



## WIE WIR WAS AUF DEN TISCH BRINGEN

Unsere „Dinners für Kinners“ entstehen aus sehr guten meist regionalen Produkten in Bio-Qualität. In unserer neuen Küche werden die leckeren Menüs kurz vor dem Garpunkt schnellgekühlt. In den Kitas werden sie dann in einem speziellen Gerät mit dem „Cook and Chill-Verfahren“ zu Ende gegart. So bleiben Qualität und Geschmack gewährleistet – und die Kinder haben Freude am Essen.



### PESTALOZZI-STIFTUNG

Die Pestalozzi-Stiftung Hamburg besteht seit 1847. Sie gehört damit zu den ältesten sozialen Einrichtungen in Hamburg. Sie präsentiert sich heute als ein moderner Träger der Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, der Eingliederungshilfe und der Kindertagesbetreuung.  
[www.pestalozzi-hamburg.de](http://www.pestalozzi-hamburg.de)

## SIE STEHEN DAHINTER



### Lenkungsgruppe

Karin Müller  
Geschäftsführerin  
Ev.-Luth. Kita-Werk Altona/Blankenese

Gudrun Lüdicke  
Stv. Geschäftsführerin Bereich Kita  
Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg Ost

Gudrun Stefaniak  
Geschäftsführerin  
Passage gGmbH

Kai Gosslar  
Geschäftsführer  
hwg hamburg work gGmbH

### Expertengruppe

Petra Steinert  
Dipl. Ökotrophologin  
Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-Ost

Heike Bielefeld-Paul  
Hauswirtschaftliche Leitung  
Ev.-Luth. Kita-Werk Altona/Blankenese

Christiane Kassama  
Kitaleitung  
Ev.-Luth. Kita-Werk Altona/Blankenese

Juliane Petersen  
Kitaleitung  
Pestalozzi-Stiftung Hamburg



## PROJEKTLEITUNG & KONTAKT

Kai Gosslar  
Geschäftsführer  
hwg hamburg work gGmbH  
Brennerstraße 76  
20099 Hamburg

Tel. 040 411 60 62 15

[kai.gosslar@hamburgwork.org](mailto:kai.gosslar@hamburgwork.org)  
[www.leckerhochdrei.de](http://www.leckerhochdrei.de)



Stand Dezember 2016; Konzept/Gestaltung: [www.hamburg-bkm.de](http://www.hamburg-bkm.de)  
Bildnachweis: MTS GmbH (1), Privat (1), VZ Hamburg (1), iStockphotos (3 und Illustrationen)



# LECKER<sup>3</sup>

## Dinners für Kinners

### GESÜNDERES ESSEN FÜR KINDER

### DAS HAMBURGER INKLUSIONSPROJEKT

Ein Projekt von



in Kooperation mit



## UNSER NAME IST UNSER ANSPRUCH

Essen ist eine wichtige Grundlage unserer Gesundheit. Ganz besonders für Kinder. Oft mangelt es an Obst, Salat oder Rohkost, oft genug wird so lange gegart, bis die meisten der wertvollen Inhalte – und damit auch der Geschmack und die Freude am Essen – sich aufgelöst haben. Dagegen setzen wir unser neues Projekt für gesünderes Kita-Essen. Sein Name ist unser Anspruch: „**Lecker hoch drei – Dinners für Kinners**“. Der Clou: Es ist zudem ein Inklusionsprojekt, das Behinderte in Arbeit bringt.



### HAMBURG WORK

Um mehr Menschen mit schwerer Behinderung im allgemeinen Arbeitsmarkt zu beschäftigen, gründete die Pestalozzi-Stiftung 2013 das Integrations- und Dienstleistungsunternehmen hamburg work gGmbH. Mehr als 40 % der Arbeitsplätze sind mit Menschen mit schwerer Behinderung besetzt. [www.hamburgwork.org](http://www.hamburgwork.org)

## „ICH FREUE MICH AUF WEITERE NACHAHMER“

Steffen Henssler („Grill den Henssler“ auf VOX) ist unser Schirmherr und Unterstützer. Er sagt: „Was kann es Schöneres geben, als sich in den Dienst dieses Projektes zu stellen? Ich unterstütze ‚Lecker hoch drei‘ von ganzem Herzen und mit aller Kraft: Auch jenseits von Restaurants und TV ist es wichtig, Kindern im Alltag gesunde Ernährung zu ermöglichen und zur Inklusion beizutragen. Ich freue mich auf weitere Nachahmer!“



5 große Möhren  
2 Tassen Erbsen  
750 ml Gemüsebrühe  
125 g Nudeln  
1 Bünd Petersilie

### Frühlingsuppe (4 Portionen)

Karotten waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In der Brühe ca. 6-7 Minuten köcheln lassen, dann die Erbsen und Nudeln hinzugeben. Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Nudeln gar sind. Petersilie hacken und dazugeben. Servieren. Tipp: Nach Belieben auch andere Gemüsesorten verwenden.

