

Delikatessen- Manufaktur



Pressemappe 2018

Delikatessen- Manufaktur



Inhalt

Ideen voller Geschmack seit 1954

Unternehmensportrait der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Produkte und Konzepte von Achenbach

Exklusiv, trendig, wegweisend

Petra Moos-Achenbach

Unternehmerische Verantwortung seit über 30 Jahren

Rudolf Achenbach Preis

Nachwuchsförderung seit 1975

Das Unternehmen im Überblick

Achenbach Delikatessen Manufaktur

Februar 2018

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín 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.ulrikesewing.de

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformation

Ideen voller Geschmack seit 1954

Unternehmensportrait der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Was sich zu einem führenden Hersteller innovativer Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering entwickelte, 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 heute gemeinsam mit ihrem Mann Bernd Moos-Achenbach und ihren Töchtern Katrin und Sandra das Familienunternehmen.

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: Innovative 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 39.000 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.

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformation

Produkte und Konzepte von Achenbach **Exklusiv, trendig, wegweisend**

Der Name Achenbach ist in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering Synonym für erstklassige Produkte und innovative Service-Ideen. Mehr als 200 Produkte umfasst das Stammsortiment mit exklusiven wie trendigen Ideen für Flying Buffet, Finger-Food, kalte Vorspeisen, Dressings und Saucen, Kraftbrühen und Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge und Desserts. Hinzu kommen saisonale Highlights sowie unzählige, nach den Vorstellungen und Rezepturen von Kunden individuell hergestellte Spezialitäten. Und da es die Delikatessen Manufaktur versteht, vom Produkt bis hin zur Präsentation attraktive Lösungen zu entwickeln, liefert sie die passenden Service-Ideen zum stilvollen Anrichten ihrer Spezialitäten gleich mit.

Finger Food

Mit **Lollies** setzt Achenbach beim Fingerfood seit Jahren Maßstäbe. Die kleinen Köstlichkeiten ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Auch hier sind mit Brücke oder Ständer edle Service-Ideen für die appetitliche Präsentation der herzhaften und süß-fruchtigen Lollies erhältlich. Das tiefgekühlte Lolly-Sortiment wird laufend aktualisiert und fügt sich damit nahtlos in die aktuellen kulinarischen Trends ein.

Für vielseitige Geschmackserlebnisse auf jedem Empfang sorgen die **Crispy Cones**. Die herzhaft oder süß gefüllten Hörnchen aus Weizenteig sind für den kalten und warmen Verzehr erhältlich. Für eine besonders langanhaltende Frische und Knusprigkeit der Cones auf kalten Buffets werden beide Komponenten separat geliefert und erst in der Küche kurz vor dem Servieren miteinander vereint. Die im Spritzbeutel gelieferten Creme-Füllungen müssen vor dem Befüllen der Hörnchen nur noch aufgetaut werden – eine schnelle und zugleich saubere Angelegenheit. Crispy Cones kommen in speziell dafür entwickelten Brücken, Paletten, Ständern oder Spiralen besonders gut zur Geltung.

Vollendet wird das Finger Food Sortiment durch eine Vielzahl kleiner Törtchen im **Palmblatt, Küchlein, Tramezzini, Pralinen**, gefüllter **Eclairs** und **Profiteroles**.



Flying Buffet

Überall dort, wo Gäste ohne den Aufbau eines stationären Buffets bewirtet werden sollen, ist das Flying Buffet gefragt. Die in kleinen Gläsern angerichteten herzhaften und süßen Kreationen sind perfekt fürs Event-Catering, als Bar-Food oder die anspruchsvolle Bewirtung am Messestand.

Weckgläser und Refills

Die in kleinen Weckgläsern angerichteten Menükomponenten nehmen dem Koch viel praktische Arbeit ab. Je nach Anwendung – Vorspeise, Dessert oder Warmverzehr müssen die Gläser nur noch aufgetaut oder im Kombidämpfer gegart, gebacken oder regeneriert werden. Mit passgenauen Refills gibt es zudem eine praxistaugliche Lösung für die Verwendung des Leergutes. Einmal gelieferte Weckgläser können so in der eigenen Küche professionell und gelingsicher wieder aufgefüllt werden.

Vorspeisen-Komponenten

Das Sortiment der kalten 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, Lamm, Kaninchen und Wild. Neben Vorspeise-Klassikern wie Terrinen, Pasteten oder Törtchen bietet Achenbach mit der Produktlinie **Delice** ein bewährtes Konzept für kalte Vorspeisen, die auch die höchsten Anforderungen an Qualität, Vielfalt, Handhabung und Einsatzmöglichkeiten erfüllt. Diese mehrschichtigen Riegel setzen – je nach Anwendungsbereich in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portioniert – immer wieder neue optische und geschmackliche Akzente. Mit der Umsetzung des gastronomischen Megatrends **CEVICHE** hat Achenbach ein neues **Vorspeisenkonzept mit Fisch** entwickelt, das es in dieser Form bisher nicht gab: Es umfasst mit sogenannten Bases und Add-Ons innovative Kombi-Produkte, aus denen der Koch durch Hinzufügen eigener Zutaten seine ganz eigenen Ceviches in allen möglichen Geschmacksrichtungen kreieren kann.

