



Schweigern, 07. Januar 2011

Kundeninformation zum Thema: Dioxin in Futtermitteln und Verarbeitungsprodukten

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Qualität unserer Produkte ist uns zentrales Anliegen und Verpflichtung zugleich. Gemäß unserer gelebten Qualitätsphilosophie legen wir seit jeher höchsten Wert auf beste Zutaten: Umfangreiche externe Überprüfungen durch akkreditierte Institute und unser Eigenkontrollsystem gemäß ISO DIN EN 9001:2008 garantieren deren größtmögliche Qualität und Sicherheit.

Aus Anlass der aktuellen Vorkommnisse, Dioxin in Futtermitteln und Verarbeitungsprodukten betreffend, können wir Ihnen nach jetzigem Kenntnisstand bestätigen:

Die Produkte der Hofmann Menü-Manufaktur sind von dem aktuellen Dioxin-Skandal nicht betroffen!

Alle unsere Lieferanten haben uns aktuell bestätigt, dass wir keine Rohwaren erhalten haben, die im Zusammenhang mit dem Dioxin-Skandal stehen! Auch liegen uns bereits die ersten Stichproben-Analysenzertifikate vor, die die Dioxinfreiheit der Rohwaren belegen.

Neben unseren eigenen Untersuchungen verfolgen die Behörden, mit denen wir eng zusammenarbeiten, zum jetzigen Zeitpunkt die Futtermittellieferungen von den Futtermittelhändlern zu den Mast- und Legebetrieben, weiter über die Schlachthöfe und eiverarbeitenden Betriebe bis hin zum Endabnehmer.

Aktuelle Hintergrundinformationen zu Dioxin und zur Lebens- und Futtermittelkontrolle in Deutschland finden Sie auf den Internetseiten des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: www.bmelv.de.

Wir werden auch weiterhin alles dafür tun, Ihnen Produkte von höchster Qualität zur Verfügung zu stellen! Für Rückfragen steht Ihnen das Hofmann Menü-Manufaktur Team selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH


Johannes Ulrich
Geschäftsführender Gesellschafter


i.V. Carsten Schulte
Leitung Qualitätssicherung
und Qualitätsmanagementbeauftragter

