

Pressemappe 2022

Inhalt:

Ideen voller Geschmack seit 1954

Unternehmensportrait der Achenbach Delikatessen Manufaktur S. 3-4

Produkte und Konzepte von Achenbach

Exklusiv, trendig, wegweisend S. 5-7

Rudolf Achenbach Preis

Nachwuchsförderung seit 1975 S. 8

Das Unternehmen im Überblick

Achenbach Delikatessen Manufaktur S. 9-10

Februar 2022

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrike sewing.de

Ideen voller Geschmack seit 1954

Unternehmensportrait der Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Mit Hühnersuppe fing alles an

Was sich zu einem führenden Hersteller innovativer Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering entwickelte, fing 1954 in Frankfurt-Unterliederbach klein und bescheiden an: Gemeinsam mit seiner Frau Ingrid begann Firmengründer Rudolf Achenbach mit der Herstellung und dem Verkauf konzentrierter Suppen. Doch bei ihrem ersten Produkt „Klare Hühnersuppe“ sollte es nicht bleiben. Angetrieben von der Freude am Genuss und dem Reiz der internationalen Küche kamen sehr schnell weitere Spezialitäten hinzu. Schon bald waren die Produktionsflächen ausgereizt und mit Mut und Risikobereitschaft verlegte Rudolf Achenbach 1961 die Fertigung in ein neues Gebäude, den heutigen Stammsitz in Sulzbach am Taunus. Auch hier stieß man bald an seine Grenzen. Die Folge: Neu- und Umbau 1978.

Nachwuchsförderung seit 1975: Rudolf Achenbach Preis

„Fördern und Fordern“ war stets die Maxime Rudolf Achenbachs – nicht nur in Bezug auf Unternehmensführung und zeitige Nachfolgeregelung. Die Nachwuchsförderung war ihm ein besonderes Anliegen und so initiierte er 1975 den nach ihm benannten und bis heute einzigartigen Bundesjugend-Wettbewerb für Auszubildende des Kochhandwerks. Seitdem wird er von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser jährlich, in drei Stufen ausgetragene Wettbewerb gilt noch heute als Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert.

Einzug der zweiten Generation

1979, im Jahr des 25jährigen Firmenjubiläums, holte Rudolf Achenbach seine Tochter Petra ins damals 28 Mitarbeitende zählende Unternehmen. Die gelernte Bankkauffrau konzentrierte sich fortan auf den Unternehmensausbau, die Ausweitung der Produktpalette und die Akquise nationaler wie internationaler Kund*innen. Sie war es auch, die später die EDV einführte und die Ausbildung von Industriekaufleuten und Fachkräften für Lebensmitteltechnik zum festen Bestandteil ihrer Personalpolitik machte.

Anfang der neunziger Jahre zog sich Rudolf Achenbach aus dem aktiven Tagesgeschäft zurück und übertrug die Unternehmensleitung mit allen Konsequenzen für Expansion, Investitionen, Finanzen und Personal an seine Tochter und ihren Ehemann, Küchenmeister Bernd Moos-Achenbach. Gemeinsam eröffneten sie 1996 einen Zweitbetrieb im benachbarten Bad Soden, wo bis heute Geflügelprodukte, Suppen und Flying Buffet-Spezialitäten hergestellt werden.

Expansion auf allen Ebenen

Auch am Stammsitz in Sulzbach standen alle Zeichen auf Expansion. Im Jahr 2001 wurde ein 1.600 qm großer Erweiterungsbau mit neuen Kühl- und Lagerflächen in Betrieb genommen, 2005 und 2010 folgten erneut größere Umbauten und Renovierungen, um rationeller fertigen zu können und technisch up to date zu sein. Mit kontinuierlicher Kapazitätserweiterung stieg die Belegschaft auf 90 Mitarbeitende, die nach einer konsequenten Qualitäts-Philosophie weit über 1000 von der internationalen Küche geprägte Food-Spezialitäten überwiegend von Hand zubereiten: Ein festes Sortiment aus rund 200 Menü-Komponenten, saisonale Highlights sowie unzählige nach den Vorstellungen und Rezepturen von Kund*innen entwickelte Spezialitäten. Im Bereich portionierter Salatdressings hat sich Achenbach dank Investition in moderne Produktions- und Abfüllanlagen als Private Label Hersteller etabliert.

