



**KINDERWELT**  
HAMBURG

### Nur das Beste ist uns gut genug

Beim Wareneinkauf ist „EU-Bio“ unser Mindeststandard, doch wir gehen weiter und verwenden nach Möglichkeit immer Waren der Bio-Verbände wie z.B. Bioland, Demeter, Naturland. Die Produkte dieser Verbände unterliegen strengeren Richtlinien bei der kontrolliert biologischen Erzeugung. Die Liste unserer Lieferanten können Sie auf unserer Internetseite einsehen.



### In die Töpfe geschaut

Zu unserem 25-jährigen Jubiläum haben unsere Köchinnen und Köche die Lieblingsrezepte der Kinder – und ihre eigenen Favoriten – in einem Kochbuch zusammengestellt. Dieses erhalten Sie über Ihre Einrichtungsleitung, durch Nachfrage bei der Öffentlichkeitsarbeit oder über diesen QR-Code.

Weitere Informationen rund um das Thema Ernährung:

[www.kinderwelt-hamburg.de/ernaehrung](http://www.kinderwelt-hamburg.de/ernaehrung)



### Kinderwelt Hamburg

Es gibt uns seit 1992. Wir sind ein gemeinnütziger Träger von inzwischen mehr als 25 Kitas, einem Eltern-Kind- sowie einem Familien-Zentrum und kooperieren im Ganztage mit mehreren Schulen. Wir gehören dem Paritätischen Wohlfahrtsverband Hamburg und dessen „Qualitätsgemeinschaft Kita“ an.

### Flachsland Zukunftsschulen

2008 haben wir unser erfolgreiches Bildungskonzept auf den schulischen Bereich ausgeweitet und das Bildungshaus Alsterpalais eröffnet, mit Kita und Schule unter einem Dach. Im August 2019 haben wir mit dem „Campus29“ außerdem unsere eigene Fachschule für Sozialpädagogik gegründet. [www.flachsland-zukunftsschulen.de](http://www.flachsland-zukunftsschulen.de)

**KINDERWELT**  
HAMBURG

**FLACHSLAND**  
ZUKUNFTSSCHULEN

### Kinderwelt Hamburg gGmbH

Flachsland 29 • 22083 Hamburg  
Telefon: 040 - 20 00 03 0  
info@kinderwelt-hamburg.de  
[www.kinderwelt-hamburg.de](http://www.kinderwelt-hamburg.de)

**DER PARITÄTISCHE**  
UNSER SPITZENVERBAND



Für unsere Kinder  
und die Umwelt.  
Wir kochen 100% bio.

[www.kinderwelt-hamburg.de](http://www.kinderwelt-hamburg.de)

## Unsere Ernährungsphilosophie

Wir meinen: Essen soll schmecken und gut für uns und unsere Umwelt sein. Bereits seit 2003 bereiten wir in unseren Großküchen vollwertige warme Mittagessen für Kita- und Schulkinder zu. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Erzeugung (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006), es wird nur Bio-Fleisch und Seefisch aus Bio-Zucht oder zertifizierter Fischerei angeboten. Unser Ziel ist mehr Lebensqualität für alle, deshalb nehmen wir höhere Kosten beim Wareneinsatz in Kauf.



Da wir ausschließlich 100%ige Bio-Produkte verwenden und die Speisen zum allergrößten Teil aus unverarbeiteten Lebensmitteln zubereiten, enthalten unsere Gerichte keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Unser Küchendirektor Volker Jahr und sein Team wissen aus jahrelanger Erfahrung, was Kinder mögen und was gesund ist. Sie bringen Abwechslung in die Speisepläne, sind flexibel und beteiligen die Kinder bei der Speisenauswahl. Uns ist wichtig, Warmhaltezeiten weitgehend zu vermeiden und so Nährstoffe zu erhalten. Deshalb liefert unsere Küche Gemüse, Nudeln, Reis und Kartoffeln größtenteils roh an unsere Kitas. Diese Speisen werden dann vor Ort frisch gegart.



## Lecker, vollwertig und gesund

Zusätzlich zur Mittagsmahlzeit bieten wir frisches Obst und Gemüse an, das erst kurz vor dem Verzehr zubereitet wird, um die Vitamine zu bewahren. Für die Kinder stehen so täglich gesunde Knabberereien bereit. Auch das Frühstück in unseren Kitas besteht selbstverständlich zu 100% aus Bio-Zutaten.

Unsere Speisepläne orientieren sich an den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung, das heißt unter anderem: einmal pro Woche gibt es Seefisch (aus zertifizierter Fischerei oder Bio-Zucht), einmal Fleisch (Bioland oder Demeter) sowie Getreide- und Gemüsespeisen an den weiteren Tagen.



Auch eine rein vegetarische Speisenauswahl ist möglich. Die Zutaten werden nach den Gesichtspunkten einer Vollwerternährung ausgewählt und stammen bevorzugt aus der Region.

## Individuelle Lösungen

Sollte ein Kind aufgrund medizinisch bedingter Allergien oder Unverträglichkeiten spezielle Lebensmittel vermeiden müssen, ist ein entsprechendes ärztliches Attest abzugeben. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen sich fachlich kompetent auf diesen Bedarf des Kindes ein.



## Aus Liebe zu gutem Essen

Unsere hohe Qualität verdanken wir erfahrenen und engagierten Köchinnen und Köchen und ihrer Liebe zu 100% Bio-Produkten. Geleitet werden unsere Küchen von Küchendirektor Volker Jahr. Auch er kocht seit Jahrzehnten aus Leidenschaft. „Ich wusste schon mit sieben Jahren, als ich bei Oma am Spülstein stand, dass ich Koch werden wollte“, sagt er. Was ihm an seiner Arbeit besonders gut gefällt, ist die Verwendung von 100% Bio-Lebensmitteln: „Besonders für Kinder möchte ich nichts anderes mehr verarbeiten.“



## Ökologie und Nachhaltigkeit

Wir wollen, gemeinsam mit Kindern und ihren Familien, eine lebenswerte Gesellschaft verantwortungsvoll mitgestalten - sozial, ökologisch und gerecht! Ein bewusster Umgang mit den natürlichen Lebensgrundlagen ist für uns selbstverständlich. Dazu gehören eine umweltverträgliche und gesunde Ernährung, die Nutzung regenerativer Energien und vor allem ein ressourcenschonendes Verhalten im Alltag. Die Pädagoginnen und Pädagogen in unseren bilingualen Teams handeln ökologisch verantwortungsvoll und sind Vorbilder für die Kinder. Projekte zu Themen wie Wasser, Energie oder Ernährung ergänzen das alltägliche Handeln in unseren Kita- und Schulgemeinschaften.