

# Seniorenheim, Tagespflege, Essen auf Rädern & Co.

Wir haben das passende Verpflegungssystem.

Durchdachte  
Konzepte für  
anspruchsvollen  
Bedarf

**HOFMANN<sup>S</sup>**



## „Schmackhafte Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung.“

---

Fit, gesund und leistungsfähig zu sein, ist keine Frage des Alters, sondern abhängig von einer bewussten, gesunden Lebensführung. Dazu gehört auch die tägliche gute heiße Mahlzeit. Sie stellt nicht nur einen wichtigen Ernährungsbeitrag dar, sondern ist zudem Garant für Genuss und Lebensfreude!

Deshalb bieten wir von HOFMANN<sup>s</sup> speziell darauf abgestimmte Kostformen:

Von Vollkost über angepasste Vollkost und Menüs mit BE-Angabe bis hin zu vegetarischen Spezialitäten, pürierter Kost und HOFMANN<sup>s</sup> Trink-Menü.

# „Beste Qualität und individuelle Vielfalt sind uns eine Herzensangelegenheit.“

---

Seit Jahrzehnten kochen wir hochwertige, tiefkühlfrische Gerichte für Krankenhäuser, Seniorenheime, Schulen und Kindertagesstätten sowie Essen auf Rädern – mit viel Liebe zum Detail. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt. Ganz persönlich.

Unsere Menüs werden stets den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und den aktuellen Anforderungen in der Senioren-Verpflegung angepasst. Dabei arbeiten wir mit einer Vielzahl namhafter Institutionen und Ernährungsexperten zusammen.



## Essen auf Rädern / Menüservice.

---

- Von täglich heiß auf den Mittagstisch bis tiefkühlfrisch auf Vorrat
- Große Auswahl an Menüs für den Senior/die Seniorin von heute
- In Zusammenarbeit mit dem Mahlzeitendienst rund um Service: fix und fertige Mahlzeit inkl. freundlichem Service und täglichem Kontakt
- Unterstützung bei der Speiseplan-Erstellung durch unsere erfahrene Ernährungsberatung
- Praxiserprobte IT-Programme und Service
- Gebildertes Wählen Sie à la Carte – System zum Auswählen
- Mahlzeitendienst-Suche auf unserer Homepage und weitere Serviceleistungen

## Seniorenheim und Tagespflege.

---

### **Menü-Systeme für jede Anforderung:**

- Buffet-Systeme ergänzt um Sonderkostformen
- Zentrale bzw. dezentrale Kommissionierung möglich
- Zubereitung in der Wohngruppe: - in Porzellanschalen  
- in ½ GN Edelstahlbehälter
- Beilagen wie Nudeln, Salat, Dessert können in der Wohngruppe zubereitet werden
- Ausgabe im Speisesaal auf Teller und tablettiert aufs Zimmer
- Einzel- oder Mehrportionen-Systeme in der Tagespflege



# Individuelle Lösungen für Sie.

---

Wir bieten Ihnen durchdachte Konzepte für anspruchsvollen Bedarf. Unsere maßgeschneiderten Verpflegungslösungen sind praktikabel und wirtschaftlich – und das bei Top-Geschmack und -Qualität

- Mit unserem Angebot optimieren Sie Ihren Personal-Bedarf und erhöhen Ihren Servicegrad durch freigesetzte Personalkapazitäten
- Unsere Berater unterstützen Sie bei Einführung, Umsetzung und Abwicklung Ihres individuellen Verpflegungskonzeptes.
- Bei Bedarf Marketing- und EDV-Unterstützung sowie Seminare zu Fach- und Ernährungsthemen



# Sortimente und Kostformen.



## MEHRPORTIONS- SCHALE

-über 300 Artikel-

Hochwertige Menükomponenten und Kompletterichte in der ½ GN BIOPAP®-Mehrportionsschale für ein abwechslungsreiches Buffetsystem.



## KOMPONENTEN MENÜ

-über 300 Artikel-

Einzel portionierbare Menükomponenten und Kompletterichte in Form von Blöckchen, Schüttware & Stückware für die Speisenverteilung in Tablett- und Buffetsystemen. Optimaler Wareneinsatz durch portionsgenaue Zubereitung.



