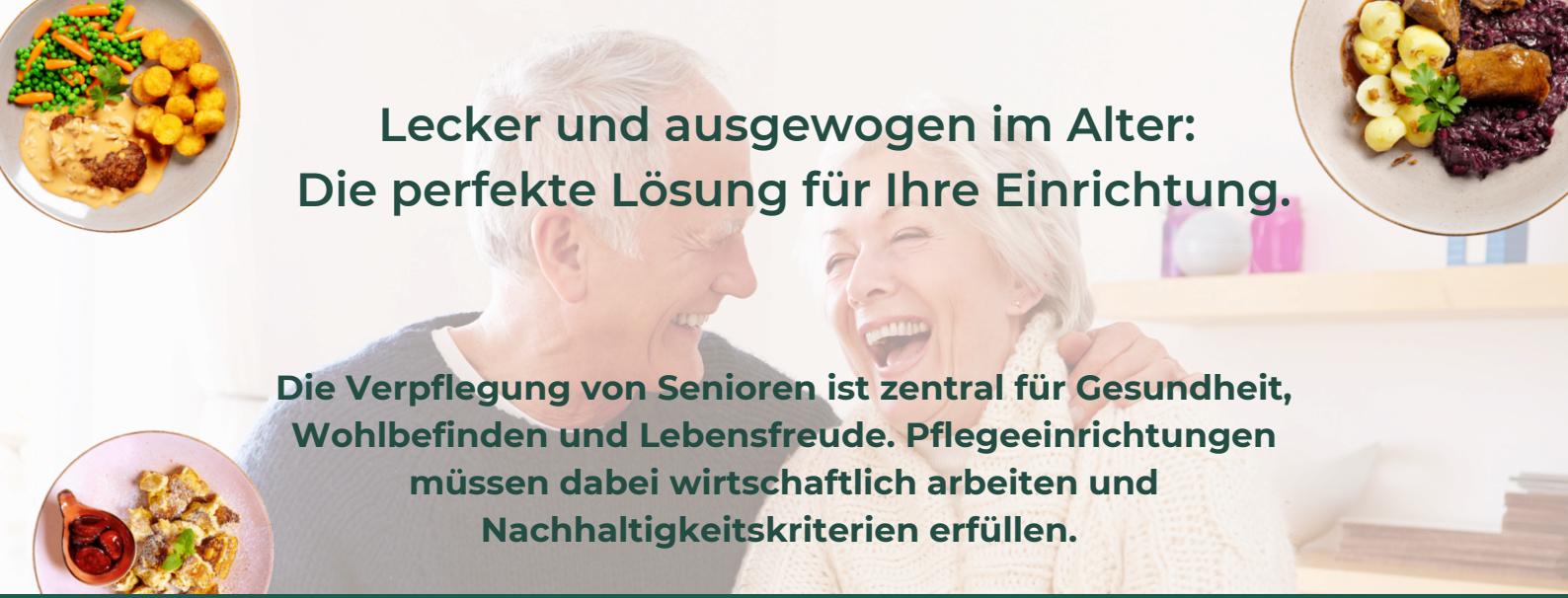




# Lecker und ausgewogen im Alter: Die perfekte Lösung für Ihre Einrichtung.



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

## Herausforderungen im Verpflegungsmanagement



vielfältige  
Ernährungsbedürfnisse



Wirtschaftlicher  
Druck



Qualitätsanspruch



Logistische  
Herausforderungen



Fachkräfte- und  
Personalmangel

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<sup>s</sup>**

Natürlich. Einfach. Lecker!

hofmanns.de



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