

HOFMANN^S

Unser Nachhaltigkeitskonzept

Hochgenuss.
Ganz persönlich.

Ihr HOFMANNs-Team
September 22





NACHHALTIGKEIT IM FOKUS:
VERANTWORTUNG FÜR MENSCH &
UMWELT

Wir verringern unseren ökologischen
Fußabdruck nachhaltig!

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

DIE FÜNF SÄULEN DER NACHHALTIGKEIT

NACHHALTIGE
FRISCHE AUS DER
REGION

NACHHALTIGE
HERSTELLUNG

NACHHALTIGE
ZUTATEN

NACHHALTIGE
VERPACKUNG &
LOGISTIK

NACHHALTIGER
SERVICE

Nachhaltige Frische

- Langjährige Kooperationen mit regionalen Betrieben und Erzeugergemeinschaften



- Mehrjährige exklusive Kooperation mit der „Landesanstalt für Schweinezucht“ (LSZ) Baden-Württemberg mit Sitz in Boxberg



Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg
- Schweinehaltung, Schweinezucht -

- Herkunftstransparenz
Schwein: 3D (Mast/Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung in Deutschland) und/oder QS-Siegel.
Rind: 4D (Herkunft, Mast/Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung in Deutschland) und/oder QS-Siegel.



Gutes aus der Region!



Regionale Frische wird bei uns großgeschrieben: Konsequenter setzen wir auf nachhaltige und langjährige Kooperationen mit regionalen Betrieben und Erzeugergemeinschaften, die in der Region hochwertige, naturnahe Produkte anbieten.

- täglich frische Milch und Milchprodukte von der Demeter zertifizierten Molkerei Schrozberg aus Baden-Württemberg – garantiert GVO frei
- Kartoffeln und Zwiebeln vom Familienunternehmen Wild aus Eppingen: Das Energiekonzept des Lieferanten ist besonders ökologisch wertvoll, denn in der Biogasanlage wird aus Kartoffel- und Zwiebelresten Strom erzeugt.
- qualitativ hochwertiges Mehl von der Taubermühle Kuhn aus Markelsheim: Der Strom für den Mühlbetrieb wird durch Wasserkraft aus der Tauber erzeugt
- Auch Fleischwaren kommen aus der Region: Seit Jahren kooperiert HOFMANNs mit der nahe gelegenen Landesanstalt für Schweinezucht (LSZ) in Boxberg.
- Essig sowie das ernährungsphysiologisch wertvolle Rapsöl kommen ebenfalls aus der Region.
- Unser Grünkern kommt aus dem Umpfertal, dem einzig nennenswerten Grünkernanbaugebiet Deutschlands



Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg
- Schweinehaltung, Schweinezucht -



Zusammenarbeit mit der LSZ Boxberg

- Mehrjährige exklusive Kooperation mit der „Landesanstalt für Schweinezucht“ (LSZ) Baden-Württemberg mit Sitz in Boxberg
- Die LSZ ist eine direkt dem Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz nachgeordnete Einrichtung des Landes Baden-Württemberg
- Die Tiere werden am Ort gezeugt, aufgezogen, in einem gemeinsam errichteten Schlachthof geschlachtet und in den 3 km entfernten Ortsteilen Unterschüpf und Schweigern verarbeitet
- Das gewährleistet ein Optimum an Tierschutz, respektvollen Umgang mit der Schöpfung, artgerechte staatlich betriebene Aufzucht, Vermeidung von Stress bei Mast und Transport und somit eine außerordentliche Fleischqualität



**Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg
- Schweinehaltung, Schweinezucht -**

Nachhaltige Zutaten

- 75% unserer Rohwaren beziehen wir von regionalen Lieferanten
- HOFMANNs Reinheitsgebot für unverfälschten Geschmack
- Vermeidung von Palmöl bei Eigenkreationen. Einsatz von nachhaltig zertifiziertem Palmöl bei einzelnen Zutaten.
- Saisonfrisches Obst & Gemüse, weitestgehend aus der heimischen Region
- Frische Milch, Sahne, Sauerrahm - garantiert GVO frei
- Wurst-/Fleischwaren aus hauseigener Metzgerei
- Verwendung von Eiern aus mindestens Bodenhaltung
- Ernährungsphysiologisch hochwertiges Raps- und Olivenöl
- Fisch aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei



Unser Reinheitsgebot

Mit den natürlichen Menüs aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen und naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate**
- ganzheitliche Palmölstrategie
- alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei***

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

*** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.



Unsere Biologischen Gerichte

Mit unserem BIO-Sortiment können Sie einen zusätzlichen wertvollen Beitrag zu einer bewussten Ernährung leisten.