Familienunternehmen in dritter Generation

Nach dreißig erfolgreichen, von Innovation und Expansion geprägten Jahren läuteten Petra und Bernd Moos-Achenbach ihren Rückzug aus der operativen Geschäftsleitung ein. Ihre beiden ältesten Töchter kamen an Bord. Katrin Achenbach, Hotelbetriebswirtin, leitet seit April 2011 das operative Geschäft mit den Kernbereichen Vertrieb, Marketing, Human Resources und Rudolf Achenbach Preis. Ihre jüngere Schwester Sandra Moos-Achenbach trägt als Diplom-Betriebswirtin (BA) die Verantwortung für Administration, IT und Controlling. Den Bereich Produktion leitet ein ausgebildeter Koch und erfahrener Gastronom: Hans-Peter Achenbach, Ehemann von Katrin, trat im März 2018 der Geschäftsleitung bei. Zum 01. Juli 2021 wurde dann die vollständige Übertragung der Geschäftsverantwortung auf die nächste Generation besiegelt. Im Sinne der Familientradition leitet das Trio nun gemeinsam das Unternehmen und schätzt dabei weiterhin den elterlichen Rat von Petra und Bernd Moos-Achenbach.

Neues Terrain: „Ready to (h)eat“ Produkte für Endverbraucher

Die Corona-Pandemie hat dem Familienunternehmen enorm zugesetzt. Um für die Zukunft breiter aufgestellt zu sein erfolgte 2021 der Einstieg ins Privatkundengeschäft. Mit der Marke HomeFoodie wurde eine eigene Produktrange für den Genuss zuhause geschaffen. Die nach dem Leitgedanken „Full of Flavor“ handgefertigten Frischeprodukte werden über den eigenen Webshop www.homefoodie.de vertrieben.

Bilder zur Unternehmenshistorie unter:

<https://www.achenbach.com/unternehmen/ueber-uns/historie/50er>

Produkte und Konzepte von Achenbach

Exklusiv, trendig, wegweisend

Der Name Achenbach ist in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering Synonym für Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften. Das Stammsortiment mit Ideen für Flying Buffet, Finger-Food, kalte Vorspeisen, Dressings und Saucen, Kraftbrühen und Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge und Desserts umfasst mehr als 200 Produkte. Hinzu kommen saisonale Highlights und im Kundenauftrag individuell entwickelte Spezialitäten. Sie alle werden aus erlesenen Zutaten überwiegend in Handarbeit zubereitet und entlasten als servier- bzw. küchenfertige Komponenten den Küchenalltag. Mit Service-Ideen gibt es zudem passendes Zubehör für den professionellen Auftritt bei Events, Stehempfangen und festlichen Menüs.

Finger Food

Lollies von Achenbach ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Das TK-Sortiment herzhafter und süß-fruchtiger Lollies wird laufend aktualisiert und fügt sich nahtlos in die aktuellen kulinarischen Trends ein.

Für vielseitige Geschmackserlebnisse auf jedem Empfang sorgen herzhaft oder süß gefüllte **Crispy Cones**. Für langanhaltende Frische und Crunch werden Weizenteig-Hörnchen und Füllungen erst kurz vor dem Servieren miteinander vereint, was mittels der Füllungen im handlichen Spritzbeutel zur schnellen und sauberen Angelegenheit wird. Stilvoll servieren lassen sich Crispy Cones und Lollies in eigens dafür entwickelten Brücken.

Palmbblatt-Törtchen, Küchlein, Tramezzini-Rollen und **Pralinen** runden das Finger Food Sortiment ab.

Spezialitäten im Glas

Glasklare Vorteile beim Event-Catering bieten verzehrfertige Vorspeisen und Desserts in **Flying Buffet- und Weckgläsern**. Appetitlich und hygienisch angerichtet sparen sie nicht nur Zeit und Manpower. Da sie nur aufgetaut werden müssen, bleibt der Gastronom auch noch herrlich flexibel. Mit passgenauen Weckglas-Refills gibt es zudem eine praxistaugliche Lösung fürs Leergut. Vorhandene Weckgläser können damit in der eigenen Küche professionell, gelingsicher und kostengünstig wieder aufgefüllt werden.

