

Schulverpflegung

Fachmagazin für die professionelle Verpflegung
von Kindern und Jugendlichen

18. Jahrgang
Ausgabe 1/2023
Heftpreis: 9 €



Food

Brokkoli bevorzugt

Aus der Praxis

Lecker hoch drei

UNSER GESAMTES
HAFER-SORTIMENT AUF:
www.frischli-foodservice.de
www.frischli-greenguide.de

frischli
100% PFLANZLICH

Lecker hoch drei

Kita-Kinder mit einer gesunden und gut schmeckenden Mahlzeit zu versorgen und gleichzeitig Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen: Dass dies gut funktionieren kann, zeigt das Hamburger Cateringunternehmen „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“.



Hinter „Lecker hoch drei“ steht eine Kooperation der besonderen Form. Den Anstoß gaben drei evangelische Kindertagesstätten-Träger. Zu Beginn stand der Wunsch nach einem hochwer-

„Wir wollen diese gute Marke an Franchisepartner verkaufen – inklusive Warenwirtschaftssystem, Rezepturen sowie Service den Betriebsaufbau.“

Kai Gosslar

tigeren Verpflegungsangebot für ihre 35 Kitas in Hamburg. Gleichzeitig hatte der Inklusionsbetrieb Hamburg Work die Idee zur

Gründung eines Kita-Cateringbetriebs, um zusätzliche Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen. „Diese Idee haben wir mit den Kita-Trägern in einer Planungsgruppe weiterentwickelt“, berichtet Hamburg Work-Geschäftsführer Kai Gosslar, der seit den ersten Gesprächen im Jahr 2013 bei „Lecker hoch drei“ dabei ist. Neun Jahre später kann man sagen: das Projekt ist äußerst erfolgreich. Seit dem Start des Cateringbetriebs im Juli 2018 verzeichnet er ein starkes Wachstum. Aktuell werden 60 Kitas mit rund 5.000 Essen täglich beliefert, weitere Zuwächse sind geplant. Im September 2022 ist die Mar-

ke „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ außerdem als Franchisesystem an den Start gegangen. „Wir wollen diese gute Marke an Franchisepartner verkaufen – inklusive Warenwirtschaftssystem, Rezepturen sowie als Service den Betriebsaufbau“, berichtet Kai Gosslar. Und natürlich soll auch das inklusive Konzept bei den Franchisepartnern umgesetzt werden. Ein erster Betrieb hat im Oktober in Walsrode eröffnet.

50 Prozent mit Behinderung

Beim Hamburger Cateringunternehmen hat derzeit rund die Hälfte der Mitarbeitenden eine schwere Behinderung. „Es handelt sich um Menschen, für die auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt keine Vermittlungsmöglichkeiten bestehen“, erklärt der Geschäftsführer. Jeweils zu einem Drittel haben die Mitarbeitenden eine körperliche, geistige oder psychische Beeinträchtigung, ein hoher Anteil an Gehörlosen ist darunter, jedoch keine Rollstuhlfahrer.

Wie das in einer Großküche, die mit dem Cook & Chill-Verfahren arbeitet, funktioniert, erklärt Sascha Dickmeis, ebenfalls Geschäftsführer sowie Gesamtleiter Gastronomie: „Bei unseren Prozessen gibt es keine Besonderheiten, allerdings haben wir den Küchenbetrieb in einzelne Abteilungen aufgeteilt. So können wir bei jedem Mitarbeiter schauen, in welchem Arbeitsbereich wir ihn am besten einsetzen können.“ Durch Weiterbildung könne den Mitarbeitenden dann ermöglicht werden, in weiteren Abteilungen zu arbeiten und aufzusteigen. Sehr viel Energie wird in die Erprobung von Bewerbern gesteckt. Während eines Prak-



Fotos: HöB



tikums wird geschaut, was derjenige mitbringt, ob eher kognitive oder körperliche Fähigkeiten fehlen und an welcher Stelle er in den Betrieb passen könnte. „Wir hatten in den letzten Jahren ein starkes Wachstum, daher erproben wir eigentlich das ganze Jahr über, um dann genug Mitarbeiter zu haben, wenn weitere Kitas als Kunden hinzukommen“, sagt Sascha Dickmeis. Viel Wert gelegt werde auf ein respektvolles