Wir von der Menü-Manufaktur Hofmann setzen hier konsequent auf handverlesene Lieferanten, die als Bio-Erzeuger zertifiziert sind und sich kompromisslos an die strengen Richtlinien der »Verordnung (EG) Nr. 834/2007« für ökologischen Anbau halten.

Wir haben in den letzten 5 Jahren unser BIO Sortiment im Bereich Kitas & Schulen stetig ausgebaut. Heute beträgt der Anteil an BIO Produkten bereits 25% des Menüsortiments.

BIO

DE-ÖKO-001



Saisonale Gerichte / Zutaten

Unsere Menü-Aktionen machen unsere Speisenauswahl noch bunter und runden unser Angebot kulinarisch und saisonal ab.

- **genussvolle Osterküche:**
Bärlauch zur Verfeinerung unserer Gerichte, das erste Frühlingsgemüse hält Einzug in unsere Küche
- **köstliche Spargelkreationen:**
mit Fleisch oder Vegetarisch
- **herzhaft-deftige Herbstgerichte:**
Grünkohl, Pilze, Kürbis
- **festliche Weihnachtsmenüs:**
zarte Entenkeule, köstliche Wildspezialitäten



Nachhaltige Herstellung

- MANUFAKTUR PUR: Fokus auf Handarbeit und Eigenherstellung,
- **Hauseigene Gewürzküche:** Edle Gewürze und feine Kräuter verleihen unseren Gerichten Ihren unnachahmlichen Geschmack.
- Frische Wurst – und Fleischwaren sowie Hybrid-Produkte aus unserer **hauseigenen Metzgerei**
- **No Food Waste:** Nahezu 100 % der eingesetzten Produkte werden komplett verarbeitet
- Zusammenarbeit mit ReFood für die Entsorgung von Lebensmittelresten. Dort entstehen hochwertige Düngemittel und umweltfreundliche Energie



Energiemanagement- system

- Zertifiziertes Energiemanagement durch die DQS GmbH nach DIN EN ISO 50001:2018 für angewandtes Energiemanagement-System in unserer Menü-Manufaktur.
- Ein nachhaltiges Handeln und Wirtschaften im ganzheitlichen Kochprozess unserer hochwertigen Menüspezialitäten wird damit bestätigt.
- Wir führen permanent Energieeffizienzmaßnahmen durch, schärfen das Energiebewusstsein unserer Mitarbeiter. Jeder Mitarbeiter wird ausdrücklich aufgefordert, Energie so weit als möglich einzusparen und kostenbewusst mit unseren Ressourcen umzugehen.
- Durch diverse Projekte (z.B. LED Beleuchtung, Anschaffung neuer Maschinen etc.) konnte wir bereits in den vergangenen Jahren deutliche Erfolge erzielen.
- Ziel ist es, den Energieverbrauch im gesamten Unternehmen langfristig noch weiter zu senken.



ZERTIFIKAT

Hiermit wird bescheinigt, dass

 **Hofmann Menü-Manufaktur GmbH**
Adelbert-Hofmann-Straße 6
97944 Boxberg-Schweigern
Deutschland
mit den im Anhang gelisteten Standorten

ein **Energiemanagementsystem** eingeführt hat und anwendet.

Geltungsbereich:
Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von tiefgekühlten Menüs und Menükomponenten
Beratung in allen Bereichen der Verpflegung im Außer-Haus-Markt

Durch ein Audit, dokumentiert in einem Bericht, wurde der Nachweis erbracht, dass das Managementsystem die Forderungen des folgenden Regelwerks erfüllt:

ISO 50001 : 2018

Zertifikat-Registrier-Nr.	012578 EMS18
Gültig ab	2021-12-03
Gültig bis	2024-12-02
Zertifizierungsdatum	2021-11-26



DQS GmbH


Markus Bieher
Geschäftsführer

Akkreditierte Stelle: DQS GmbH, August-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main
Administrative Stelle: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main, Germany

1 / 3



DGE Zertifizierung

Die Hofmann Menü-Manufaktur bietet für Kindertagesstätten und Schulen, Betriebe, Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser und Kliniken zahlreiche Speisekomponenten sowie Komplettgerichte, die durch die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)** mit dem Logo „DGE: ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet wurden. Für den Bereich Krankenhäuser und Kliniken bieten wir zusätzlich in unserem Sortiment Hofmann System Menü eine Auswahl an 50 DGE-zertifizierten Tellermenüs an.



