



Die Zukunft ist nachhaltig

Kai Gosslar in der Küche des Kita-Catering-Projekts „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“

# Inklusion in der Küche

Durch ein spezielles Kochverfahren kommt das Essen des Hamburger Kita-Caterers „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ wie frisch gekocht auf die Teller der Kinder. In der Küche arbeiten überwiegend Menschen mit schwerer Behinderung

## »e&t«: Wie kam es zu der Gründung von ‚Lecker hoch drei – Dinners für Kinners‘?

Kai Gosslar: Als ich 2011 bei der Pestalozzi-Stiftung Hamburg in der Geschäftsführung anfang, entstand die Idee, Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung aufzubauen. Wir haben dann verschiedene Konzepte überlegt und Arbeitsbereiche geschaffen, z.B. in der Gebäudereinigung. Irgendwann ist uns aufgefallen, dass viele von der Stiftung betriebene Kindertagesstätten unzufrieden mit dem Mittagessen für die Kinder waren. Ich selbst habe in den Kindergärten mitgegessen und war nicht zufrieden mit dem, was da angeboten wurde. Das Essen war häufig zu süß, das Gemüse ohne Biss, die Nudeln verkocht.

**Oft wird das Essen nicht in der Kindertagesstätte gekocht, sondern von Catering-Unternehmen angeliefert. Die kochen die Gerichte frühmorgens, das Essen wird dann über Stunden warm gehalten, bis es auf die Teller der Kinder kommt.**

Da gibt es Warmhaltezeiten von bis zu fünf Stunden. Danach ist das Essen von niedriger Qualität. Nährstoffe sind kaum noch vorhanden, und auch Konsistenz und Farbe leiden. Das Essen ist dann einfach nicht mehr appetitlich. Mit der Gründung von ‚Lecker hoch drei – Dinners für Kinners‘ wollten wir das ändern. **Was genau machen sie anders?** Wir wenden das Cook-&-Chill-Verfahren an. Das heißt, wir kochen die warmen

Speisen bis kurz vor dem Garpunkt und kühlen sie dann sehr schnell herunter – in ca. 90 Minuten auf drei Grad. Dann füllen wir sie ab und liefern sie am nächsten Tag gekühlt an die Kitas aus. Dort werden die Gerichte zu Ende gegart. Dadurch ist das Essen wie frisch gekocht, sieht auch so aus, schmeckt und steckt noch voller Vitamine und Mineralstoffe.

## Wie viele Mitarbeiter haben Sie?

50 sind bei uns beschäftigt, davon sind 27 Menschen mit schwerer Behinderung. Es sind Kollegen dabei, die es auf dem Arbeitsmarkt schwer hatten und lange keinen Job gefunden haben. Oder welche, die immer wieder aufgrund ihrer Behinderung arbeitslos wurden.

## Die Arbeit in einer Großküche ist Schwerstarbeit, es geht hektisch zu. Werden Ihre Kollegen darauf vorbereitet oder speziell ausgebildet?

Ich muss dazu sagen, dass wir anders arbeiten können als die meisten Großküchen. Durch das Cook-&-Chill-Verfahren arbeiten wir zeitversetzt. Unsere Warmspeisen halten bis zu

**„Menschen mit schwerer Behinderung wollen einen Beitrag zur Gesellschaft leisten. Auch spielt der Aufbau von sozialen Kontakten eine wichtige Rolle.“**

drei Tage, ohne dass es zu hygienischen Problemen kommt – so können wir über den Tag verteilt stressfrei produzieren. Wir sensibilisieren unsere Mitarbeiter dafür, dass Leistung nicht im Vordergrund stehen muss.

## Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?

Wir haben einen Social-Franchising-Partner gewinnen können, der ab August in Walsrode, Niedersachsen, startet. Wir möchten das, was wir entwickelt haben, an andere weitergeben und planen weitere Betriebe in Deutschland. Und wir sind dankbar, dass der Koch Steffen Henssler uns von Anfang an mit Spenden unterstützt hat.

## PERSON & PROJEKT

Der Diplom-Kaufmann **KAI GOSSLAR** (50) war lange in der Unternehmensberatung tätig, bis er 2011 zur Pestalozzi-Stiftung Hamburg kam. Er ist Geschäftsführer und Entwickler des Inklusionsprojektes „hamburg work“, das zum Ziel hat, Menschen mit schwerer Behinderung reguläre Arbeit zu geben. Dabei konzentrierte sich das Unternehmen zunächst auf Bereiche wie Gebäudereinigung, Haustechnik und Malerei. Im Juli 2018 folgte „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“, welches zusammen mit den beiden Evangelisch-Lutherischen Kirchenkreisen Hamburgs initiiert wurde. Das Inklusionsprojekt wird auch durch Spenden finanziert, Schirmherr ist der Hamburger Koch Steffen Henssler. Zwei Menülinien sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.