

„Preis der Besten“: DLG vergab
Medaillen

Gold für Hofmann Menü



DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing (rechts) überreicht den „Preis der Besten“ an Dr. Dieter Jaud, Betriebsleiter der Hofmann Menü-Manufaktur.

BILD: DLG

SCHWEIGERN. Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat jetzt die Hofmann Menü-Manufaktur aus Schweigern mit dem „Preis der Besten“ in Gold ausgezeichnet. Dieses Qualitäts-Zertifikat steht für eine langjährige, nachhaltige Qualitätsproduktion. Die Preisverleihung fand auf der anuga, der weltweit größten Ernährungsmesse, in Köln statt.

DLG-Vizepräsident Professor Dr. Achim Stiebing übergab die Urkunde und gratulierte mit den Worten: „Vertrauen entsteht, wenn das Besondere immer wieder neu bestätigt wird: Sie stellen sich seit Jahren mit Ihren Produkten erfolgreich dem Experten-Urteil der DLG. Dadurch erhalten Ihre attestierten Qualitätsaussagen einen besonderen Stellenwert, den der ‚Preis der Besten‘ honoriert.“

Um den „Preis der Besten“ in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über 15 Jahre hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlich stattfindenden DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben. Den „Preis der Besten“ erhielten dieses Jahr 144 Unternehmen aus den Branchen Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Frischfleisch und Fisch & Seafood.

Das DLG-Testzentrum ist führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Ein neutrales Experten-Netzwerk sowie Prüfmethoden auf Basis aktueller wissenschaftlich abgesicherter und produktspezifischer Qualitätsstandards garantieren Neutralität und Qualitätstransparenz.

dlg