## EINZELPORTIONS- SCHALE

-je über 250 Artikel in  
BIOPAP® & Alu-

Große Auswahl an fertig portionierten Menüs in der einzigartigen BIOPAP®-Einzelportionsschale oder in der Aluminiumwertschale für eine schnelle & flexible „à la carte“ Verpflegung.

## Das spricht für uns

- DGE: ZERT-KONFORM ausgezeichnete Speisekomponenten\*



\* 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.



### SYSTEM MENÜ

-ca. 200 Artikel-

Fertig portionierte  
Tellermenüs für ein flexibles à la carte Speisekarten-System wie im Restaurant.  
Einfache  
Regenerierung in  
Speiserverteilsystemen  
über Induktions- oder  
Kontaktwärmetechnik.



### TRINK MENÜ

-7 Artikel-

Hochkalorische Trink- und  
Ergänzungsnahrung mit  
ausgewogenem Nährstoff-  
profil für Patienten und  
Bewohner mit Kau- und  
Schluckbeschwerden.



### ZUSATZ- SORTIMENT

-über 100 Artikel-

Snacks für den kleinen  
Hunger oder köstliche  
Desserts zur Abrundung  
Ihres Angebots, z. B.  
Pizzen, Joghurt, Eis und  
Kuchen

## Unser Versprechen an Sie ...

- Hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität
- Mehr als 100 Köche und Metzger
- Hauseigene Metzgerei
- Ehrliche Menüs ohne Geschmacksverstärker
- Edle Gewürze aus eigener Gewürzküche
- Überwiegend regionale Lieferanten
- Auswahl aus mehr als 250 Gerichten

# „Wir kochen mit Leidenschaft von Hand ehrliche Gerichte.“

Bei HOFMANN<sup>s</sup> entwickeln mehr als 100 Köche und Metzger ehrliche, hausgemachte Gerichte in handwerklicher Meisterqualität. Wir sind stolz auf unsere hauseigene Metzgerei mit Fleischzerlegung und Wurst- und Hackfleischherstellung.

Unsere Menüs werden ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe zubereitet. Mit edlen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche und mit feinen Kräutern verleihen wir unseren Gerichten ihren unverfälschten Geschmack. Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.

## Unser Reinheitsgebot

Mit den natürlichen Menüs aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe\*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate\*\*
- ganzheitliche Palmölstrategie
- alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei\*\*\*

\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

\*\* bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

\*\*\* entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003





„Wir lieben was  
wir tun.  
Darum tun wir´s  
seit 60 Jahren“

A young woman with long brown hair, wearing glasses and brown corduroy overalls over a white t-shirt, is smiling and looking to the left. She is holding a wooden tray with several small green seedlings. The background shows a greenhouse with rows of plants and a wooden structure. The image is framed by a circular vignette.

**„Wir verwenden gute  
Produkte aus der Region für  
unverfälschten Geschmack.“**



# „Regionalität wird bei uns groß geschrieben.“

---

Beim Kochen legen wir Wert auf die Regionalität unserer Zutaten. 64 Prozent unserer Rohwaren beziehen wir von Lieferanten aus der Umgebung. Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg.

Die Produkte werden bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet.

Sie können unsere Menüs mit gutem Gewissen genießen. Denn wir erzeugen sie in Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.

## **Wir kümmern uns!**

Nachhaltigkeit ist ein großes Wort. Um sie zu leben, sind viele kleine Schritte nötig. Wir gehen sie.

- Mit einem eigenen Fuhrpark bestehend aus mehr als 100 LKWs verhindern wir unnötige Transportwege.
- Verpackung ohne Plastik- oder PET-Folie. Die Cellulose-basierte BIOPAP®-Schale besteht hauptsächlich aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Unsere Menüs werden schonend tiefgefroren und dadurch haltbar gemacht. Wir setzen umweltverträgliche Kältemittel ein.
- No Waste: Nahezu 100 Prozent der eingesetzten Rohwaren werden verarbeitet, geringe Reste gehen zur Entsorgung an ReFood.

# HOFMANN<sup>S</sup>



Hofmann Menü-Manufaktur GmbH  
Adelbert-Hofmann-Straße 6  
D-97944 Boxberg-Schweigern  
Tel.: 07930 601-0  
Fax: 07930 601-272  
info@hofmanns.de

[hofmanns.de](http://hofmanns.de)