

# Delikatessen- Manufaktur



## Presseinformation

### **Das Sulzbach-Double 2014:**

#### **60 Jahre Achenbach Delikatessen Manufaktur**

#### **40 Jahre Rudolf Achenbach Preis**

Als Rudolf Achenbach 1954 mit seiner Frau Ingrid in Frankfurt-Unterliederbach das Unternehmen gründete, ahnte er nicht im Geringsten, dass die Herstellung und der Verkauf konzentrierter Suppen der Anstoß zu einem führenden Hersteller innovativer Food-Spezialitäten für Großverbraucher war. Inspiriert von der Freude am Genuss und dem Reiz der internationalen Küche wuchs das Sortiment stetig, sodass schon bald die Kapazitäten nicht mehr ausreichten und neue Produktionsflächen notwendig wurden. Mit viel Mut zum Risiko verlegte Rudolf Achenbach 1961 die Fertigung an den heutigen Stammsitz Sulzbach/Taunus und eröffnete 1996 einen Zweitbetrieb im benachbarten Bad Soden.

#### **Das Geheimnis des Erfolgs: Verlässliche Produkte und Konzepte**

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur hat sich mit ihrem zielgenauen Produktportfolio kontinuierlich zum weltweiten Partner von Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering weiterentwickelt. Das Unternehmen produziert heute nach einer konsequenten Qualitäts-Philosophie weit über 1000 Menükomponenten, davon rund 200 im Stammsortiment: Flying Buffet, Finger Food, Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgänge, Desserts, Dressings, Saucen, Kraftbrühen und Suppen. Neben dieser breiten Auswahl an festen Sortimentsartikeln fertigt die Achenbach Delikatessen Manufaktur auch eine große Anzahl speziell auf Kundenwunsch entwickelter Rezepturen. Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften sind die Markenzeichen all dieser in Handarbeit zubereiteten, verzehrfertigen Produkte, auf die sich Küchenchefs im Spannungsfeld zwischen Budgeterfüllung, Personalmangel und kulinarischem Anspruch ihrer Gäste seit jeher verlassen können.

#### **Familienunternehmen in dritter Generation**

Anfang der 90er Jahre übertrug Rudolf Achenbach das aktive Tagesgeschäft an die nächste Generation: Seine Tochter Petra Moos-Achenbach übernahm und leitet bis heute gemeinsam mit ihrem Ehemann Bernd Moos-Achenbach die Manufaktur. Im Team sind inzwischen auch ihre

# Delikatessen- Manufaktur



beiden ältesten Töchtern: Katrin Moos-Achenbach verantwortet die Bereiche Export und Marketing sowie die Durchführung des Rudolf Achenbach Preises. Ihre jüngere Schwester Sandra Moos-Achenbach trägt die Verantwortung für Administration, IT und Controlling. Gemeinsam setzen sie die Tradition des mittelständischen Familienunternehmens, das heute 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, in dritter Generation fort. Die jüngste, Julia Moos-Achenbach, studiert seit dem letzten Jahr Betriebswirtschaft.

## **Nachwuchsförderung seit 1975**

Nicht erst seit der Zunahme von Nachwuchssorgen in den Küchen von Hotellerie und Gastronomie engagiert sich das Unternehmen in der Ausbildungsförderung. Seit 1975 ist die Achenbach Delikatessen Manufaktur finanzieller Träger des Bundesjugendwettbewerbs des Verbands der Köche Deutschlands e.V. (VKD), der im Jahr der 60-jährigen Unternehmensgeschichte zum 40. Mal in Folge ausgetragen wurde. In diesem ältesten, vom Firmengründer Rudolf Achenbach initiierten und nach strengen Statuten durchgeführten Wettbewerb haben weit über 35.000 junge Talente gezeigt, wie man kreativ sein und bereits zu Beginn der Berufslaufbahn schon auf hohem Niveau kochen kann. Für viele von ihnen war er der Anfang einer eindrucksvollen Karriere.

September 2014

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

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

Ulrike Sewing  
PR-Beratung  
Rosenweide 6e  
21435 Stelle  
Tel. 04174-595 322  
Fax 04174-596382  
ulrike.sewing@t-online.de  
www.ulrikesewing.de