## GESUND, NACHHALTIG UND NOCH VIEL MEHR

Zu „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ gehört auch, dass die Speisen in einer besonderen Atmosphäre und mit Wertschätzung für die Produkte und die Produzenten verzehrt werden. Wir wissen: Die Beschäftigten der mit uns zusammenarbeitenden Kitas vermitteln die Achtung vor den Speisen und Getränken.

## „DAS IST UNSER ANSPRUCH“

„Aus gutem Grund sind wir bei ‚Lecker hoch drei‘ dabei: Das Projekt bietet den beteiligten evangelischen Kitaträgern in Hamburg die Möglichkeit, eine Versorgung zu entwickeln, die nicht nur lecker und gesund für die Kinder ist, sondern auch den ökologischen Anspruch an unsere Arbeit unterstützt: Regional geerntetes Obst und Gemüse in Bio-Qualität, oft im Freilandanbau und aus der Saison, kommt frisch auf den Tisch. Durch die kurzen Transportwege und den hohen Einsatz saisonaler Bio-Produkte, leisten wir einen Beitrag zum Klimaschutz. Damit passt ‚Lecker hoch drei‘ als weiterer Baustein wunderbar in unser Konzept der ökofairen Beschaffung.“

Petra Steinert,  
UmweltHaus am Schüberg,  
Ökologin



## ... UND NEUE ARBEIT FÜR BEHINDERTE MENSCHEN

„Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ ist noch mehr: Wir schaffen in unserer Küche und in der Logistik neue Arbeitsplätze für Behinderte, denn sie sind besonders überproportional von Arbeitslosigkeit betroffen – dabei ist Arbeit eine der wesentlichen Grundlagen für gesellschaftliche Teilhabe und Integration. Hamburg Work ist ein Integrationsunternehmen. Gemäß § 132 Sozialgesetzbuch IX werden mehr als 40 % der Arbeitsplätze bei „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ an Menschen mit einer Schwerbehinderung vergeben. Zum Ausgleich für den dabei entstehenden höheren Aufwand werden wir vom Integrationsamt der Freien und Hansestadt Hamburg aus Mitteln der Ausgleichsabgabe gefördert.

## UNSER „OPTIMIX“



Es gibt so viele Vorstellungen davon, „was ein Kind braucht“. Für „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ hat eine Expertengruppe auf wissenschaftlicher Basis einen detaillierten Angebotsstandard entwickelt. Das betrifft vor allem den Einsatz von Rohstoffen, die Auswahl von Speisen und die Zusammenstellung der Menüs. Wir lehnen uns dabei an das „optimix“-Konzept an: Diese optimierte Mischkost liefert Kindern die Energie, die sie brauchen und alle Nährstoffe für eine gesunde Entwicklung. Dabei steht die Freude am Essen immer an erster Stelle. Mehr auf [www.fke-do.de](http://www.fke-do.de)

## „EIN LEUCHTURM-PROJEKT!“

„Gesunde Ernährung und Inklusion: Was für eine innovative Verbindung! Und gleichzeitig eine zukunftsweisende Idee, die allen Beteiligten nützt. Arbeitsplätze werden geschaffen und den Kindern wird täglich ein ausgewogenes Essen ermöglicht. ‚Lecker hoch drei – Dinners für Kinners‘ ist ein Leuchtturmprojekt, das bisher in Hamburg noch fehlte und auf alle Fälle unterstützenswert ist.“



Silke Schwartau,  
Verbraucherzentrale  
Hamburg

### UNSERE PARTNER & UNTERSTÜTZER

Gefördert durch die  
**Aktion MENSCH**

**BEOS**

**Profi tabel**

**passage**

**FKE**

**m MEIKO**

**M KN**

**fresh FACTORY**

**HAGATEC**  
Hanseatische Gastronomie  
Technik GmbH

**Halton**

AUTOHAUS GÜNTHER GRUPPE



**BLANCO**

**Evangelische Bank**

