

Auszeichnung: „Preis der Besten“ in Gold für Hofmann Menü-Manufaktur aus Schweigern

Nachhaltige Qualitätspolitik gelobt

SCHWEIGERN. Die Hofmann Menü-Manufaktur aus Schweigern wurde vom Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieses renommierte Qualitäts-Zertifikat erhalten nur Unternehmen, die sich durch eine langjährige, hohe Qualitätsproduktion auszeichnen.

Die Preisverleihung fand auf den „5. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt. Diese Veranstaltung gilt als Treffpunkt der deut-

schen Ernährungsbranche und bot mit rund 500 Teilnehmern den idealen Rahmen für die Siegerehrung.

DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer übergab die Urkunde: „Nachhaltige Qualität ist heute ein zentraler Erfolgsfaktor, der in Ihrem Unternehmen beispielhaft gelebt wird. Sie haben sich damit einen Ehrenplatz im „Kreis der Besten“ der deutschen Lebensmittelwirtschaft erworben. Ihr hoher Qualitätsanspruch ist das Fundament für das Vertrauen der Verbraucher in die

Güte Ihrer Produkte.“ Der „Preis der Besten“ dokumentiere als objektive Anerkennung, dass dieses Vertrauen dauerhaft gerechtfertigt sei.

Der „Preis der Besten“ wird nur an Unternehmen vergeben, die alljährlich Spitzenleistungen bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Convenience-Food wie Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch sowie Fisch & Seafood erreicht haben. Um den „Preis der Besten“ in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über fünfzehn

Jahre hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlichen DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben.

Für zehn Jahre erfolgreiche DLG-Teilnahme erhalten Unternehmen den „Preis der Besten“ in Silber. Bronze wird ab fünf Jahren verliehen. Der „Preis der Besten“ wurde dieses Jahr an 268 Spitzenbetriebe der Tiefkühl-, Fertiggerichte- und Feinkostbranche inklusive Frischfleisch sowie Fisch & Seafood vergeben.

dlg