

Presseinformation

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>