

# Schulverpflegung

leicht gemacht

---



**HOFMANN<sup>s</sup>**

# Das individuelle Konzept für Ihre Schule

Wir bieten Ihnen Verpflegungslösungen für Ihren speziellen Bedarf. Gemeinsam stimmen wir das optimale Mensakonzept und die passende Speisenauswahl ab. Das geht ganz unkompliziert und einfach: Mit unserem breiten Sortiment, einem Kundenstamm von 500 Schulen und unserer 60-jährigen Erfahrung ist HOFMANN'S Ihr idealer Partner.

## Das bekommen Sie von uns\*

- ✓ Professionelle Speiseplanerstellung durch unsere Ernährungsberatung auf Basis unseres großen Sortiments mit diversen Menükomponenten
- ✓ Mengenbedarfs- und kindgerechte Warenbereitstellung
- ✓ Mensa-, Küchen- und Geräteplanung
- ✓ Seminare zu Ernährung und Hygiene
- ✓ Kundencenter für Beratung

\*hofmanns.de/de/manufaktur/leistungsspektrum

## Das spricht für uns

- ✓ DGE: ZERT-KONFORM ausgezeichnete Speisekomponenten\*
- ✓ Mitglied im Ganztagschulverband e.V.



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



# Wir nehmen Genuss ernst

Aus unserer HOFMANN<sup>S</sup> Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität. Mehr als 100 Köche und Metzger entwickeln alle Rezepte selbst und arbeiten mit frischen Zutaten meist aus der Region. Essen ist kulturelle Identität – daher sind ausgesuchte Qualität und individuelle Vielfalt eine Herzensangelegenheit für uns.

## Unsere Menüs sind ehrlich

Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe mit edlen Gewürzen und Kräutern frisch zubereitet 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\*\*\*

### **Ganzheitliche Palmölstrategie**

Grundsätzlich Palmfett/ Palmöl eliminiert, wo es möglich war. Einsatz von ausschließlich nachhaltig zertifiziertem Palmfett/ Palmöl bei einzelnen Zutaten. \*\*\*\*

Garantiert GVO-freie Fütterung für Milch, Sahne und Sauerrahm

\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

\*\* bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

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

\*\*\*\* Alle in Frage kommenden Lieferanten haben uns eine entsprechende Bestätigung gegeben, dass die von ihnen bezogenen Rohstoffe entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 keine Lebensmittel oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.

# Ihr passendes Verpflegungssystem

Wählen Sie Ihr eigenes Konzept aus unserem Angebot: Menüsysteme nach Bedarf und kombinierbare Menü-Komponenten. Oder Sie lassen Ihre Schüler aus unserer großen Vielfalt auswählen. Unsere Zusatzsortimente bieten leckere Snacks für zwischendurch wie Pizza oder Desserts und Kuchen.



## **BIOPAP®-MEHRPORTIONSSCHALE**

Die BIOPAP®-Mehrportionsschale ist eine echte umweltfreundliche und nachhaltige Verpackungslösung aus Cellulose. Die Verpackungs-Cellulose stammt von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten. Die Schale ist vollständig kompostierbar und abbaubar.



## **HOFMANNs KOMPONENTEN-MENÜ**

Einzel portionierbare Menü-Komponenten für die Speisenverteilung in Buffetsystemen. Flexible und effektive Verpflegungsmöglichkeit Ihrer Schüler in der Mensa.



## **HOFMANNs EPS-SYSTEM**

Lassen Sie Ihre Schüler aus unserer großen Vielfalt an fertig portionierten Menüs auswählen! Schnell, flexibel und mit einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Menüs kommen recyclebar, nachhaltig und biologisch in der BIOPAP®-Schale.



## **HOFMANNs ZUSATZSORTIMENT**

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



## In Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt

Wir berücksichtigen ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und achten auf die Topqualität unserer Zutaten. Gutes Essen ist die Grundlage für Gesundheit und körperliches Wohlbefinden. Wir achten auf regionale Frische und ressourcenschonende Produktion sowie Tierwohlsein.

### Wir kümmern uns!

- + 75% unserer Rohwaren stammen aus der Umgebung von langjährigen Partnern
- + Transport und Verpackung CO<sub>2</sub>-neutral durch Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und myclimate
- + Eigener Fuhrpark mit Tiefkühl-LKW für die tägliche Auslieferung von 200.000 Menüs
- + Menüs werden durch schonendes Tiefgefrieren haltbar gemacht
- + Einsatz umweltverträglicher Kältemittel
- + No Waste: Nahezu 100% der eingesetzten Produkte werden verarbeitet, geringe Reste gehen zur Entsorgung an ReFood

# Lebensqualität durch richtiges Essen

Die richtige Ernährung ist die Grundlage für Gesundheit und Leistungsfähigkeit und bestimmt die Entwicklung Ihrer Schulkinder. Eine angenehme Atmosphäre und eine gute Gesellschaft beim Essen fördern das Wohlbefinden.

## Wie können Sie die Verpflegung am besten planen?

Richten Sie sich einfach nach der bekannten Ernährungspyramide. Im Modell sind alle wichtigen Vorgaben für eine ausgewogene Ernährung enthalten. Wir beraten Sie gern beim Erstellen von Verpflegungsplänen. Dabei orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.



## Qualität mit Sicherheit!

HOFMANN'S bietet für Kindertagesstätten und Schulen, Betriebe, Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser und Kliniken zahlreiche Speisekomponenten sowie Komplettgerichte, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „DGE: ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet wurden.\*



\*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.

# und Trinken

---

Nur sehr wenig hiervon –  
Süßes und Snacks sehr  
sparsam genießen.

Milch und Käse regelmäßig, aber mäßig.  
Fleisch und Wurst etwas seltener.

Hiervon reichlich  
nehmen!



# HOFMANN<sup>S</sup>



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

**HOFMANN.S**.DE