



Manufaktur seit 1960

Feiern Sie mit uns!

50 Jahre

Innovation und Tradition

Einhaltung höchsten Qualitätsanspruchs

Firmenphilosophie: Selbstaufgelegtes Reinheitsgebot garantiert Güte der Produkte

Gemäß der gelebten Qualitätsphilosophie, verpflichtet sich die Hofmann Menü-Manufaktur bereits seit mehreren Jahren mit dem eigens auferlegten Reinheitsgebot auf den vollständigen Verzicht von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und künstlichen Farbstoffen.

Die Kombination aus konsequenter Einhaltung des höchsten Qualitätsanspruches von Anfang an zum Einen und dem Angebot kundenindividueller Verpflegungssysteme für verschiedenste Zielgruppen zum Anderen garantiert den Erfolg der Manufaktur.

Die Rezepturen reichen dabei von herzhaft-deftig bis hin zu trendig-innovativ.

Neben einem eigenen Pool aus qualifizierten Köchen arbeitet die Manufaktur mit namhaften Gourmetköchen aus aller Welt zusammen: Die Menüvorschläge der renommierten Spitzenköche Jörg Nöcker und Thorsten Behnk aus der „Kü-

chenpraxis“ in Hamburg, um nur zwei Beispiele zu nennen, zeichnen sich durch eine besonders innovative Mischung aus Tradition und Moderne aus. So entstehen jährlich zirka 200 neue Menüideen. Nach intensiven Verkostungen finden die Besten Einzug in die Sortimentskataloge und Aktionsangebote.

Weitere bewährte Qualitätsmerkmale der Manufaktur sind seit mehreren Jahrzehnten die hauseigene Metzgerei und Fleischzerlegung, die eigene Kartoffelschälung sowie die eigene Gewürzküche: Sofsenfonds werden selbst gezogen, Schaschlikspieße werden – wie früher – sorgfältig von Hand gesteckt und Rouladen fachmännisch von Hand gewickelt - Zubereitung wie „hausgemacht“, eben traditionell handwerklich.

Durch ihre Leidenschaft für das Kochhandwerk unter Einhaltung höchsten Qualitätsanspruches bekommt die Hofmann Menü-Manufaktur regel-

mäßig das DLG-Qualitätszertifikat „Preis der Besten“ in Gold für langjährige Spitzenleistungen bei den Qualitätswettbewerben verliehen – dieses Jahr zum 19. Mal in Folge.

Das Eigenkontrollsystem HACCP, die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008 für angewandtes Qualitätsmanagement sowie die Bio-Zertifizierungen nach BCS Öko-Garantie und Austria Bio Garantie komplettieren seit vielen Jahren als eine verlässliche Konstante die gelebte Qualitätsphilosophie des Unternehmens.

Von diesem hohen Qualitätsanspruch profitieren die Essensgäste: Zu den Kundengruppen gehören Betriebsrestaurants und Kantinen, Mahlzeitendienste (Essen auf Rädern), Krankenhäuser, Kliniken, Altenheime, Seniorenresidenzen, Reha-Zentren, Kindertagesstätten und Schulen.

Als Marktführer in der Verpflegung von Betriebsrestaurants und -kantinen bietet die Hofmann Menü-Manufaktur eine Auswahl aus über 290 portionierten Menüs und über 400 Menükomponenten im Standardsortiment. Für noch mehr Abwechslung sorgen zusätzlich rund 50 innovative Gerichte in den Neuheiten Frühjahr/Sommer und Herbst/Winter, ergänzt um saisonale Aktionen und Themenaktionen über das Jahr verteilt.

Mahlzeitendienste (Essen auf Rädern), Seniorenheime, Schulen und Kindertagesstätten umfassen 300 Komplettgerichte und über 400 Menükomponenten.

Die Sozialverpflegung aus der Hofmann Menü-Manufaktur bietet Verpflegungslösungen für Jung und Alt. Hierbei stehen die unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten und Anforderungen an die Mahlzeiten der jeweiligen Altersgruppen im Vordergrund. Schulkinder haben nicht nur andere Vorlieben, sondern auch andere ernährungsphysiologische Bedürfnisse als ältere Menschen. Deshalb hat die Hofmann Menü-Manufaktur in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung moderne und flexible Konzepte entwickelt.

Menüs für bestimmte Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten, wie Gluten- und Lactosefreie Kost, sind fester Bestandteil bei der Speisenplanung der Hofmann Menü-Manufaktur, gerade auch im sensiblen Bereich der Schul- und Kitaverpflegung.

System Menü: Wachstumsträger für die Hofmann Menü-Manufaktur. Über 300 Menüs bieten eine umfassende Verpflegungslösung für Krankenhäuser, Kliniken und stationäre Einrichtungen. Bereits mehrere Universitätskliniken im In- und Ausland profitieren von diesem innovativen Konzept – Tendenz steigend.

Anders als noch vor 10 Jahren werden inzwischen nicht nur Menüs und Menükomponenten, sondern ganze Verpflegungslösungen von der über 80 Mann und Frau starken Vertriebsmannschaft angeboten.

Ein kompetentes Team aus Ernährungswissenschaftlern, Diplom-Ökotrophologen, EDV-Experten, Diplom-Kaufleuten und Kundenberatern bietet den Kunden in jedem Unternehmensbereich, speziell im Sozialverpflegungsbereich, Plusleistungen an: Machbarkeitsstudien, fundierte Ernährungsbera-

tung, Unterstützung rund um die Organisation des Verpflegungsbereiches - um nur Einige zu nennen. Die Manufaktur verfügt mittlerweile über ein eigenes Warenwirtschaftssystem, erstellt kundenspezifische EDV-Lösungen und kompetente Wirtschaftlichkeitsanalysen.

