



Dinners für Kinners

## DAS PARTNERKONZEPT.

### GESUNDE UND SCHMACKHAFTE KOST FÜR KITAS UND SCHULEN

Sie haben sich das Ziel gesetzt, mit uns die Beschäftigung von Menschen mit schwerer Behinderung zu fördern?

Sie sind Kita- oder Schulträger und möchten die Versorgung der Kinder verbessern?

Sie wollen, dass es den Kindern schmeckt, die Eltern die Mahlzeiten rühmen und Ihre Mitarbeitenden entlastet werden?

Dann passen Sie sehr gut zu uns, denn wir haben das Rezept:

Als Beschäftigungsträger oder Inklusionsbetrieb setzen Sie diese Ziele als regionaler Partner mit uns um.



**Steffen Hensler**  
Schirmherr und  
Unterstützer

## WOHER WIR KOMMEN



**„Ich bin mit  
ganzem Herzen  
dabei!“**

**Steffen Henssler  
Schirmherr und  
Unterstützer**



**„Dinners für  
Kinners – ein  
ansteckendes  
Rezept.“**

**Dr. Matthias Riedl  
Ernährungsmediziner**



**„Gesund und inklusiv“**

„Aus vollem Herzen unterstütze ich das Inklusionsprojekt **„Lecker hoch drei“**: Das Projekt erhöht die Angebotsvielfalt in unserer Region und ermöglicht es unseren Kindertagesstätten und Schulen, eine qualitativ hochwertige Verpflegung in Anspruch zu nehmen, die nicht nur lecker und gesund für unsere Kinder ist, sondern auch wichtige inklusive Arbeitsplätze im Landkreis Heidekreis sichert und schafft.“

**Jens Grote, Landrat im Heidekreis**

„Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ wurde 2015 mit Unterstützung von drei gemeinnützigen Hamburger Kitaträgern initiiert. Ziel war es, sowohl Kindern in Kindertagesstätten eine gut schmeckende und nachhaltige Versorgung anzubieten als auch neue Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen.

Unser Unternehmen ist ein Betrieb der hwg hamburg work gGmbH. Diese wurde 2013 von der Pestalozzi-Stiftung Hamburg gegründet, um als Inklusionsunternehmen Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen. Initiiert wurde das Projekt auch von den Evangelisch-Lutherischen Kirchenkreisen Hamburg-Ost und Hamburg-West/Südholstein.

Wir sind im Juli 2018 mit den ersten Auslieferungen gestartet und bewusst langsam, aber kontinuierlich gewachsen, um unsere Standards nicht zu verletzen.

Derzeit beliefern wir in Hamburg 55 Einrichtungen täglich mit rund 5.000 Menüs. Die Hälfte unserer 50 Mitarbeitenden ist schwerbehindert.

Erste Übernehmerin unseres Konzeptes sind die Heide-Werkstätten in Walsrode. Der Start ist für den Spätsommer 2022 geplant.



## DAS IST UNSER KONZEPT

Unter fachlicher Begleitung der beteiligten Träger und mit externen Fachleuten sowie auf der Basis einer eigenen Studie zur nachhaltigen Versorgung haben wir ein innovatives Konzept entwickelt, das auf der durchgängigen Anwendung des Cook&Chill-Verfahrens beruht.

Cook&Chill bedeutet Kochen und Kühlen. Bei diesem Verfahren werden die Speisen bei uns auf 3 °C heruntergekühlt und für den Transport verpackt. Dieses Verfahren vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten, ohne die üblichen Nachteile. Es bedeutet: maximaler Geschmacks- und Vitaminerhalt, beste Hygiene und minimaler Arbeitsaufwand.



## DAS SIND UNSERE MENÜS

Ein Menü besteht bei uns aus mehreren heißen Komponenten, einer Rohkost oder einem Salat und einem Nachtisch. Sie folgen den Jahreszeiten, und es sind immer DGE-zertifizierte Angebote dabei. Wir bieten täglich zwei Menüs an.

