



Manufaktur seit 1960

Feiern Sie mit uns!

50 Jahre

Innovation und Tradition

Herzlichen Glückwunsch zum 50-jährigen Jubiläum

GEY & Partner
Architekten + Ingenieure

97941 Tauberbischofsheim Ruf 09341 / 94 95-00
Alte Wertheimer Straße 38 Fax 09341 / 94 95-20

E-Mail : architekten-ingenieure@gey-partner.de
Internet : www.gey-partner.de



Die Hofmann Menü Manufaktur mit Firmensitz in Schweigern (Bild) ist heute ein gesundes Unternehmen, das 1200 Menschen Arbeitsplätze bietet. BILDER: HOFMANN MENÜ MANUFAKTUR

Mühle Kuhn
Mühle • Landhandel • Naturkost

Wir gratulieren der Firma Hofmann Menü zum 50-jährigen Jubiläum!

Engelsbergstr. 1 · 97980 Bad MGH-MARKELSHEIM
Telefon (0 79 31) 96 49 40 · Fax (0 79 31) 96 49 49

Alles Gute zum Jubiläum!

OH Oliver Hefner
Seit 65 Jahren Ihr Maler- und Stuckateurmeisterbetrieb

Ihr Team für fachmännische Handwerksarbeit

97944 Boxberg-Schweigern · Tel. 0 79 30 / 26 60

Herzlichen Glückwunsch zum Firmenjubiläum.

Was wir bauen hält. Seit 1963.

Boller BAU

www.boller-bau.de

Boller-Bau GmbH · Grünsfelder Str. 13
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon 0 93 41 / 92 02-0

Partner der **wohntakt**

HERM
Mineralöle ■ Tankstellen ■ Entsorgung ■ Energie

Ihr regionaler Energieversorger

- Shell Heizöle
Shell Kraftstoffe
Shell Schmierstoffe
- HERM Naturwärme:
Holzpellets
Holzbriketts
- Tankstellen
Waschanlagen
- Entsorgungsfachbetrieb
Container Dienst

Herzlichen Glückwunsch zum 50-jährigen Firmenjubiläum!

Lauda-Königshofen: Tel. 09343 / 6222-0
Tauberbischofsheim: Tel. 09341 / 2297
Bad Mergentheim: Tel. 07931 / 7280
Buchen: Tel. 06281 / 2308

www.herm.net Shell Markenpartner

Die Zukunft heißt Europa

Gut aufgestellt: Unternehmen auf Wachstum programmiert

Das Projekt der konsequenten Nachhaltigkeit und der höchsten Güte aller eingesetzten Lebensmittel, das Konzept der Belieferung durch regionale Anbieter sowie der Ausbau der Märkte in den europäischen Nachbarländern Österreich, Frankreich, Spanien, Schweiz und den Beneluxländern, stehen bei den Zukunftsplänen des Traditionshauses aus Boxberg-Schweigern im Vordergrund.

Von einem kleinen Metzgereibetrieb zum Qualitätsführer in der Gemeinschaftsverpflegung, ein kurzer Rückblick auf 50 Jahre: Im Jahr 1960 hatte ein junger Mann – gerade frisch aus Kanada zurückgekehrt und noch voller Visionen – eine neue Geschäftsidee: Menüs, die nach der Zubereitung fix und fertig tiefgekühlt werden und vom Kunden vor dem Verzehr nur noch aufzubereiten sind.

So begann die Erfolgsgeschichte der Hofmann Menü-Manufaktur...

1960 aus einem kleinen Metzgereibetrieb in Dittigheim bei Tauberbischofsheim von Adelbert Hofmann gegründet, fertigt die Hofmann Menü-Manufaktur - mit Sitz der Zentrale seit 1964 in Boxberg-Schweigern - heute jährlich rund 50 Millionen Menüs und Menükomponenten. Umsatz: 120 Millionen Euro. In den drei Produktionsstandorten Schweigern, Unterschöpfung und Tauberbischofsheim werden täglich frisch Gerichte für die mehr als 10 000 Kunden mit rund 300 000 Essenteilnehmern zubereitet und umgehend schockgefrostet, damit Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Das Sortiment für die Kunden in allen Unternehmensbereichen umfasst etwa 1400 Menüs und Menükomponenten.

Heute, 50 Jahre später, haben die Werte Tradition und handwerkliche Fertigung bei der Hofmann Menü-Manufaktur immer noch Bestand. Doch stehen geblieben ist die Zeit im Boxberger Unternehmen keinesfalls: mit neuen Projekten, die Umwelt, Nachhaltigkeit und europaweiten Ausbau betreffen, befindet sich das Unternehmen auf einem vielversprechenden, guten Weg.

Die Nachhaltigkeit der verwendeten Rohwaren und die allerhöchste Güte dieser, verbunden mit dem daraus resultierenden Verbraucherschutz, stellen eine sehr wichtige Rolle in der Unternehmensphilosophie der heutigen Geschäftsführung dar: In einem europaweit bislang einzigartigen Konzept arbeitet das Traditionshaus direkt mit landwirtschaftlichen Betrieben und regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen.

Mit der Landesanstalt für Schweinefleisch (LSZ), die im benachbarten Windischbuch ihren Sitz hat. Von der Aufzucht über die Fütterung bis hin zur Schlachtung und Zubereitung: die Tiere stammen aus der Region, wachsen in dieser auf und werden hier auch geschlachtet. Eine artgerechte Haltung ist gewährleistet, ein unnötiger, ressourcenraubender Transport unter oft stressigen Bedingungen für die Tiere bis zum Schlachtort entfällt. Der Esser weiß, was er isst!

