



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.



WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE UNTERSTÜTZUNG

Spendenkonto:

hwg hamburg work gGmbH, Stichwort: Leckerhochdrei
IBAN: DE31 5206 0410 0006 4430 60
BIC: GENODEF1EK1 bei der Evangelischen Bank Kassel



PROJEKTLEITUNG & KONTAKT

Kai Gosslar
Geschäftsführer
hwg hamburg work gGmbH
Mexikoring 23
22297 Hamburg
Tel.: 040 411 60 62-15
Fax: 040 411 60 62-11
E-Mail: kai.gosslar@hamburgwork.org
www.leckerhochdrei.de



Stand Januar 2018; Konzept/Gestaltung: www.hamburgwork.de
Bildnachweis: MTS GmbH (1), Privat (1), VZ Hamburg (1), iStockphotos (3 und Illustrationen)

SIE STEHEN DAHINTER



Lenkungsgruppe	Expertengruppe
Karin Müller Geschäftsführerin Ev.-Luth. Kita-Werk Altona/Blankenese	Petra Steinert Dipl. Ökotrophologin Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-Ost
Gudrun Lüdicke Stv. Geschäftsführerin Bereich Kita Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg Ost	Nicole Liedtke Kitaleitung Ev.-Luth. Kita-Werk Altona/Blankenese
Kai Gosslar Geschäftsführer hwg hamburg work gGmbH	Juliane Petersen Kitaleitung Pestalozzi-Stiftung Hamburg
	Sascha Dickmeis Gesamtleiter Gastronomie hwg hamburg work gGmbH



LECKER³

Dinners für Kinners

GESÜNDERES ESSEN FÜR KINDER DAS HAMBURGER INKLUSIONSPROJEKT

Ein Projekt von



www.pestalozzi-hamburg.de

In Kooperation mit



Unterstützt vom



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

„ICH FREUE MICH AUF WEITERE NACHAHMER“

„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!“



Steffen Henssler,
Schirmherr und Unterstützer

U Frühlingsuppe (4 Portionen)

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

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



„EIN LEUCHTTURM-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

BLANCO

M KN

Halton

m MEIKO

FKE

HAGATEC

Leonardo Hotels

AUTOHAUS GÜNTHER GRUPPE

KRUPS

RÖSELER & HALLER

Tefal

Evangelische Bank

ROWENTA