



Die Menü-Manufaktur Hofmann

## Zukunfts-WG - Verpflegungskonzept für Senioren-Wohngruppen

Die Entwicklung in der Altenpflege weist eine starke Tendenz zu neuen Wohnformen auf. Dem Wunsch der Bewohner nach weitestgehend selbstbestimmtem Wohnen wird durch kleinere Einheiten mit häufig deutlich unter 20 Plätzen Rechnung getragen.

Ob Wohngemeinschaft, Wohngruppe, Hausgemeinschaft, Betreute Hausgemeinschaft, ob selbstorganisiert, trägerorganisiert, ambulant oder stationär - die Modellvarianten sind ebenso vielseitig, wie die rechtlichen Voraussetzungen und Auflagen. Auch die Zahl der Tagespflegeeinrichtungen steigt. Hier gibt es ebenfalls etliche Regularien zu beachten und einzuhalten.

Mit dem neuen Hofmann-Küchenkonzept haben die Hofmann-Experten individuell nutzbare Planungshilfen erarbeitet, die Sie umfassend und kompetent bei der Erstellung bzw. Weiterentwicklung eines maßgeschneiderten Verpflegungskonzeptes für Ihre jeweilige Wohn- und Betreuungsform unterstützen. Bei der Umsetzung stehen Ihnen die Hofmann-Praktiker vor Ort gerne beratend zur Seite. Dabei können sie auf fast 60 Jahre Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung zurückgreifen.

Mit dem »Zukunfts-WG« Küchen-Konzept können Sie: Ihre Küchenausstattung planen, Ihren Personalbedarf ermitteln, den Wareneinsatz kalkulieren, Speiseplananforderungen ermitteln und vor allem Zeit sparen!



Egal, ob Sie Ihren Bedarf an warmen Mahlzeiten komplett mit den leckeren Menüs aus der traditionellen Küche der Menü-Manufaktur Hofmann decken, oder ob Sie ein Mischküchenkonzept anwenden – vielleicht auch unter aktiver Einbeziehung Ihrer Bewohner – das Hofmann-Küchenkonzept wird Ihnen wertvolle Hilfen für die Planung und den Betrieb Ihrer Wohngruppenküche geben.

Näheres erläutert Ihnen das Hofmann-Messteam gerne vom 25. bis 27. April 2017 auf der „Altenpflege“ in Nürnberg am Stand B 36 in Halle 5.

Sollten Sie einen Messebesuch nicht ermöglichen können, wenden Sie sich für weitere Informationen gerne an das Vertriebsteam der Menü-Manufaktur: [alwin.deissler@hofmann-menuue.de](mailto:alwin.deissler@hofmann-menuue.de), Tel. 07930 / 601-143 oder [www.dmmh.de](http://www.dmmh.de).

Abdruck frei – Beleg erbeten