In etwa zu vergleichen mit einem Handwerksbetrieb, einer ursprünglichen Metzgerei, verfolgt dieses Projekt die lückenlose Nachhaltigkeit der Herkunft bei Fleisch und natürlich auch bei allen anderen Rohwaren wie Obst, Gemüse, Kartoffeln. Aus diesem Grund unterliegen bereits heute alle Lieferanten der Hofmann Menü-Manufaktur



Das Fleisch wird zerlegt und portioniert.

strengsten Qualitätskontrollen, dabei werden regionale Anbieter bevorzugt.

Dieses Projekt zugunsten der Natürlichkeit und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln verfolgt die Hofmann Menü-Manufaktur im stetigen Austausch mit kompetenten Partnern: Als Mitglied und Förderer von Slow Food Deutschland e.V. ist es für die Manufaktur eine Verpflichtung, den bewussten Umgang mit Lebensmitteln bei der handwerklichen Fertigung ihrer Menüs und Menükomponenten weiter zu verfolgen.

Weitere Kooperationspartner in punkto Nachhaltigkeit sind die „AGEFO“, Arbeitsgemeinschaft für Geschmacksforschung e.V.; 1990 von erfahrenen Experten aus Industrie, Wissenschaft, Handel und hoher Kochkunst gegründet, richtet sie sich an alle, die mit Lebensmittelherstellung, Handel, Überwachung, Ernährungsaufklärung und -information sowie Verbraucherschutz zu tun haben.

Ebenfalls engagiert ist die Hofmann Menü-Manufaktur bei B.A.U.M., dem bundesdeutschen Arbeitskreis für umweltbewusstes Management, der den Gedanken einer größeren Nachhaltigkeit und eines sensiblen Umgangs mit unserer Natur in der deutschen Wirtschaft fördert.



So sah das Lager mit Heißlufttherm in den Anfangstagen aus.

Fränkische Nachrichten + Fränkische Wochenpost

gratulieren zum Jubiläum!

Ein großes Frisches aus einem kleinen Dorf!

PARTNER... GESTERN, HEUTE & MORGEN.

BÜREINRICHTUNG BÜROMASCHINEN BÜROBEDARF

bürohaus LEUCHS

Bürohaus Leuchs GmbH · Wilhelm-Frank-Str.65 · 97980 Bad Mergentheim
Fon 07931 9896-0 · www.buerohaus-leuchs.de · mail@buerohaus-leuchs.de

Ein Siegerauto zum Hammerpreis.

Wir leben Autos.

Der Opel Corsa Limited – das ist der Hammer!

- Der Opel Corsa erreichte beim DEKRA-Report 2010 die beste Einzelwertung aller getesteten Fahrzeuge.¹
 - Sichern Sie sich jetzt den Opel Corsa als Opel Corsa Limited ab 8.990,-€².
- Vereinbaren Sie jetzt Ihre Probefahrt!

Nur für kurze Zeit mit einem Preisvorteil von **2.410,-€²**



Unverbindliche Hersteller-Preiseempfehlung

für den Opel Corsa Limited Edition, 3-türig mit 1.2 TWINPORT® ecoFLEX, 51 kW	
schon ab	8.990,-€
Unverbindliche Preiseempfehlung der Adam Opel GmbH ab Werk, zzgl. Überführungskosten.	

Unser Finanzierungsangebot

für den Opel Corsa Limited Edition, 3-türig mit 1.2 TWINPORT® ecoFLEX, 51 kW	
effekt. Jahreszins	4,79 %
Monatsrate	129,-€
Ein Finanzierungsangebot der Credit Plus Bank	
Unverbindliche Preiseempfehlung der Adam Opel GmbH ab Werk: 8.990,-€ zzgl. Überführungskosten: 500,-€ Netto-Darlehensbetrag: 9.490,-€, Monatsrate: 129,-€, Anzahlung: 0,-€, Schlussrate: 4.745,-€, Laufzeit: 47 Monate, Kaufpreis bei Finanzierung: 10.836,-€, effektiver Jahreszins: 4,79 %, Sollzinssatz gebunden: 3,80 %, Bearbeitungsgebühr: 237,-€, Gesamtbetrag: 10.836,-€	

Ein Angebot der Credit Plus Bank GmbH, für die das Auto-Haus Christian Bartosch GmbH als ungebundener Vertreter tätig ist.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km Opel Corsa Limited Edition, 3-türig 1.2 TWINPORT® ecoFLEX, 51 kW, innerorts: 6,9, außerorts: 4,4, kombiniert: 5,3; CO₂-Emissionen, kombiniert: 124 g/km (gemäß 1999/100/EG).

¹ Champion im DEKRA-Report 2010 in der Kategorie Kleinwagen, www.dekra.de.
² Preisvorteil für den Opel Corsa Limited gegenüber dem bisherigen Basismodell Opel Corsa Selection.
³ Unverbindliche Preiseempfehlung der Adam Opel GmbH, zzgl. Überführungskosten. Weitere Informationen bei Ihrem teilnehmenden Opel Partner. Angebot gültig bis 31.08.2010. Stand: 01.07.2010.

Auto-Haus Christian Bartosch GmbH
Wilhelm-Frank-Straße 80
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 / 964920
Fax 07931 / 964929
info@auto-bartosch.de