Vorspeisen-Komponenten

Das Sortiment kalter Vorspeisen ist mit über 70 Artikeln das umfangreichste. Hier finden sich neben vegetarischen und veganen Spezialitäten auch solche von Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein und Wild. Neben Vorspeise-Klassikern wie Terrinen, Pasteten

oder Törtchen gibt es mit der Produktlinie **Delice** ein bewährtes Konzept für kalte Vorspeisen, das höchste Anforderungen an Qualität, Vielfalt, Handhabung und Einsatzmöglichkeiten erfüllt. Die mehrschichtigen Riegel setzen – je nach Anwendungsbereich in Cubes, Bricks oder Cake-Slices portioniert – immer wieder neue optische und geschmackliche Akzente. „**Do it yourself**“ ist das Motto eines variablen, aus servierfertigen **Bases** und **Add Ons** bestehenden Vorspeisen-Konzeptes. Dessen Kombi-Produkte punkten mit leichtem Handling und ermöglichen durch individuelles Hinzufügen frischer Zutaten die Zubereitung von **Pulpo**, **Ceviche** oder **Vitello** in unzähligen Geschmacksrichtungen.

Dressings und Saucen

Hier gibt es Klassiker und Trendsetter. Die Manufaktur fertigt Salat-Dressings in Großbinden und Portionspackungen für den Einsatz in Gastronomie, Catering und Travel-Catering. Servierfertige Saucen und Pesto-Variationen für die Verwendung in der warmen und kalten Küche machen es leicht, Gerichte mit viel Geschmack und wenig Aufwand umzusetzen.

Kraftbrühen und Suppen

Von klassisch bis rustikal ist eine kleine aber feine Auswahl beliebter Consommés und Suppen erhältlich. Auf Wunsch werden diese auch nach Kundenrezepturen zubereitet – frisch, tiefgekühlt oder in der Dose. Die küchenfertigen Kraftbrühen und Suppen werden bei Achenbach traditionell mit Eiweiß und Fleisch geklärt. Auch die „Klare Hühnersuppe“, mit der 1954 alles begann, wird von Köchen heute noch als Basisprodukt für eigene Suppenkreationen geschätzt.

Warme Komponenten

Die küchenfertigen TK-Komponenten für warme Zwischen- und Hauptgerichte auf der Basis von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse sind roh oder vorgegart und im Nu servierfähig. Wahre Kombinationswunder sind die herzhaften Pralinen, die variantenreich gefüllten Geflügelteile sowie die handgefüllten Ravioli-Varianten, die zusammen mit den Pesto-Klassikern aus dem Saucen-Sortiment auch Pasta & Pesto-Konzepte bereichern. Ebenfalls erhältlich sind Beilagen-Komponenten auf Kartoffel-Basis.

Desserts

Die wohl größte Herausforderung eines gelungenen Menüs ist das süße Finale. Achenbachs Pâtissiers tüfteln laufend an Dessert-Komponenten, die gleichermaßen beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch im à la carte Geschäft einsetzbar sind. Fantasievolle Mini-Törtchen, Tartelettes, Brownies, Pralinen, Terrinen und Delice-Riegel stehen zur Wahl. Nicht zu vergessen: Die Naschwerke aus den Flying Buffet-, Weckglas-, und Lolly-Sortimenten.

Energy-Balls

Die energiegeladenen Kugeln lassen sich überall anbieten, wo naturgesunde Snacks gefragt sind. Sie eignen sich z.B. als Brainfood auf Tagungen, als Powerfood im Fitness- und Wellnessbereich oder als Vollwert-Komponente auf dem Frühstücksbuffet.

Sonderanfertigungen

In allen Sortimentsbereichen bietet die Achenbach Delikatessen-Manufaktur die Fertigung nach den individuellen Vorstellungen und Rezepturen ihrer Kund*innen an.

Rudolf Achenbach Preis: Nachwuchsförderung seit 1975

„Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft“ war der Leitsatz des Firmengründers Rudolf Achenbach, als er 1975 den ersten und bis heute einzigartigen Bundesjugendwettbewerb zur Förderung junger Köchinnen und Köche ins Leben rief. Seitdem wird er von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) organisiert. Dieser jährlich, in drei Stufen ausgetragene Wettbewerb für den Nachwuchs im letzten Ausbildungsjahr ist zum Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Allen Finalteilnehmer*innen winken attraktive Prämien und Sachpreise.

