der Kletterhalle oder Jumping Fabrik, gebe es zahlreiche Möglichkeiten, berichtet die Leiterin der Produktionsschule.

Erfolgreicher Auftritt: Grümel auf der Bildungsmesse Fulda



Ein durchweg positives Fazit zog Grümel nach der Teilnahme an der Fuldaer Bildungsmesse im September. „Zahlreiche interessierte Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, sich an unserem Stand über unser Unternehmen, unsere Ausbildungsangebote sowie die vielfältigen Einstiegsmöglichkeiten zu informieren“, berichtet Tanja Loth, bei Grümel Sozialpädagogin im Bereich der geförderten IT-Ausbildung sowie stellvertretende Leiterin der Ambulanten Hilfen. „Besonders gefreut hat uns das große Interesse der jungen Messegäste, die mit vielen spannenden Fragen und einer offenen Neugier auf uns zugekommen sind.“

Man habe viele gute Gespräche geführt, wertvolle neue Kontakte geknüpft und das Unternehmen Grümel einem breiten Publikum präsentiert. „Das positive Feedback bestärkt uns darin, auch künftig auf Veranstaltungen wie diese zu setzen, um mit motivierten Nachwuchskräften direkt ins Gespräch zu kommen“, so Loth.

Neben Tanja Loth und Grümel-Geschäftsführerin Jutta Dehler haben die

Grümel-Mitarbeitenden Boris Osipowicz, Ulrike Seuring, Christine Tetik und Jörg Treffler sowie die Auszubildenden Dennis Altun, Ferdinand Hohmann, Leon Hugk, Johannes Pospiech und Hamza Sharif-Ali bei der Standbetreuung für eine umfangreiche Wissensweitergabe und gute Laune bei den Besucherinnen und Besuchern gesorgt.

Ein besonderes Highlight war das Catering für die Aussteller: Zum ersten Mal wurde es vom Team der Grümel-Snackbox übernommen, – „und es war ein voller Erfolg“, sagt Tanja Loth. „Mit frischen, abwechslungsreichen kleinen Snacks und Getränken sowie einem freundlichen Service wurde nicht nur unser eigenes Team bestens versorgt. Auch viele Aussteller waren begeistert.“ Das Snackbox-Team um Katharina Schwamberger und Lara Leden war von den Auszubildenden der Hauswirtschaft unterstützt worden.

„Wir blicken auf eine rundum gelungene Messe zurück und bedanken uns bei allen, die uns am Stand besucht haben“, betont Tanja Loth, die ebenfalls auf die wichtige Netzwerkarbeit hinweist. Die Bildungsmesse sei unter anderem dazu genutzt worden, um Kontakte zu weiteren regionalen Unternehmen zu knüpfen. Im Zuge dessen seien im Bereich Lager zwei neue Betriebe für Praktikumsstellen gefunden worden.“



„Traditionell ist Grümel immer wieder auf kleineren Messen in der Region vertreten. Ein größeres Event wird nächstes Jahr ein Tag der offenen Tür sein, den wir im Frühjahr veranstalten, sowie ein Präsenztage auf dem Fuldaer Hessentag“, gewährt Tanja Loth einen Einblick in den Grümel-Kalender 2026.

Sprachförderung passgenau für das jeweilige Berufsfeld

Seit gut einem Jahr bei Grümel im Programm: „Berufsqualifizierende Sprachförderung Plus“ (BQS+) – eine arbeitsmarktpolitische Maßnahme, die nicht nur beim Erwerb deutscher Sprachkenntnisse unterstützt, sondern unter anderem passgenau Vokabeln für das jeweilige Berufsfeld lehrt. BQS+ findet seit Oktober 2024 in der Grümel-Produktionsschule und seit Februar 2025 im Bereich Arbeitsgelegenheit (AGH) Grün statt. Das Programm wird gefördert durch den Europäischen Sozialfonds (ESF).

Die Sprachförderung wird grundsätzlich in eine bestehende Maßnahme integriert und wirkt ergänzend. Die Idee dahinter: Teilnehmer:innen in berufsalltagsnahen Themen lernen zu lassen – dazu gehört auch Stellenanzeigen recherchieren, Bewerbungen schreiben, Telefontraining oder Vorstellungsgespräche führen. Die Produktionsschule unterhält drei Formen der BQS+: den klassischen Deutschkurs, Teamteaching in den Werkstätten sowie ergänzende Einheiten in Kleingruppen.



Während in der Produktionsschule zwischen sechs bis acht Teilnehmende das Sprachförderprogramm nutzen, sind es bei AGH Grün vier bis sechs Personen. Im Garten- und Landschaftsbereich sind laut Elena Wess, Verantwortliche für die Sprachförderung, vor allem Männer, zum Beispiel aus Syrien, Afghanistan, seit kurzem auch aus der Ukraine, dabei. „Viele befinden

sich noch im laufenden Asylverfahren. Neue Teilnehmende kommen zunehmend aus dem SGB-II-Rechtskreis, also beziehen bereits Bürgergeld.“ Der Bildungsstand sei sehr unterschiedlich. „Einige bringen schulische oder berufliche Vorbildung mit, andere haben nur geringe oder unterbrochene Bildungsbiografien“, so Elena Wess. Die Deutschkenntnisse reichten von Alphabetisierung/Anfänger (A0–A1) bis zu fortgeschrittenem Niveau (A2–B1), wobei die meisten noch Unterstützung in berufssprachlicher Kommunikation benötigten. „Die Erfahrung zeigt, dass durch die Kombination aus praktischer Arbeit, sprachlicher Förderung und sozialer Unterstützung die Teilnehmer:innen ihre beruflichen und sprachlichen Fähigkeiten kontinuierlich entwickeln und ihre Integration in den Arbeitsmarkt Schritt für Schritt voranschreitet.“

