



## Hofmann Menü-Manufaktur Qualitätsverständnis Geflügelfleisch

Januar 2012

Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Unternehmensphilosophie bezüglich des Einsatzes von hochwertigen Rohstoffen haben wir seit Firmengründung auch im Fleischbereich umgesetzt.

Aufgrund der aktuellen Berichterstattung in den Medien bezüglich des Einsatzes von Antibiotika in der Geflügelwirtschaft haben wir nochmals unsere Geflügellieferanten überprüft. Dabei haben wir abermalig die Bestätigung erhalten, dass alle unsere Geflügellieferanten entsprechend den strengen Richtlinien der deutschen Geflügelfleischverordnung arbeiten.



In unseren Menüs befinden sich ausschließlich **vorgegarte Geflügelfleischprodukte**. Unser Garverfahren von Temperaturen über 70°C garantiert die Abtötung von multiresistenten Keimen. Eine gute Hygienepraxis während des gesamten Herstellungsprozesses unserer hochwertigen Menüspezialitäten sorgt für Sicherheit und Qualität. Weiterhin haben wir seit vielen Jahren ein Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) nach den Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung eingeführt und umgesetzt. Unser Qualitätsmanagementsystem ist nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und wird jährlich durch eine international anerkannte Zertifizierungsgesellschaft überprüft.



**Alle von uns eingekauften Fleischsorten werden beim Wareneingang intensiv durch unser internes Labor und durch akkreditierte Untersuchungsanstalten überprüft. Eine lückenlose Dokumentation der Herkunft gewährleistet außerdem, dass die Rückverfolgbarkeit unserer Fleisch- und Wurstwaren immer gegeben ist.**



Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen aus Boxberg-Schweigern  
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

i.V. Carsten Schulte  
Leitung Qualitätssicherung und Qualitätsmanagementbeauftragter