Wir halten uns innerhalb einer Woche (5 Tage) an folgende Regeln:

- maximal ein Fleischgericht
- ein Eintopf oder Auflauf (möglichst ohne Fleischbeilage)
- ein Seefischgericht
- ein vegetarisches Gericht
- mindestens 2-mal frische Kartoffeln
- 2- bis 3-mal frisches Obst
- 2- bis 3-mal Rohkost oder frischer Salat

Es besteht die Möglichkeit, Menükomponenten nach Lust und Laune auszutauschen. Wir empfehlen jedoch grundsätzlich, ein Menü je Kind zu bestellen, um den gewünschten Ernährungsstandard einzuhalten.

Wir bieten Sondermenüs und nehmen Rücksicht auf Unverträglichkeiten.



## **WAS WIR IHNEN BIETEN**

Als unserem Partnerbetrieb bieten wir Ihnen die regionale Umsetzung unseres erfolgreichen Konzepts an. Der Aufbau eines neuen Betriebs wird so erheblich vereinfacht und beschleunigt, die Vorlaufkosten werden gesenkt, weil die Betriebsaufnahme beschleunigt wird. Kostspielige Fehlverläufe werden vermieden, weil Lecker hoch drei die Umsetzung des Vorhabens mit seinem Know-how unterstützt.

Im Rahmen unserer Betriebsentwicklung haben wir neben den Rezepturen auch Standards und Verfahren entwickelt, die wir auf der Grundlage eines eingesetzten Warenwirtschaftssystems als Lösung unseren Partnerbetrieben bereitstellen können.

## **WELCHE FÖRDERUNGSMÖGLICHKEITEN GIBT ES ZUDEM?**

Als zugelassener Inklusionsbetrieb erhalten Sie regelmäßig Zuschüsse für die Beschäftigung der Zielgruppe und die Ausstattung des Betriebes. Förderung durch weitere Organisationen, z. B. die „Aktion Mensch“, ist möglich. Wir beraten Sie bei der Beantragung von Fördermitteln und helfen für ein erfolgreiches Fundraising.

## IHR NUTZEN IM DETAIL

### In der Produktion

- Warenwirtschaftslösung: effektive Steuerung über den gesamten Produktions- und Administrationsprozess, insbesondere Rezepturverwaltung, Inhaltsausweisung, Produktionssteuerung, Einkauf, Wareneinsatzsteuerung, Kommissionierung, Abrechnung (= Senkung Personal-/Wareneinsatzquote, Qualitätssicherung)
- Optimierte Investitionskosten für „Cook&Chill“ (= z. B. kein Kombidämpfer erforderlich)

### Bei der Speisenplanung und -qualität

- Immer vier saisonal variierende Kita-Menülinien (= kein Planungsaufwand)
- Dabei sind immer zwei DGE-zertifizierte Menülinien: a) Fleisch/Fisch, b) vegetarisch
- Erprobte im Warenwirtschaftssystem hinterlegte Rezepturen
- Hohe Ergebnisqualität bei relativ geringem Personalaufwand
- Biozertifizierung für die Produktgruppe „Gewürze“; weitere sind in Vorbereitung

### Für den Einkauf

- Optimierte Einkaufspreise (= transparente Einkaufsgemeinschaft), Senkung des Ausschreibungsaufwands
- Automatisierte Bestellung mittels Warenwirtschaftssystem
- Passgenaue Auswahl von hinterlegten Produkten für das Cook&Chill-Verfahren

### Für die Bestellung

- Komfortable Bestellung durch unser Web-Bestellsystem
- Individuelle Zusammenstellung der Speisen und Mengen möglich (= Kostenoptimierung bei Kitas)