Veranstalter des Jugendwettbewerbs auf Bundesebene	Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) Achenbach Delikatessen Manufaktur	
Austragung	jährlich	
Berechtigte zur Teilnahme	Auszubildende im Beruf Koch/Köchin im letzten Ausbildungsjahr, nicht älter als 25 Jahre	
1. Stufe Vorauswahl	Lokale Vorentscheidungen in 130 Zweigvereinen des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.	
2. Stufe Vorentscheidung	9 regionale Vorentscheide der VKD-Landesverbände: Nord, Berlin-Brandenburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Mitteldeutschland, Hessen, West, Baden-Württemberg, Bayern	
3. Stufe Finale	Die Sieger*innen der 9 Vorentscheide treten im Finale in Frankfurt gegeneinander an.	
Aufgabenstellung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Theoretischer Teil mit 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe 2. Rohstofferkennung von 10 Produkten 3. Zubereitung eines 4-Gang-Menüs (Details dazu und zum Warenkorb werden erst am Wettbewerbstag bekannt gegeben) 	
Preise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preis 2. Preis 3. Preis Alle weiteren je	<ol style="list-style-type: none"> 1.000 EUR 750 EUR 500 EUR 250 EUR
	Der Sieg beim Rudolf Achenbach Preis wird mit einem Gutschein für eine Fortbildungsmaßnahme zusätzlich belohnt. Darüber hinaus erhalten alle Teilnehmer*innen des Finales attraktive Sachpreise.	
Die Sieger*innen	https://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/sieger	

Alle Informationen, Presstexte und Bilder zum Rudolf Achenbach Preis unter:
www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb

Das Unternehmen im Überblick Achenbach Delikatessen Manufaktur

Unternehmensstandort	Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG Hauptstraße 106 65843 Sulzbach
Kontaktdaten	Telefon: +49 (0)6196 / 60090 Telefax: +49 (0)6196 / 62772 E-Mail: info@achenbach.com www.achenbach.com
Geschäftsführung	Katrin Achenbach Hans-Peter Achenbach Sandra Moos-Achenbach
Gründungsjahr	1954
Anzahl der Mitarbeiter	60
Produktionsstandorte	2 (Sulzbach, Bad Soden)
Profil / Kernkompetenz	Herstellung und Vertrieb von Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering, seit 2021 unter der Marke HomeFoodie auch für Endverbraucher
Produktportfolio	Lollies Crispy Cones Flying Buffet Weckgläser & Refills Vorspeisen-Komponenten <ul style="list-style-type: none">- vegan, vegetarisch, fleischlos- Fisch, Schalen- und Krustentiere- Geflügel, Rind, Schwein, Wild, Pasteten- DIY-Konzept für Pulpo, Ceviche und Vitello Suppen & Saucen Warme Komponenten <ul style="list-style-type: none">- Ravioli, Mini-Knödel, Bratling- Pralinen, Küchlein, Tramezzini- Geflügelteile, Rollen Desserts Energy-Balls

Gesamtanzahl der Produkte	Ca. 200 Artikel im Stammsortiment zzgl. Saison-Artikel zzgl. Kundenindividuelle Entwicklungen
Qualitätsstandards und Zertifizierungen	HACCP
Lieferformen	Tiefkühlware, Frischware, Konserve
Zielgruppen	Gastronomie & Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung Event- und Travel-Catering Care-Catering Endverbraucher
Exportländer	Europa: Finnland, Schweden, Dänemark, Polen, Großbritannien, Holland, Belgien, Luxemburg, Frankreich, Österreich, Schweiz, Italien, Spanien, Griechenland , Tschechien Außereuropäisch: Australien, Vereinigte Arabische Emirate, Saudi-Arabien, Korea, Hongkong, Singapur
Bezugsquellen	B-to-B: Direktbelieferung, Online-Shop (www.achenbach.com) B-to-C: Onlineshop (www.homefoodie.de)
Branchenwettbewerb	Rudolf Achenbach Preis (seit 1975)
Mitgliedschaften	VKD Verband der Köche Deutschlands e.V. VKL Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V. HDV Hoteldirektorenvereinigung e.V. Chaîne des Rôtisseurs