Dressings und Saucen

Hier gibt es Klassiker und Trendsetter. Die Manufaktur fertigt Salat-Dressings in Großgebinden und in 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 dem Koch leicht, Gerichte mit viel Geschmack und wenig Aufwand umzusetzen.

Delikatessen- Manufaktur



Kraftbrühen und Suppen

Von klassisch bis rustikal ist eine kleine aber feine Auswahl der beliebtesten Consommés und Suppen erhältlich. Auf Wunsch werden diese auch nach Kundenrezepturen angefertigt – 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 vor über 60 Jahren alles begann, wird von Köchen heute noch als unverzichtbares Basisprodukt für eigene Suppenkreationen geschätzt.

Warme Komponenten

Küchenfertige TK-Komponenten erleichtern auch die Zubereitung warmer Zwischen- und Hauptgerichte. Die Produkte auf der Basis von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse sind entweder roh oder bereits vorgegart und daher mit wenig Aufwand servierfähig. Wahre Kombinationswunder sind zum Beispiel herzhaft-praline oder in vielen Variationen gefülltes Geflügel. Andere warm zu servierende Kombinationen sind bereits fix und fertig in kleinen Weckgläsern angerichtet und müssen nur noch regeneriert werden. Ergänzt wird dieser Teil des Sortiments von edlen Ravioli-Varianten, die zusammen mit den Pesto-Klassikern aus dem Saucen-Sortiment auch Pasta & Pesto-Konzepte der Gastronomie bereichern.

Desserts

Die wohl größte Herausforderung eines gelungenen Menüs ist das süße Finale. Die Pâtissiers von Achenbach tüfteln daher laufend an Ideen für Dessert-Komponenten, die der Koch gleichermaßen beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch im à la carte Geschäft einsetzen kann. Fantasivolle Mini-Törtchen, Tartes, Brownies, Whities, Terrinen und Delice-Riegel stehen zur Wahl. Nicht zu vergessen sind die Naschwerke aus den Flying Buffet-, Weckglas-, und Lolly-Sortimenten.

Sonderanfertigungen

In allen Sortimentsbereichen bietet die Achenbach Delikatessen Manufaktur zudem die Fertigung nach den individuellen Vorstellungen und Rezepturen ihrer Kunden an. Im Bereich portionierter Salatdressings hat sich Achenbach bereits als Private Label Hersteller etabliert.



Presseinformation

Petra Moos-Achenbach Unternehmerische Verantwortung seit über 30 Jahren

Fördern und Fordern war bereits 1979 die Maxime von Rudolf Achenbach, als er seine Tochter Petra nach Abitur und Ausbildung zur Bankkauffrau bei der Effecten-Bank Warburg AG ins damals noch 28 Mitarbeiter starke Unternehmen holte, welches gerade sein 25-jähriges Firmenjubiläum feierte.

Heute kann die Unternehmerin und Mutter von drei Töchtern mit Stolz auf eine beispiellose Erfolgsbilanz zurückblicken: Aus 28 sind 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geworden. Kontinuierliche Aufbauarbeit, Ausweitung der Produktpalette, Ausbau des Kundenstamms und ein aktiver Verkauf waren die Schwerpunkte, die Petra Moos-Achenbach zu Beginn ihrer Laufbahn setzte.

Schon früh lernte sie, unternehmerische Entscheidungen zu fällen, nachdem sich Rudolf Achenbach Anfang der 90er Jahre aus dem Tagesgeschäft zurückzog. Hierbei ging es nicht nur um Beschlüsse über den Ausbau der Produktionsküchen oder die Anschaffung von Maschinen und Anlagen zur Rationalisierung der Produktion, sondern auch um Standortfragen, Personalentwicklung, finanzielle Sicherung des Unternehmens und die Einführung einer modernen EDV.

Unterstützt von ihrem Ehemann, Küchenmeister Bernd Moos-Achenbach, schuf Petra Moos-Achenbach 1996 mit dem Aufbau eines zweiten Betriebes im benachbarten Bad Soden die erforderlichen Produktionskapazitäten für den weiteren Ausbau in Blickrichtung auf das 21. Jahrhundert. Zu dessen Beginn stand bereits ihre nächste Entscheidung an: Die Erweiterung der Kühl- und Lagerflächen. 2001 wurde der Anbau mit einer Fläche von 1.600 m² in Betrieb genommen.

Neben ihrer Verantwortung für die Bereiche Finanzen, Controlling und Personal ist Petra Moos-Achenbach die Ausbildung des Berufsnachwuchses ein besonderes Anliegen. Sie initiierte 1998 die Einstellung der ersten Auszubildenden zur Industriekauffrau, 2001 den ersten „Azubi“ Fachkraft für Lebensmitteltechnik, der seine Ausbildung mit Note 1 und besonderer Auszeichnung abschloss. Seitdem ist die Ausbildung zum Industriekaufmann und zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik fester Bestandteil der Personalpolitik des Unternehmens.