▲ *Etwa 5.000 Essen produziert das Lecker hoch drei-Team täglich im Cook & Chill-Verfahren für Kita- und Schulkinder. Vier Menülinien – bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise – stehen dabei zur Auswahl. 43 Mitarbeitende, davon 50 Prozent mit einer Behinderung, sind dafür zuständig.*

Miteinander, das in vielen Großküchen so nicht üblich sei, sowie auf ein gutes Betriebsklima – das bei den oft herausfordernden Tätigkeiten wichtig sei.

Auf einen Blick

„Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“, Hamburg

Bauherr: Hamburg Work

Inbetriebnahme: 2018

Investitionsvolumen: 5 Mio. €
(davon Küchentechnik: 1,5 Mio. €)

Geschäftsführung: Kai Gosslar, Sascha Dickmeis

Küchenleiter: Daniel Plump, Gunnar Seifert (Stellvertretung)

Produktionssystem: Cook & Chill

Essenszahlen: ca. 5.000 täglich

Klientel: Kita- und Schulkinder

Speisenangebot: 4 Menülinien zur Auswahl mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, davon 2 DGE-zertifiziert

Anzahl Mitarbeiter: 43, davon 5 Fachkräfte, der Rest Hilfskräfte, etwa 50 % Mitarbeiter mit Behinderung

Preise: 3,10 € für ein komplettes Menü

Ausgewählte Projektpartner: Profitabel (Küchenfachplaner), Hagatec (Küchenfachhändler), MKN, Meiko, Rieber, Reganic, Asskühl, Dresdner Kühlanlagenbau, NTC, Cambro

Cook & Chill bewährt sich

Sehr gut bewährt hat sich laut den Geschäftsführern das Cook & Chill-Verfahren.

„Wir waren zunächst nicht sicher, ob es in den Kitas funktioniert“, berichtet Kai Gosslar. Früher habe es in den Kitas aufgrund der Warmverpflegung häufig Probleme mit verkochtem Essen gegeben sowie Klagen über die Nährstoffverluste aufgrund von langen Warmhaltezeiten. Heute sei das Feedback zur Qualität sowie zum Handling des angelieferten Essens sehr positiv. „Wir haben nicht einen Kunden verloren in den letzten fünf Jahren und durch Empfehlung der Kitas kommen immer mehr Einrichtungen hinzu“, berichtet Kai Gosslar zufrieden. Um die Technik nicht nur in der Großküche, sondern auch in den Kitas vor Ort bestmöglich umzusetzen, hat sich das Cateringunternehmen mit dem Hamburger Fachhändler Hagatec einen erfahrenen Partner ins Boot geholt. Hagatec-Inhaber Mirko Deuerling betreut das Projekt Lecker hoch drei von Anfang an mit und war bereits in der Planungsgruppe engagiert. Die komplette Küchenausstattung von der



Vegan & Bio: So vielfältig sind unsere Knödel.



QR-Code scannen und viele vegane und vegetarische Knödel-Rezepte für Großverbraucher entdecken.



Burgis Bio-Knödelinos®, TK
25 g/St., 3 kg Karton



Burgis Bio-Kartoffelknödel, TK
75 g/St., 2 x 20 x 75 g



Die Burgis Bio-Knödel sind von **Natur aus vegan** und eignen sich zudem für eine **gluten- oder laktosefreie Ernährungsweise. Frischer & biologischer geht's nicht!**

Weil's quad is!



Thermik und den Edelstahlmöbeln über die Bandspülmaschine bis hin zu den Transportboxen wurde von Hagatec realisiert, inklusive Montage, Einweisung und Wartung.

