

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformation

Ideen voller Geschmack seit 1954

Unternehmensportrait der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Was sich zu einem führenden Hersteller innovativer Food-Spezialitäten und Konzepte für Großverbraucher entwickelte, das fing 1954 in Frankfurt Unterliederbach ganz klein und bescheiden an: Gemeinsam mit seiner Frau Ingrid begann Firmengründer Rudolf Achenbach mit der Herstellung und dem Verkauf konzentrierter Suppen. Doch dabei sollte es nicht bleiben.

Angetrieben von der Freude am Genuss und dem Reiz der internationalen Küche kamen sehr schnell weitere Spezialitäten hinzu. Schon bald reichten die Produktionsflächen nicht mehr aus und mit viel Mut und Risikobereitschaft verlegte Rudolf Achenbach 1961 die Fertigung in ein neues Gebäude an den heutigen Stammsitz Sulzbach am Taunus.

Stetiges Wachstum über Generationen

Der Erfolg gab ihm Recht, denn dem stetigen Ausbau des Geschäftes folgte 1996 die Eröffnung eines Zweitbetriebes im benachbarten Bad Soden/Taunus, wo man sich heute auf die Herstellung tiefgekühlter Geflügelprodukte, Suppen und Flying-Buffer Spezialitäten konzentriert. Anfang der neunziger Jahre zog sich Rudolf Achenbach aus dem aktiven Tagesgeschäft zurück und übertrug dies an die nächste Generation: Seine Tochter Petra Moos-Achenbach übernahm und leitet bis heute gemeinsam mit ihrem Mann, Küchenmeister Bernd Moos-Achenbach die Delikatessen Manufaktur.

Immer am Puls der Zeit machten die Sulzbacher auch vor dem Bio-Trend nicht Halt und entwickelten Dressings, Saucen und Suppen aus ökologisch erzeugten Rohwaren. Die Öko-Zertifizierung für diesen Produktionsbereich erfolgte im Jahr 1999. Um Gastronomen immer wieder mit neuen Ideen und Anregungen zu überraschen, bedurfte es wieder einmal größerer Kapazitäten in Produktion und Lagerung. So wurde 2001 am Stammsitz in Sulzbach ein 1.600 qm großer Erweiterungsbau in Betrieb genommen. 2005 und 2010 folgten erneut größere Umbau- und Renovierungsmaßnahmen, um rationeller fertigen zu können und auch technisch auf modernstem Stand zu bleiben.

Delikatessen- Manufaktur



Insgesamt beschäftigt das mittelständische Familienunternehmen heute an zwei Standorten 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mit an Bord sind auch die beiden ältesten Töchter: Katrin Achenbach, Hotelbetriebswirtin, verantwortet seit April 2011 die Bereiche Export und Marketing sowie die Durchführung des Rudolf Achenbach Preises. Ihre jüngere Schwester Sandra Moos-Achenbach hat als Diplom-Betriebswirtin die Verantwortung für Administration, IT und Controlling. Gemeinsam setzen sie die Tradition des Familienunternehmens in dritter Generation fort.

Das Geheimnis des Erfolgs: Produkte und Konzepte

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur ist mit ihrem zielgenauen Produktportfolio kompetenter Partner für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering. Bundesweit, europaweit, weltweit. Insgesamt produziert Achenbach für diese Großabnehmer nach einer konsequenten Qualitäts-Philosophie weit über 1000 von der internationalen Küche geprägte Food-Spezialitäten – davon rund 200 im festen Sortiment. Das Unternehmen setzt dabei auf Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften. Aus erlesenen Zutaten und überwiegend in Handarbeit zubereitet sind die verzehrfertigen Produkte dem Koch eine wirkliche Hilfe. Sie meistern damit perfekt das Spannungsfeld zwischen Budgeterfüllung und kulinarischem Anspruch ihrer Gäste.

Das Sortiment bietet Food-Komponenten für viele Anlässe. Ob Finger-Food für Empfänge, „Amuse bouche“ oder Gruß aus der Küche zum Start in ein festliches Menü, für Vorspeise, Suppe, Hauptgang bis hin zum Dessert – Achenbach liefert passende Lösungen und Konzepte. Teil dieser Konzepte sind trendige Service-Ideen zur Präsentation.

Nachwuchsförderung seit 1975: Der Rudolf Achenbach Preis

Die Förderung des Nachwuchses ist dem Unternehmen ein wichtiges Anliegen. Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser älteste Wettbewerb der weißen Brigade ist zum Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn haben weit mehr als 37.000 junge Menschen an diesem jährlich ausgetragenen Wettbewerb teilgenommen.

Die enge Verbundenheit mit der Branche dokumentiert die Mitgliedschaft in Verbänden, wie dem VKD, FBMA, HDV und der Chaîne des Rôtisseurs.