### Betriebsaufbau

- Beschleunigte Betriebsumsetzung durch vordefinierte Lösungen (= geringere Anlaufverluste)
- Beratung zur Planung des Betriebsaufbaus (z. B. Raumkonfiguration, Ausstattung)
- Beratung auch für Businessplanung, Finanzierung und ggf. Fundraising
- Einarbeitung des Küchenteams, Schulungen
- Laufende Betriebsberatung

### Marketing

- Übernahme unseres Markenkonzepts „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“
- Zusatznutzen durch unser bekanntes Markengesicht: Schirmherr Steffen Henssler
- Zusatznutzen und Unterstützung durch „Ernährungsdoc“ Dr. Matthias Riedl
- Gebietsschutz ist möglich
- Auf Grundlage unseres bewährten Produktions- und Logistiksystems können Sie auch z. B. über Ihren Landkreis, Ihre Stadt oder Kommune hinaus Ihre Einrichtungen in der Region ohne Qualitätsverluste beliefern oder auch mit weiteren Partnern den ländlichen Raum erschließen
- Auf Wunsch begleitende Presse- und PR-Arbeit

## KLEINGEDRUCKTES

### Zugelassene Partner

Für die Zulassung von Partnern bestehen folgende Durchführungsformen:

- Umsetzung des Betriebes als Inklusionsbetrieb bzw. im Rahmen einer Inklusionsabteilung gemäß § 215 SGB IX.
- Alternativ: Sie sind kein Inklusionsbetrieb, sondern z. B. gemeinnütziger Träger der Jugendhilfe: Dann müssen mindestens 10 Prozent der Arbeitsplätze mit Menschen besetzt werden, die eine schwere Behinderung aufweisen.

### Einhaltende Standards

- Damit die Qualität in Partnerbetrieben gewährleistet wird, müssen die Lecker hoch drei-Menüs und -Rezepturen genutzt werden.
- Die Produktion muss auf Grundlage des von uns eingesetzten Warenwirtschaftssystems (NT/C – Fremdanbieter) gesteuert werden.
- Weitere Qualitätsstandards sind zu erbringen (z. B. Hygienestandard). Auch hier unterstützen wir Sie bei der Umsetzung.

### Kostet die Partnerschaft etwas?

Ja. Wir wollen zwar kein Geld mit den Partnerschaften verdienen, müssen aber Kosten zur Abrechnung bringen. Die Kosten für die Partnerlizenz beträgt 3,0 Prozent vom Nettoumsatz bei gemeinnützigen Trägern. Bei gewerblichen Unternehmen (die mindesten 10 Prozent Menschen mit schwerer Behinderung beschäftigen müssen) beträgt die Partnerlizenz 3,5 Prozent vom Nettoumsatz.

Die Begleitung der Aufbauphase sowie die laufende Betriebsberatung wird nach Aufwand abgerechnet. Hierfür erstellen wir ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.



## WIR HABEN IHR INTERESSE GEWECKT ...

Wir freuen uns über einen ersten telefonischen Gedankenaustausch, weil uns ein bisschen „rumzuspinnen“ in aller Regel viel Freude bereitet. Nehmen Sie also gerne Kontakt zu uns auf. Wenn sich etwas konkretisieren lässt, prüfen wir gerne im nächsten Schritt mit Ihnen die Machbarkeit!

Sie sind an der Versorgung Ihrer Einrichtungen durch Lecker hoch drei interessiert, möchten aber selbst keinen Betrieb aufbauen? Sprechen Sie uns an, wir prüfen die Möglichkeiten, gemeinsam mit Ihnen und den bei Ihnen infrage kommenden lokalen Trägern.



Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Kai Gossler



### KONTAKT

Kai Gossler  
Lecker hoch drei – Dinners für Kinners

Schnackenburgallee 43-45  
22525 Hamburg

Tel.: 040 8559 870 -0  
Fax: 040 8559 870 -01  
Mobil: 0179 475 9022

E-Mail: [kai.gossler@hamburgwork.org](mailto:kai.gossler@hamburgwork.org)  
[www.leckerhochdrei.de](http://www.leckerhochdrei.de)