

**DLG:** „Preis der Besten“ für Schweigerner Unternehmen

# Gold für die Hofmann Menü

**SCHWEIGERN.** Einen großen Erfolg feierte jetzt die Hofmann Menü-Manufaktur aus Schweigern. Sie wurde vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieses Qualitätszertifikat steht für eine langjährige, hohe und nachhaltige Qualitätsproduktion. Die Preisverleihung fand auf den „6. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt. Die Veranstaltung gilt als Treffpunkt der deutschen Ernährungsbranche und bot mit rund 500 Teilnehmern den idealen Rahmen für die Siegerehrung. DLG-Vizepräsident Profes-

sor Dr. Achim Stiebing würdigte bei der Urkundenverleihung die nachhaltigen Qualitätsziele des Preisträgers als ebenso ehrgeizig und anspruchsvoll wie die Auszeichnung. „Sie gehören in den Club der Besten, denn Lebensmittel begreifen Sie als etwas ganz Besonderes. Ihr konsequentes und von uns neutral bestätigtes Qualitätsbewusstsein und -handeln begeistert und schafft Vertrauen, auf das Sie bauen können.“

Der „Preis der Besten“ wird nur an Unternehmen vergeben, die alljährlich Spitzenleistungen bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Convenience-Food (Tief-

kühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch sowie Fisch & Seafood) erreicht haben.

Um den „Preis der Besten“ in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über 15 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.

Der „Preis der Besten“ wurde dieses Jahr an 66 Spitzenbetriebe der Tiefkühl-, Fertiggerichte- und Feinkostbranche inklusive Frischfleisch sowie Fisch & Seafood vergeben.