

"3 Kochmützen" in Schweigern

Die AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein untersucht die Qualität der Verpflegung in Schulen.

Autor: PM | 31.01.2013

Die AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein untersucht die Qualität der Verpflegung in Schulen. Von ihr erhielt die Hofmann Menü-Manufaktur jetzt in den Bereichen Hygiene, Prozessgestaltung, Ernährungsphysiologie, Angebotsgestaltung, Ökologie sowie Kommunikation und Service die höchste Auszeichnung - "3 Kochmützen".

Das Traditionshaus versteht sich als Qualitätsführer in der Gemeinschaftsverpflegung: "Die Essen für die Schüler werden traditionell handwerklich gekocht wie bei Müttern, punktgenaues und nährstoffschonendes Aufbereiten garantieren optimale Qualität. Die Hofmann-Experten sind stolz auf die Zertifizierung „3 Kochmützen".

Info Hofmann Menü-Manufaktur im Internet: www.hofmann-menue.de.