

Individuelle Verpflegungskonzepte für Gesundheitseinrichtungen

Die Herausforderungen der Patientenverpflegung



Fachkräftemangel



Kostendruck



Zeitdruck



Steigende Kundenerwartung



Logistik

Wir stehen Ihnen zur Seite, um diesen Herausforderungen gerecht zu werden und eine passende Menüauswahl für die individuellen Bedürfnisse Ihrer Patient:innen zu treffen.

Dabei sind wir **mehr als nur ein Lieferant** – wir bieten Ihnen eine umfassende Betreuung, um gemeinsam die bestmögliche Verpflegungslösung für Ihren Standort zu finden.

Die Lösung: alles aus einer Hand

patientenorientiert- individuell- wirtschaftlich



Effizienz

Unser System-Menü-Prinzip
ein Handgriff, und
alles ist portioniert.



Produkt & Qualitätssicherheit

Höchste Qualität
und Sicherheit
durch vorgefertigte
Menüs



Flexibel

Reagieren Sie
flexibel auf
Personalengpässe
und kurzfristige
Herausforderungen



Angebots- & Kostenvielfalt

Flexibel und
maßgeschneidert –
abgestimmt auf die
spezifischen Bedürfnisse
Ihrer Patient:innen



Nachhaltig

Reduzierte
Spülkapazitäten und
geringer Bedarf an
Reinigungsmitteln

**3
Personen
=
350
Menüs**



- Sie müssen **kein zusätzliches Personal** mehr für die Vorbereitung der Kompletterpflegung Ihrer Patient:innen einplanen.
- Sie haben **Planungssicherheit** und profitieren außerdem von der **Flexibilität**, auf plötzliche Veränderungen im Patientenalltag reagieren zu können.
- **Konstante Qualität.** Wir beliefern Sie mit hochwertigen Produkten die ständig überprüft werden und zertifiziert sind.
- **Einfache Handhabung**, sie portionieren die Frühstücks, Mittags- und Abendverpflegung in wenigen Handgriffen.
- **Rückläufe** (auch Geschirr) werden **minimal** gehalten und der Spülaufwand wird verringert.
- Wir verzichten auf Einzelverpackungen, um die Handhabung möglichst einfach zu halten und **Verpackungsmüll** zu **reduzieren**.

HOFMANN^s

Natürlich. Einfach. Lecker!



Schnell, einfach, komplett: Ihr Versorgungskonzept

So ist der Ablauf vor Ort



Menüauswahl

Wählen Sie aus einer Vorauswahl vorkonfektionierter Varianten aus



Bestellung

Sie bestellen bis 2 Tage vor Anlieferung die gewünschten Mengen per Email



Anlieferung

Wir liefern Ihnen Ihre bestellten Menüs.



Ausgabe

Kommissionieren Sie je nach Bedarf und geben Sie die Tagesmengen + mögliche Zusatzartikel an die Patient:innen aus



Abrechnung

Sie erhalten Ihre Rechnung von HOFMANNs

unsere Verpflegungslösungen



HOFMANNs
System-Menü
Fertig portionierte
Tellermenüs für ein
flexibles à la carte
Speisekarten-System



HOFMANNs
Trink-Menü
Hochkalorische
Trink und
Ergänzungsnahrung
mit ausgewogenem
Nährstoffprofil



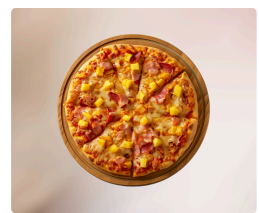
HOFMANNs
MPS-System
Hochwertige
Menükomponenten
und Komplettgerichte
in der 1/2 GN BIOPAP®-
Schale



HOFMANNs
Komponenten-Menü
Einzel portionierbare
Menükomponenten
und Komplettgerichte
in Form von Blöckchen,
Schüttware & Stückware



HOFMANNs
EPS-System
Fertig portionierte
Komplettmenüs
in der BIOPAP®-
Einzelportionsschale
o. Aluminiumwertschale



HOFMANNs
Zusatzsortiment
Snacks für den kleinen
Hunger oder köstliche
Desserts

**Ganztägige Versorgung
aus einer Hand**

24/7 Complete Care

- **effizient**
- **flexibel**
- **nachhaltig**
- **planungssicher**



HOFMANNs Ernährungsberatung

Unser Service geht weit über das Produkt hinaus. Mit kompetenter Beratung, Seminaren und umfassender Unterstützung bei Allergenen, Zutaten und Kostformen stehen wir Ihnen partnerschaftlich zur Seite. Sprechen Sie uns an!



health-care@hofmanns.de

HOFMANNs

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.