

HENGLEIN

# DIE KÜCHENHELFER



Beliebte Beilage:  
Schupfnudeln

**W**as koche ich heute?“ – diese Frage stellen sich viele Menschen, und das jeden Tag. Genau hier setzt Henglein, führender Anbieter von frischen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen, an und sieht sich als Problemlöser. Um seine breite und variantenreiche Range den Verbrauchern schmackhaft zu machen, setzt das Unternehmen aus dem mittelfränkischen Abenberg auf Rezeptinspirationen und geht damit direkt auf die Menschen zu und ein. Ganz gleich ob in Form von Rezeptheften, diversen Verkostungen oder Kooperationen mit anderen Herstellern, die Verbraucher werden bei der täglichen Kochfrage unterstützt und ihnen wird mit verschiedensten Rezeptideen geholfen. Ganz auf der Höhe der Zeit, tritt Henglein auch online mit den Menschen in Kontakt und bietet ein breites Spektrum an Rezeptinspirationen, Informationen oder auch Gewinnspiele an – sei es über den erfolgreichen Instagram-Kanal, die Webseite oder auch das Online-Rezeptportal Chefkoch.de.

Immer im Blick hat das Familienunternehmen dabei die Wünsche der Verbraucher: Entsprechend steht eine regionale, nachhaltige und gesunde Ernährung bei Henglein ganz oben auf der Liste. „Viele Menschen möchten fit und leistungsfähig im Alltag sein, allerdings keine Zeit für das Zubereiten von Speisen investieren. Mit unseren Produkten erfüllen wir die Gesundheitstrends Regionalität, Gesundheit und Nachhaltigkeit und legen dabei den Fokus auf die schnelle Küche“, heißt es aus dem Unternehmen. Wichtig: Die eigene Kreativität des Verbrauchers und das individuelle Kocherlebnis sollen somit erhalten bleiben. Im Zuge dieser Trends wird das Sortiment stetig ausgebaut und umfasst natürlich vegane und vegetarische Produkte genauso wie klassische Produkte mit Ei. Auch für dieses Jahr wird das Portfolio noch um Produkte, die den aktuellen Trends folgen, erweitert.

Und auch darüber hinaus hat Henglein einen klaren Plan: Ausbau der Distribution bei der Marke; Erhöhung der Marktanteile. Inbetriebnahme neuer Lagerkapazitäten im Kühllager am Standort Wassermungenau/Bayern – und das unter neuer Führung: Im Januar 2023 begab sich der langjährige Geschäftsführer Eckhard Voth in den wohlverdienten Ruhestand, und die Unternehmensleitung wurde von zwei auf vier Geschäftsführer (zwei davon langjährige Prokuristen) erweitert. Somit wird das Unternehmen seit Beginn des Jahres von Norbert Henglein, Viola Henglein, Daniel Häusler und Dr. Thomas Zeller geführt.

[www.henglein.de](http://www.henglein.de)



Typisch Familienunternehmen: Henglein will Helfer für die schnelle Küche sein.

**Funsch**  
seit 1936

**Genuss & Präsente  
aus feinstem Edelmarzipan**

- Wertvolle Handarbeit in Konditorei-Qualität
- Für alle Aktionsthemen, auch Private Label möglich
- Umfangreiches zertifiziertes BIO-Sortiment
- Auditiert nach IFS Global Markets Food









**Funsch Marzipan GmbH**  
Industriestraße 21  
D-95466 Weidenberg  
Telefon 09278 / 313 10 44 • Fax 09278 / 313 10 42  
[www.funsch.com](http://www.funsch.com)



Fotos: Hersteller

Foto: Hersteller