Stefanie Dobschat gibt Rückmeldungen aus Praktikumsbetrieben oder nach Vorstellungsgesprächen wieder: Die deutsche Sprache sei unabdingbar mit einer gelingenden Ausbildung verknüpft. Hier seien viele Firmen in den letzten Jahren sehr kritisch und vorsichtig geworden. „Wie bei allen Formen und Orten des Lernens steht und fällt das Gesamtkonzept mit der Eigenmotivation der Schüler:innen.“ Dabei spricht Dobschat zum Beispiel die erfolgreiche Vermittlung dreier junger ukrainischer Männer an, die nun eine Ausbildung zum Tischler und Maurer absolvieren, sowie die Erfolge einer jungen Frau, die nach BQS+ nun ihren Schulabschluss nachholen kann. Elena Wess berichtet von Vermittlungen in den Bereich Lager und Logistik, der aktuell viele freie Stellen bietet. AGH Grün eröffne hier gute Chancen. Und auch sie spricht von der „Sprache als Schlüssel zur Integration“. Die Maßnahme BQS+ verbinde Sprachförderung, Kollegialität mit Menschen aus ähnlichen Lebenssituationen sowie praktische Arbeit „und gibt so Sinn, Struktur und Perspektive für den Alltag“.

Grümel-Großküche versorgt 92 Einrichtungen mit 3.000 Mittagessen

In unserer neuen Reihe „Dienstleistungsangebote von Grümel“ stellen wir künftig in jeder Ausgabe auf der letzten Seite des Grüm@ls eine Abteilung vor.



Tag für Tag eine echte Herausforderung: 3.000 Mittagessen in kürzester Zeit produzieren und verteilen. Wenn Harald Klaus, Leiter der Grümel-Großküche, einen Einblick in einen der größten Grümel-Dienstleistungsbereiche gewährt, geht es um gesunde, vollwertige und zugleich kostengünstige Mahlzeiten – aber auch um die enorme Arbeitsleistung des Teams, um steigende Lebensmittel- und Energiekosten, um immer höhere Personalkosten und die Gratwanderung, wenn es Engpässe wegen Krankheit gibt.

Einen hauswirtschaftlichen Bereich gibt es bei Grümel bereits seit 1993. Dieser bewirtschaftete zunächst das Café im Fuldaer Jugendtreff. „Dann kamen Mittagessen für Kindergärten dazu, später für Schulen im gesamten Landkreis Fulda“, blickt Harald Klaus auf die Anfänge zurück. Aus zwischenzeitlich zwei Küchen, die Großküchen des Grümel-Zentrums und des Casinos, wurde 2021 „eine noch größere“: 120 Quadratmeter umfasst heute das Herzstück – der Kochbereich – für das aktuell 53-köpfige Team (inklusive Fahrdiensten und Mensabetrieb in Schulen). Eine weitere Erweiterung der Großküche ist ab Ende des

Jahres in der ehemaligen Bistroküche vorgesehen. „Wir hatten steigende Essenszahlen aufgrund weiterer Umstellungen auf Ganztagschulen“, berichtet Harald Klaus. Grümel beliefert derzeit 92 Einrichtungen – 47 Kitas, sechs U3-Einrichtungen, 30 Schulen, acht Kindertagesbetreuungen sowie eine Seniorentagespflege. „Und manchmal kommen wegen Krankheitsausfällen, zum Beispiel in Kindergärten, die eigentlich selbst kochen, noch ein bis zwei zwischenzeitliche Belieferungen dazu.“ Dabei weist der Leiter der Großküche auch auf das Angebot von Allergenkost bei Gluten- und Lactose-Unverträglichkeiten hin. 2024 ist die Rezertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit Erfolg abgeschlossen worden. Sie gilt für drei weitere Jahre.

Seit zwei Jahren liefert die Solaranlage auf dem Dach des Casinos 99,76 KWp – der Strom wird für allerlei Großgeräte verwendet. Die Küchen-Mannschaft nutzt zum Beispiel ein iVario Cooking Center, eine Pürierturbine, eine Bandspülmaschine, eine Haubenspülmaschine, außerdem sieben Kombidämpfer sowie sieben Koch- und Bratkessel zwischen 150 und 400 Liter. Auch das Digitale wird stetig aktualisiert. Harald Klaus: „2024 haben wir ein eigenes webbasiertes Bestellprogramm eingeführt.“

Großküche

- **Leitung:** Harald Klaus
- **Stellvertreter:** Daniel Scherf
- **Mitarbeitende:** 53
(4 Köche und 1 Köchin, 10 Küchenhilfen, 1 Bürokraft, 8 Mensa-Mitarbeitende, 29 Fahrer:innen und Beifahrer:innen)
- **Kunden:** 30 Schulen und 62 Kindergärten
- **Mittagessen:** 3.000 täglich
- **Fahrzeuge:** 11 Kleintransporter
- **Standort:** Flemingstraße 13, 36041 Fulda
- **Kontakt:** Telefon: 0661 8697789-09,
E-Mail: grosskueche@gruemel.de