Fachgerecht regeneriert

Das Essen wird in EPP-Boxen mit passivem Kühlsystem für einen HACCP-gerechten Transport in die Kitas ausgeliefert. Um bei der Aufbereitung eine gleichbleibende Qualität gewährleisten zu können, wurden die Kita-Küchen von Hagatec mit der passenden Technik ausgestattet. Zumeist kommen Auftisch-Multifunktions-Backöfen (Navioven von Rieber) zum Einsatz, in größeren Küchen wurden auf Wunsch der Kitas auch Kombidämpfer aufgestellt. „Es geht um Energieeffizienz und eine perfekte

„Wir haben nicht einen Kunden verloren in den letzten fünf Jahren und durch Empfehlung der Kitas kommen immer mehr Einrichtungen hinzu.“

Kai Gosslar

Ausnutzung des Gerätes bei meist beengten Platzverhältnissen, hier punkten die nur 46 cm breiten Auftischgeräte“, erklärt Mirko Deuerling.

Die Kitas haben die Geräte selbst gekauft, bei einem Geräteausfall hält Hagatec ein Back-up vor, damit die Essensversorgung in jedem Fall gewährleistet ist. Außerdem wurden die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden vor Ort von dem Fachhändler in die Funktion eingewiesen. „Eine gute Zusam-

3 Fragen an...

Kai Gosslar, Geschäftsführer, Hamburg Work



Die Großküche „Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ wird von prominenten Köchen und Ernährungsexperten unterstützt. Mehr dazu hat der Geschäftsführer von Hamburg Work Kai Gosslar berichtet.

Herr Gosslar, warum sind Unterstützer für das Cateringunternehmen so wichtig?

„Lecker hoch drei – Dinners für Kinners“ ist eine gemeinnützige, nicht gewinnorientierte Initiative und ist auf Spenden angewiesen, um den Betrieb ausbauen zu können und weitere Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung zu schaffen. Allerdings sind wir über die Spenden nicht ausfinanziert, sondern müssen Umsätze generieren über unsere guten Produkte und Dienstleistungen.

Der Koch und Entertainer Steffen Henssler ist Schirmherr von „Lecker hoch drei“, wie bringt er sich ein?

Steffen Henssler konnten wir bereits ganz zu Beginn als Schirmherr und Förderer gewinnen. Er hat bei unserem Start unter anderem die Rezepturen probiert und war begeistert von unserem Konzept, gesundes Essen für Kinder in einem Inklusionsbetrieb zu kochen. Er spendete beispielsweise seine bei „Grill den Henssler“ erspielten mehr als 400.000 Euro für „Lecker hoch drei“. Außerdem lädt er jährlich zu einem Charity Dinner in „Hensslers Küche“ ein, um weitere Spenden für uns zu sammeln.

Auch der bekannte Ernährungsmediziner Dr. Matthias Riedl ist seit Kurzem ein Unterstützer – ein Ritterschlag in Sachen Ernährungskonzept?

Dr. Matthias Riedl ist über unser Netzwerk zu uns gekommen. Er hat sich unser Ernährungskonzept angeschaut und befürwortet es als ideale Versorgung für Kinder, da es regional, vollwertig und lecker ist.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Alexandra HöB

menarbeit zwischen unseren Technikern und den Mitarbeitenden vor Ort darf man nicht unterschätzen. Die Techniker kennen sich in den Küchen gut aus, hier ist Vertrau-

en gewachsen“, betont Mirko Deuerling. Für die Mittagsverpflegung können die Kitas aus vier Menülinien wählen. Menülinie 1 und 2 sind DGE-zertifiziert, eine beinhaltet Fisch und Fleisch, die andere ist vegetarisch. Die Menülinien 3 und 4 sind Ergänzungslinien mit Speisen, die Kinder sehr gerne essen wie Nudeln mit Tomatensauce oder Eierpfannkuchen mit Apfelmus. „Wir kochen wie bei Mutttern, ohne Fertigprodukte. Brühen und Saucen werden selbst angesetzt“, sagt Sascha Dickmeis. Die eingesetzten Gewürze sind bio-zertifiziert. „Alle Komponenten sind frei untereinander austauschbar. Bei Risotto-Reis mit Gemüse können beispielsweise auch nur 80 statt 100 Portionen Gemüse bestellt werden, wenn man weiß, dass dies ausreicht“, erklärt Sascha Dickmeis. So könne man sich gut auf den jeweiligen Bedarf vor Ort einstellen und Lebensmittelabfälle werden vermieden.

Alexandra HöB

Fotos: HöB, Hagatec

