



Der Verpflegungsspezialist:

## Die Menü-Manufaktur Hofmann - das Original!

Bei der Ernährung gewinnen im Kita- und Schulbereich für Entscheider, Eltern und Kinder, neben gutem Geschmack und angemessenem Preis, die Menüqualität sowie die Herkunft der eingesetzten Zutaten immer mehr an Bedeutung.

Wir, die erfahrenen Verpflegungsprofis der Menü-Manufaktur Hofmann, teilen diese Einschätzung. Hochwertige und ursprüngliche Zutaten, traditionell-handwerkliche Fertigung sowie Nachvollziehbarkeit des gesamten Koch-Prozesses genießen oberste Priorität. Das handhabt man bei uns allerdings nicht erst seit kurzem so, sondern bereits seit Jahrzehnten. Erfahrung, die sich auszahlt!

Mit Tradition verbinden wir Vertrauen: Wir wollen unseren Kunden in allen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung ein gutes Gefühl beim Verzehr unserer traditionell hergestellten Mahlzeiten bieten. Echter Geschmack und bewährte Gewürze ohne Zusätze sind die Merkmale unserer für Sie entwickelten Speisen!



Die regionale Herkunft der in unserer Manufaktur verwendeten Lebensmittel hat bei uns einen hohen Stellenwert: Zum einen verringert sich durch kurze Transportwege die Umweltbelastung. Zum anderen liegt uns die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit örtlichen Anbietern sehr am Herzen. In Kooperation mit regionalen Erzeugern setzen wir z.B. Schweinefleisch aus der heimischen Region ein, welches in unserer hauseigenen Fleischzerlegung durch ausgebildete Metzger verarbeitet wird.

Fachkundige Weiterverarbeitung, permanente interne und externe Qualitätskontrollen sowie die nährstoffschonende Aufbereitung sind Garant für ein sicheres und qualitativ hochwertiges Mittagessen auch in Ihrer Einrichtung!

Zahlreiche Zertifizierungen und Auszeichnungen, wie der DLG-Preis für langjährige Produktqualität, DGE-geprüfte und -zertifizierte Speisepläne sowie das TÜV-Zertifikat »Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie - Kategorie Kindertagesstätten und Schulen« gemäß dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein unterstreichen unsere Qualitätsphilosophie. Auch die Zusammenarbeit mit renommierten Institutionen wie Slow Food Deutschland sehen wir als Ansporn zur ständigen Qualitätsoptimierung.

Sollten Sie einen Messebesuch an unserem Informationsstand auf der didacta - Halle 8, Stand B 67 - nicht ermöglichen können, wenden Sie sich für weitere Informationen gerne unverbindlich an das Vertriebsteam der Menü-Manufaktur: [alwin.deissler@hofmann-menue.de](mailto:alwin.deissler@hofmann-menue.de), Tel. 07930 / 601-143 oder [www.dmmh.de](http://www.dmmh.de).

Abdruck frei - Beleg erbeten