Keine Selbstverständlichkeit ist es in einem Familienbetrieb dieser Größenordnung, dass die Unternehmerin für die Anliegen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stets ein offenes Ohr hat.

Delikatessen- Manufaktur



Petra Moos-Achenbach ist sich ihrer hohen Verantwortung für die nahezu 70 Familien und deren Angehörige sehr bewusst, nimmt sich bei allem geschäftlichen Engagement aber auch immer Zeit, ihrer Rolle als Mutter und mittlerweile Oma zweier Enkel gerecht zu werden.

Ihre älteste Tochter Katrin absolvierte eine Ausbildung im renommierten „Hotel Traube Tonbach“ in Baiersbronn und schloss diese 2007 als Hotelfachfrau mit einer Zusatzqualifikation im Hotelmanagement ab. Es folgte ein Jahr im „Hotel Sonne Frankenberg“ im nordhessischen Frankenberg als Verkaufsassistentin im Bankettbereich. Ihren Titel „Hotelbetriebswirtin“ erwarb sie schließlich 2010 nach einem Studium an der Hotelfachschule Heidelberg. Nach einem Auslands-Praktikum in Dubai kam Katrin Achenbach im März 2011 mit an Bord und verantwortet seitdem die Bereiche Export, Marketing und PR, sowie die Durchführung des Rudolf Achenbach Preises.

Die zweitälteste, Sandra beendete 2008 ihr Studium zur Diplom-Betriebswirtin (BA) mit Fachrichtung Bank an der Berufsakademie. Während des Studiums absolvierte sie ein 4-monatiges Praktikum in New York. Nach dem Studium arbeitete sie weitere 3 Jahre im Bereich Wealth Management ihres Ausbildungsunternehmens. Auch sie zog es im Oktober 2011 in die Manufaktur, wo sie die Bereiche Administration, IT und Controlling übernommen hat.

Julia, die jüngste, studiert Betriebswirtschaft in Manchester. Ob auch sie ihren Schwestern in die Manufaktur folgen wird? Diese führen seit einigen Jahren gemeinsam mit ihren Eltern Petra und Bernd Moos-Achenbach, die Tradition des Familienunternehmens in dritter Generation fort.



Presseinformation

Rudolf Achenbach Preis Nachwuchsförderung seit 1975

Die Förderung des Nachwuchses ist den Familien Achenbach und Moos-Achenbach 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, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierte Wettbewerb der weißen Brigade ist zum jährlichen Branchen-Highlight mit hohem Stellenwert avanciert. Seit Beginn wetteiferten weit über 39.000 junge Menschen um die Auszeichnung und attraktive Preise. 2018 wird der Rudolf Achenbach Preis zum 44. Mal in Folge ausgetragen.

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



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 (Stichtag: 01.01.1992)
Vorauswahl und Vorentscheidung	Lokale Vorentscheidungen in 155 Zweigvereinen des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., 9 regionale Vorentscheidungen der Landesverbände: Nord, Berlin-Brandenburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Mitteldeutschland, Hessen, West, Baden-Württemberg und Bayern

Delikatessen- Manufaktur



Aufgabenstellung

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)

Vorgaben zum Menü der Endrunde 2017

Vorspeise:	Rahmjoghurt, Salatgurke, Nordseekrabben
Zwischengericht/Suppe:	Spargel, Pasta
Hauptgang:	Bresse-Poularde und Mais in Variation
Dessert:	Chiasamen, Basilikum

Preise:

1. Preis	1.000 EUR
2. Preis	750 EUR
3. Preis	500 EUR
Alle weiteren je	250 EUR

Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer/in der Endrunde einen Sachpreis.

Sieger 2017

Katharina Rauscher (Burg Staufeneck, Salach)

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformation

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	Petra Moos-Achenbach
Geschäftsleitung	Bernd Moos-Achenbach Katrín Achenbach Sandra Moos-Achenbach
Gründungsjahr	1954
Anzahl der Mitarbeiter	90
Produktionsstandorte	2 (Sulzbach, Bad Soden)
Profil / Kernkompetenz	Herstellung und Vertrieb von Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Event- und Travel-Catering
Gesamtanzahl der Produkte	mehr als 200 Artikel im Stammsortiment zzgl. Saison-Artikel zzgl. Kundenindividuelle Entwicklungen
Qualitätsstandards und Zertifizierungen	HACCP DE-ÖKO-012 Kontrollstelle
Lieferformen	Tiefkühlware, Frischware, Konserve
Zielgruppen	Gastronomie & Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung Event- und Travel-Catering Care-Catering

Delikatessen- Manufaktur



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	Direktbelieferung (B-to-B) Online-Shop
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. FBMA Food + Beverage Management Association e. V. Chaîne des Rôtisseurs