

Drei Kochmützen für Hofmann Menü

SCHWEIGERN. Nach erfolgreich abgeschlossenem Audit hat die Hofmann Menü-Manufaktur das Zertifikat der AG Schulverpflegung mit der höchsten Bewertung „3 Kochmützen“ erhalten!

Unter der Leitung von Professor Dr. Peinelt und Professor Dr. Wetterau untersucht die AG Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein die Qualität der Verpflegung in Schulen. Das Zertifizierungs-Konzept bewertet viele unterschiedliche Aspekte der Verpflegung – gute Leistungen werden mit einem Zertifikat ausgezeichnet.

Die bundesweit tätige Hofmann Menü-Manufaktur wurde in den Bereichen Hygiene, Prozessgestaltung, Ernährungsphysiologie, Angebotsgestaltung, Ökologie sowie Kommunikation und Service geprüft und erhielt die höchste Auszeichnung der „3 Kochmützen“.

Das Traditionshaus versteht sich als Qualitätsführer in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Essen für die Schüler werden traditionell handwerklich gekocht. Das umgehende Tiefgefrieren und spätere punktgenaue und nährstoffschonende Aufbereiten garantieren optimale Qualität. Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und Konservierungsstoffe sind daher überflüssig. *hm*