

Presseinformation

**Achenbach launcht High Convenience-Sortiment
mit Kombi-Produkten für die warme Küche**

Auch wenn fertigungstiefe Produkte für die warme Küche bei Achenbach an sich kein Novum sind – eine Auswahl in dieser Größenordnung hat es bislang nicht gegeben. Die Sulzbacher Delikatessen-Manufaktur hat ihr Sortiment modifiziert und präsentiert nun einen „deftig & schnell“ Folder mit 66 High Convenience-Artikeln, darunter 36 Innovationen. Kunden, insbesondere der Individual- und Systemgastronomie, kommen damit in den Genuss neuer Möglichkeiten zur flexiblen Speisenplanung auf hohem Niveau, denn sämtliche Komponenten werden handwerklich in vertrauter Achenbach Qualität gefertigt und – je nach Anwendung – frisch, tiefgekühlt oder als Konserve angeboten.

Ein gesunder Mix aus Basics, Klassikern und Trendsettern hilft bei der Gestaltung einer vielseitigen und ansprechenden Speisekarte. Komponenten können punktuell als Ergänzung zur Eigenproduktion eingesetzt werden oder – und das ist neu – zu Hauptgerichten inklusive Gemüse- und Sättigungsbeilage kombiniert werden. Das neue High Convenience-Sortiment besteht aus elf Kategorien, innerhalb derer es zahlreiche Neuheiten gibt:

- Suppen (u.a. Rote Bete Suppe, Zwiebelsuppe)
- Konserven (u.a. Karottensuppe mit Süßkartoffel und Ingwer, Kartoffelsuppe mit Lauch)
- Klopse & Kurzgebratenes (u.a. Kalbsfrikadelle)
- Schmorgerichte & Ragouts (u.a. Wild-Rahm-Gulasch, Toskanisches Brasato)
- Geflügel
- Fisch
- Vegane Hauptkomponenten (u.a. Indisches Linsencurry, Gemüse Bolognese)
- Gemüsebeilagen (u.a. Ratatouille Gemüse, Ingwerkraut)
- Sättigungsbeilagen (u.a. Laugenserviettenknödel)
- Warme Saucen und Brühen (u.a. Champignon-Rahmsauce, Schmorzwiebeln)
- Pesto, Saucen, Konfit

Die neue, leicht planbare Genuss-Vielfalt beruht auf organisatorischen und wirtschaftlichen Vorteilen: High Convenience von Achenbach entlastet das Küchenteam, kompensiert Personalengpässe und erleichtert die Integration an- oder ungelernter

Arbeitskräfte in den Küchenalltag. Kurze Zubereitungszeiten steigern die Effizienz der Arbeitsabläufe und begünstigen die Kostenoptimierung bei Personal und Energie. Auch im Hinblick auf den Wareneinsatz geht die Rechnung auf: Überschaubare, gut kalkulierbare Bestelleinheiten beugen der gefürchteten Überproduktion bei schwankenden Gästezahlen in dynamischen Zeiten vor.

Interessenten können sich online über das neue High Convenience-Sortiment informieren: [Achenbach | Beihefter - deftig & schnell](#)

Die Produkte sind ab sofort lieferbar.

Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) 60 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

März 2022

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-6009-0
Fax 06196-600928
katrin.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