DGE: ZERT-KONFORM

* Das Logo „DGE: ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Speisekomponenten und Komplettgerichte, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



BIOPAP® Nachhaltig verpackt

- Unsere einzigartige Menüverpackung aus Cellulose - ohne Plastik- oder PET-Folie!
- kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und damit abbaubar in 90 Tagen
- Entsorgung über den Bioabfall ist möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt
- Geprüft vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT*
- nachhaltige und patentierte Herstellung der Menüschaale (optimale Energie- & Ressourcen-Bilanz)
- Ausgezeichnet durch den **deutschen Verpackungspreis in Gold 2020** in der zukunftsweisenden Kategorie Nachhaltigkeit
- Unsere Menükomponenten in der Hofmanns Mehrportionsschale sind bereits seit 2018 im innovativen BIOPAP®-Gewand. Alle Menüs in der **Betriebsverpflegung** sowie Menüs aus dem **Onlineshop** werden seit 2021 in der BIOPAP®-Menüschaale geliefert

HOFMANN^s



GEWINNER IN
GOLD 2020

*Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO2-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der Entsorgungstechnik 2016. 14

Warum BIOPAP®?

- Unsere BIOPAP®-Menüschale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und damit vollständig abbaubar (in 90 Tagen).
- Alle Cellulose-Rohstoffe stammen von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten und aus europäischen Wäldern.
- Die Waldbewirtschafter gewährleisten eine ausgeglichene Balance zwischen Wachstum und Ernte der Pflanzen und wahren die biologische Vielfalt (keine Monokulturen).
- Das Material wird komplett in Europa erzeugt und produziert. So garantieren wir die Einhaltung europäischer Regeln und Gesetze im Bezug auf Umweltrecht, Nachhaltigkeit und Hygiene.



Warum BIOPAP®?

Wir lehnen alternative Verpackungen z.B. aus Mais oder Zuckerrohr ab, denn ...

- Cellulose steht nicht in Konkurrenz zu landwirtschaftlichen Flächen, die für den Anbau von Nahrungsmitteln benötigt werden.
- Pestizide und Dünger werden beim Anbau des Cellulose-Rohstoffs nicht eingesetzt - das Grundwasser und der Boden werden somit nicht belastet.



Der Hersteller

Der Hersteller unserer BIOPAP®-Menüschale ist ein Familienunternehmen mit einer Vision für eine saubere Zukunft für uns und unsere Kinder! Er setzt diesen Umwelt-Gedanken konsequent auch bei der Herstellung der BIOPAP®-Menüschalen um:

- Der Strom, der für die Herstellung benötigt wird, wird komplett aus erneuerbarer Energie erzeugt.
- Das Produktions- und Verwaltungsgebäude wurde unter ökologischen Gesichtspunkten gebaut.
- Der komplette Herstellungsprozess ist material- und energie-optimiert.
- NO-WASTE: Der Hersteller führt Stanzreste wieder in seine Papierproduktion zurück. Dadurch entstehen nur minimalste Abfälle.



BIOPAP® - KURZ ERKLÄRT

10 BIOPAP®-FAKTEN

1) VON MUTTER NATUR VERPACKT - NACHHALTIGE ROHSTOFFE

Bei der Herstellung der BIOPAP®-Schale wird **nahezu komplett auf nachwachsende Rohstoffe** zurückgegriffen, damit werden endliche Ressourcen geschont. Die Verpackungs-Cellulose stammt von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten und zu 100 % aus europäischen Wäldern.

2) WENIGER MÜLL - KOMPOSTIERBAR UND DAMIT ABBAUBAR IN 90 TAGEN

Die BIOPAP®-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und ist damit **abbaubar in 90 Tagen**. Die Entsorgung der BIOPAP®-Schale über den Bioabfall ist möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt.

