



# Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt/Main  
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; E-mail: r.huebner@dlg.org; Internet: www.dlg.org

---

Frankfurt am Main  
September 2012

## **"Preis der Besten" in Gold für Hofmann Menü-Manufaktur aus Boxberg-Schweigern**

**Siegerehrung auf den „DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt - Qualitätszertifikat für nachhaltige Qualitätspolitik**

(DLG). Die **Hofmann Menü-Manufaktur aus Boxberg-Schweigern** wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem **„Preis der Besten“ in Gold** ausgezeichnet. Dieses Qualitäts-Zertifikat erhalten nur Unternehmen, die sich durch eine langjährige, hohe Qualitätsproduktion auszeichnen. Die Preisverleihung fand auf den „7. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt.

DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing übergab die Urkunde und gratulierte mit den Worten: „Die Leidenschaft, mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck. Der ‚Preis der Besten‘ honoriert dieses engagierte und nachhaltige Streben nach Produktqualität.“

Preisträger, die den „Preis der Besten“ erhalten, können über viele Jahre hinweg auf positive Testergebnisse bei den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Convenience-Food (Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch sowie Fisch & Seafood) verweisen. Um den „Preis der Besten“ in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über **fünfzehn Jahre** hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlich stattfindenden 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 101 Unternehmen der Tiefkühl-, Fertiggerichte- und Feinkostbranche vergeben.

**Service:** Auf Wunsch erhalten Sie diesen Text auch gerne per E-Mail unter [U.Kluge@DLG.de](mailto:U.Kluge@DLG.de) (Ute Kluge 069/24788-203).