Die Tochtergesellschaft „Hofmann Catering-Service GmbH“ komplettiert das Angebot: Sie bietet Dienstleistung auf höchstem Niveau – im Betriebsrestaurant aber auch für Betriebsfestlichkeiten, Familienfeiern und andere Events. Im Kloster Bronnbach bei Wertheim ist die Hofmann Catering-Service GmbH exklusiver Partner für alle Tagungen und Veranstaltungen.

In den letzten zehn Jahren hat sich die Hofmann Menü-Manufaktur gewandelt vom Produzenten und Lieferanten von Menüs und Menükomponenten hin zum Dienstleistungsunternehmen, welches komplette Verpflegungslösungen für seine Kunden anbietet.

Als Dienstleister und Lösungsanbieter ist die Hofmann Menü-Manufaktur heute weit über die Grenzen des Main-Tauber-Kreises bekannt und verfügt über Niederlassungen an den Knotenpunkten im Bundesgebiet sowie mittlerweile über eine Vertriebsgesellschaft in Österreich und eine Dependence im benachbarten Elsass „Hofmann Menu: Cuisine authentique depuis 1960“.

Die Expansion in die europäischen Nachbarländer entwickelt sich zunehmend erfolgreich: Der Ausbau der Märkte in den Beneluxländern, in der Schweiz und in Spanien wächst dank der klaren Europastrategie der Geschäftsführung zu einem wichtigen Absatzweig des Unternehmens heran.

Alle Kunden, ob im deutschen Bundesgebiet oder im benachbarten Ausland, werden durch das firmeneigene Distributionssystem (bestehend aus über 100 eigenen LKW) seit vielen Jahren zuverlässig beliefert. Auf stolze 5 Jahrzehnte blickt das Unternehmen zurück.

50 Jahre Tradition verpflichten nicht nur gegenüber den Kunden – 50 Jahre als ein von größeren Krisen verschont gebliebener und somit sicherer Arbeitgeber spielt die Hofmann Menü-Manufaktur für die Menschen der Stadt Boxberg und Umgebung eine wichtige Rolle. Jeder kennt jemanden der „in der Menü“, liebevoll so von der Bevölkerung genannt, arbeitet oder selbst einen Arbeitsplatz, oft über viele Jahre hinweg, in der Manufaktur innehat.

Die Geschäftsleitung mit Johannes Ulrich (Geschäftsführender Gesellschafter) an der Spitze, weiß ob der Treue und Loyalität ihrer über 1200 qualifizierten Mitarbeiter, die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von 18 Jahren spricht für sich.



Schaschlick-Spieße werden wie früher immer noch von Hand gesteckt.

BILD: HOFMANN MENÜ MANUFAKTUR

Behagliche Bäder, Böden und vieles mehr ...



Fliesen - Ruthardt
Beratung - Verlegung - Verkauf

Herzlichen
Glückwunsch
zum Jubiläum!

Armin Ruthardt · Maurermeister
Bahnhofstraße 8 · 97944 Boxberg - Schweigern
Tel. 07930/1531 · E-Mail: fliesen-ruthardt@t-online.de



Selbstgemachte Wurst am Gestell.

Alles Gute zum 50-jährigen Jubiläum!

RAUM DESIGN

Michelberger
97944 Boxberg

Viel mehr Leistung aus einer Hand!

Herzlichen Glückwunsch!

LURZ
Wasser · Wärme · Luft

Herrenwiesenstraße 55 · 97980 Bad Mergentheim
Tel.: 0 79 31 - 90 01 - 0 · www.lurz-gmbh.de

Willkommen in Radis Welt!

Produkte mit den fröhlichen Männchen von Rudi Diessner, einem Künstler mit Down-Syndrom, sowie weitere Geschenkideen und Produkte aus Behinderten-Workstätten finden Sie unter:

Die Lebenshilfe-Kollektion im www.lebenshilfe-shop.de zugunsten der **Lebenshilfe**

Rubi-Design

Wir gratulieren.
Auf eine weiterhin erfolgreiche Zukunft.



Elmar Löffler
Regionaldirektor Firmenkunden
Tauberbischofsheim/Hardheim



Sparkasse
Tauberfranken

Zum 50-jährigen Jubiläum wünschen wir der Firma Hofmann Menü, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern alles Gute. Wir bedanken uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und freuen uns auf eine partnerschaftliche Zukunft. Wenn's um Geld geht - Sparkasse.

A.M.T.
Autohaus Mittleres Taubertal GmbH

Unser Beitrag zu Ihrem Erfolg
Wir gratulieren zum 50-jährigen Firmenjubiläum



Mercedes-Benz



open your mind.



Service Dealer™



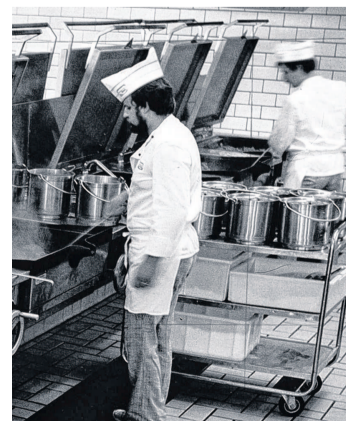
PROFESSIONAL

Tauberbischofsheim - Lauda-Königshofen - Bad Mergentheim

09341 / 6001-0

09343 / 6001-0

07931 / 6001-0



Die Köche in Aktion.