3) NO-WASTE - RESSOURCENSCHONEND IN ALLEN BEREICHEN

Der komplette BIOPAP® Herstellungs-Prozess ist **material- und energieoptimiert**. Der Hersteller nutzt beispielweise Strom aus erneuerbaren Energien und führt Stanzreste wieder in seine Papierproduktion zurück. Dadurch entstehen nur minimalste Abfälle.

4) PLASTIK KOMMT UNS NICHT IN DIE PAPPE!

Die BIOPAP®-Schale besteht fast ausschließlich aus Cellulose – **ohne Plastikfolie und PET-Folie**. Die Innenseite der Schalen ist mit einer Spezialbeschichtung – ähnlich wie beim Backpapier – versehen. Diese glänzende, glatte Oberfläche ist kein Plastik!

5) (FORM)STABIL!

Die BIOPAP®-Schalen sind **temperaturbeständig** und können sowohl im traditionellen Ofen (bei 150 °C bis 175 °C), im Heißluftgerät (bei 140 °C) als auch in jeder handelsüblichen Mikrowelle (bei 800 oder 1000 Watt) zubereitet werden.

6) AUSSEN COOL - INNEN HOT

Die **BIOPAP®-Schalen werden nicht so heiß** wie die Aluminiumschalen, das Menü bleibt heiß, ohne dass man sich die Finger verbrennt.

7) DAS AUGES ISST MIT! GESCHMACK UND OPTIK

Die BIOPAP®-Schale ist **lebensmittelecht** und sorgt damit für optimalen Produktschutz und gute Lagerfähigkeit. Sie ist geschmacksneutral für einen vollen und unveränderten Geschmack unserer Menüs.

8) KEIN PAPPERLA-PAP! GEPRÜFT VOM FRAUNHOFER-INSTITUT*

Die BIOPAP®-Schale wurde **vom Fraunhofer-Institut** für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) und der End-of-Life-Phase **geprüft**. Das Ergebnis: Die BIOPAP®-Schale ist im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.

9) FÜR SIE EXKLUSIV VON UNS

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach umweltfreundlichen Verpackungsalternativen haben wir die BIOPAP®-Schale **gemeinsam mit unserem Partner für unsere Kunden entwickelt**.

10) GOLD FÜR BIOPAP®! WIR SIND VERPACKUNGSPREIS GEWINNER

Unsere Naturschönheit wurde ausgezeichnet: Im September 2020 erhielt die Menü-Manufaktur Hofmann den **Deutschen Verpackungspreis mit dem Gold-Award in der Kategorie Nachhaltigkeit**. Wofür? Natürlich für BIOPAP®!

* Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016

Aluminiumwertschale

Aufgrund der überzeugenden Eigenschaften und Vorteile von Aluminium, verwenden wir von Hofmanns Aluminium als Verpackungslösung insbesondere im Bereich Essen auf Rädern für die Heißauslieferung sowie teilweise als Transportverpackung in der Krankenhausverpflegung. Alternative Verpackungen werden parallel weiter getestet und ausgebaut.

- Umfassendes Recycling ohne Qualitätsverlust findet in bestehenden, geschlossenen Verwertungskreisläufen statt (d.h. es fallen keine Reststoffe an) und schont unsere knappen Ressourcen
- Primär- und Sekundäraluminium weisen nachweisbar die gleichen technischen Eigenschaften auf
- Optimale Schutzfunktion für Lebensmittel
- luft-, licht- und wasserundurchlässig
- geschmacks- und geruchsneutral
- Gute Temperaturleitfähigkeit (rasche Kühlung und Erhitzung mit geringem Energieaufwand)
- Absolut hitze- und kältebeständig
- Geringes Gewicht
- Transportsicher, unzerbrechlich, gut stapelbar



Nachhaltige Logistik

- Wir beliefern unsere Kunden ausschließlich über den hauseigenen Fuhrpark mit mehr als 100 Tiefkühl-Lkw und mit eigenen Fahrern
- Eigene Auslieferungslager (Niederlassungen) in Deutschland und Österreich sorgen für kurze Lieferwege
- Höchste Anforderungen an Qualität & Hygiene sowie Sicherheit & Zuverlässigkeit
- Anschaffung aller Lkw nach den Vorgaben der neuesten Abgasnormen
- Permanente Durchführung von Energieeffizienzmaßnahmen
- Einsatz von umweltverträglichen Kältemitteln bei der Menülagerung
- Stetige Optimierung der Transportwege und der Auslastung der hauseigenen LKWs



Zusammenarbeit mit myclimate

Der komplette Transport und die komplette Verpackung sind CO₂ neutral!

