



Lecker und ausgewogen im Alter: Die perfekte Lösung für Ihre Einrichtung.

Die Verpflegung von Senioren ist zentral für Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensfreude. Pflegeeinrichtungen müssen dabei wirtschaftlich arbeiten und Nachhaltigkeitskriterien erfüllen.

Herausforderungen im Verpflegungsmanagement



vielfältige
Ernährungsbedürfnisse



Logistische
Herausforderungen



Wirtschaftlicher
Druck



Fachkräfte- und
Personalmangel



Qualitätsanspruch

Wir haben die Lösung für Ihr passgenaues Verpflegungsangebot.

Produktvielfalt

Über 500 Menükomponenten für Buffetsysteme.

Über 200 Menüs, portioniert wie im Restaurant. Komplettmenüs für besondere Anforderungen.

Zusatzsortiment: Snacks, Desserts und hochkalorische Trinkmenüs.

Qualitätsversprechen

Vorwiegend **frische Zutaten** aus regionaler Produktion (64% der Rohwaren).

Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen.

DGE-Zertifizierung
* Zert-Konform

Flexibilität

Individuelle Ausgabe im Speisesaal und tablettiert aufs Zimmer.

IT-Unterstützung für optimale Speiseplanung

Ernährungsberatung individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



So kommt ausgewogene Ernährung in Ihre Einrichtung



**Wir kochen frisch
in unserer Manufaktur**



**verpacken
tiefkühlfrisch in
unsere nachhaltige
Schalen**



**beliefern Sie mit
unserer hauseigenen
Logistik**



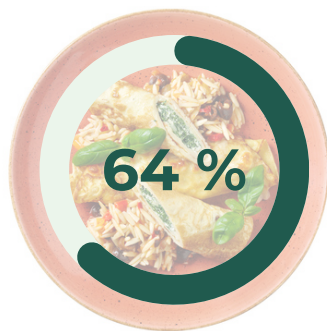
**Ihre Bewohner
genießen unsere
leckeren Menüs**

Wirtschaftliche Vorteile Pflegeeinrichtungen profitieren von:

- **Personaleinsparungen:** Effiziente Abläufe durch abgestimmte Menüsysteme.
- **Wirtschaftlichkeit:** Portionsgenaue Zubereitung reduziert Abfälle.
- **Serviceoptimierung:** Flexibel wählbare Menüsysteme für unterschiedliche Bewohnerbedürfnisse.



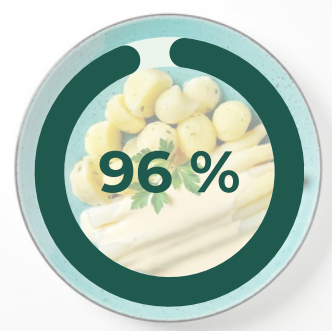
**ohne Plastik- oder PET-
Folie: Unsere Cellulose-
basierte BIOPAP®-
Schale.**



**unserer Rohwaren beziehen
wir von Lieferanten aus der
Region.**



**ohne Geschmacksverstärker
und künstliche Farb- oder
Aromastoffe zubereitet.**



**No Food Waste.
Nahezu alle unserer
eingesetzten Rohwaren
werden weiterverarbeitet.**

Kontaktieren Sie uns

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung eines erfolgreichen Verpflegungskonzepts in Ihrer Einrichtung.
Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass Ihre Senioren jeden Tag eine ausgewogene und
schmackhafte Mahlzeit genießen können.



HOFMANN^S
Natürlich. Einfach. Lecker!

hofmanns.de



* Das Logo „DGE: ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Speisekomponenten und Kompletterichte, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.