Wir kompensieren unvermeidbare Emissionen in Zusammenarbeit mit myclimate und unterstützen ein Klimaschutzprojekt in Nepal, Region Terai Arc. Dort kommen Biogasanlagen nepalesischen Familien zugute.

Alle Menü-Verpackungen sowie der gesamte Transport sind damit CO₂-neutral!



Nachhaltiger Service

Wir verstehen unsere Tätigkeit weit über das reine Produkt hinaus und bieten unseren Kunden eine umfassende Versorgung und Betreuung

- individuelle Beratung und Betreuung
- Schulungen und Seminare
- Ernährungsberatung
- Digitale Plattformen mit neuen, kundenfreundlichen Features
- Marketing-Unterstützung
- Rezeptur- und Produktentwicklung



Fokusthema Fleischreduzierung

*Bewusst
genießen!*

- Der Trend der vergangenen Jahre entwickelt sich zu einem reduzierten Fleischkonsum
- Gründe hierfür sind neben Gesundheitsaspekten auch die Förderung von Tierwohl sowie Ressourcen-Einsparung (u.a. Wasser)
- Wir greifen diesen Trend gerne auf und legen den Fokus unserer Entwicklungsabteilung auf vegetarische & vegane Gerichte in allen Bereichen – **über 80% der Neuentwicklungen in den letzten 2 Jahren sind bereits ohne Fleisch**
- HOFMANNs Vegetarische/vegane Eigenkreationen – die leckere Alternative zu Fleisch & Fisch
- Einführung **HOFMANNs Hybrid-Produktlinie**: Voller Geschmack, weniger Fleisch – Fleischreduzierte Bratwurst, Patties aus unserer hauseigenen Metzgerei. Unsere HOFMANNs Veat Bratwurst besteht lediglich zu 40% aus gutem, naturnah erzeugtem Schweinefleisch, ergänzt mit Gemüse, Linsen und Erbsenprotein.
- Optimierung Verhältnis Fleisch vs. Gemüse im Sortiment der Betriebsverpflegung für 2023



HOFMANNs Veat Bratwurst

HOFMANNs Patties Plant + Meat



HOFMANNs Crispy Black Beans

HOFMANNs Veggie Balls



HOFMANNs Crispy

Weitere Maßnahmen aus unserem Nachhaltigkeitskatalog

- Unsere Menü-Kartons werden, soweit es technisch möglich ist, aus recyceltem (Altpapier-) Material hergestellt
- Kataloge / Preislisten werden auf FSC Papier aus verantwortungsvollen Quellen gedruckt
- Wir sind Fördermitglied von Slow Food Deutschland
- Digitalisierung im Tagesgeschäft
 - Umstellung auf digitale Rechnungen
 - Einführung digitales Bestellsystem in der Betriebsverpflegung, dadurch Reduktion von gedruckten Bildleitkarten & Abholcoupons für die Esser sowie der Menütafel aus Plastik
 - Reduktion von Printmedien
 -



Ausblick Zukunftsthemen

- ✓ Reduzierung von Verpackungsmaterial
- ✓ Einführung recycelbarer und kompostierbarer Verpackungen in allen Bereichen
- ✓ Umstellung auf 100% erneuerbare Energie
- ✓ Reduzierung des Energieverbrauchs
- ✓ Optimierung der hauseigenen Logistik
- ✓ Implementierung eines Umweltmanagementsystems
- ✓ Verbesserung der Abfallwirtschaft
- ✓ ESG Schulungen für Mitarbeiter
- ✓ Weitere Reduktion von Speisen mit tierischem Ursprung
- ✓ Förderung von regionalen Lieferanten / Zutaten





HOFMANN^S

Für eine grüne, nachhaltige Zukunft!

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH
Adelbert-Hofmann-Straße 6
D-97944 Boxberg-Schweigern
Telefon: 07930/601-0
E-Mail: info@hofmanns.de
www.hofmanns.de