

WIESHEU AKTUELL

ZEITSCHRIFT FÜR FREUNDE UND MITARBEITER DER WIESHEU GRUPPE



20 JAHRE
WIESHEU WOLFEN

BYE BYE DIBAS A

INTERVIEW
QUALITÄTS-
MANAGEMENT

VORWORT VOLKER GROOS

SPENDEN STATT GESCHENKE



Liebe WIESHEU-Mitarbeiter,
liebe Freunde,

das Resümee zum Ende dieses Jahres ist klar: es war ein schweres Jahr, anfänglich stark geprägt durch die Systemumstellung und die damit einhergehenden Anfangsschwierigkeiten in Wolfen und in Affalterbach. Diese waren zum Teil sehr

WEIHNACHTSAKTION – WIESHEU ERFÜLLT KINDER- WÜNSCHE



heftig, so dass nur mit erheblichem Aufwand in vielen Abteilungen und Bereichen das Schiff auf Kurs gehalten werden konnte. Dafür noch mal vielen Dank an alle Beteiligten, die Daten bereinigt haben, Prozesse optimiert und schlussendlich immer unsere Liefertermine und unsere Kunden im Auge behalten haben!

Der Auftragseingang und der Umsatz waren und sind sehr gut und wir sind in kein Loch gegenüber dem vergangenen Jahr gefallen, wie wir zum Jahreswechsel befürchtet hatten.

Wir haben die Herbstmessen in Stuttgart, Köln, Mailand und Moskau hinter uns, und die Stimmung und die Messen waren sehr gut und lassen für das kommende Jahr viel erwarten.

Wobei man sehen muss: die weltwirtschaftliche Lage ist schwierig, die Eurokrise eine echte Herausforderung, aber der Konsum ist insgesamt stabil. Die Beschaffung wird schwieriger, auch die von Personal. Der Wettbe-

Anstelle von Weihnachtsgeschenken für unsere Kunden und Handelspartner beschenken wir dieses Jahr gemeinsam bedürftige Kinder in den ärmsten Ländern der Welt.

Mit Hilfe der weltweit agierenden Organisation „Save the Children“ erfüllen wir Kinderwünsche, die deren Alltag bzw. Lebensgrundlagen verbessern helfen, z. B. eine Schar Hühner, zwei Ziegen oder Ferkel oder auch Schulbücher, Spielzeug, Essen für einen Monat und vieles mehr.

werb wird härter und doch sehen wir mehr Chancen als Risiken.

Unsere Planungen für das kommende Jahr sind nahezu abgeschlossen; wir planen weitere Steigerungen im In- und Ausland. Schwerpunkte sind West-, Mittel- und Osteuropa sowie die USA; außerdem wollen wir verstärkt in den nächsten Jahren Asien bearbeiten. Beginnen werden wir dort zu Beginn des kommenden Jahres mit Messeauftritten in Tokio, Singapur und Shanghai.

Schwerpunkt der Messelandschaft 2012 ist natürlich München mit der iba, die die nächsten 15 Jahre immer in München stattfinden soll.

Ich danke Ihnen allen für Ihre Leistung und Ihr Engagement und wünsche Ihnen ruhige und entspannte Tage zu Weihnachten und dem Jahreswechsel!

Volker Groos

Geschäftsführer

Eine „Save the Children“-Spendenquittung mit dem entsprechenden Geschenkmotiv senden wir dann als Weihnachtsgruß an unsere Geschäftspartner.

Und falls Sie sich dieser Idee auch anschließen möchten, das geht ganz einfach unter www.savethechildren.de/wunschzettel

Text: Inès Stritter



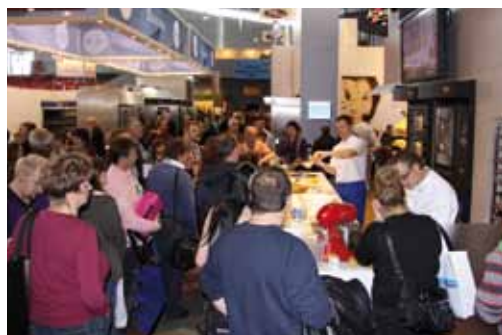
MESSEHERBST MESSETERMINE 2012

HEISSER HERBST BEI WIESHEU

7 Messen in 4 Wochen, das ist das Ergebnis einer intensiven Messeplanung bei WIESHEU.

Mit unserem Händler Russian Projekt bestritten wir Ende September in Moskau die Hotellerie- und Gastronomie-Messe PIR und Mitte Oktober mit unserem Händler Alitet die Bäckerei-Messe Modern Bakery. Unterstützt wurden unsere Händler durch unseren russischen Vertriebsmitarbeiter Alexei Melnikov und dem Länderverantwortlichen Patrik Hogh. Russland, ein Markt, der für WIESHEU seit Jahren eine wichtige Rolle spielt, glänzt auch dieses Jahr wieder mit stetigem Wachstum. Auch auf dem Gebiet der Metzgerei und Fleischerei ist WIESHEU weiterhin aktiv und präsentierte neben seinen Ladenbacköfen auch die Kombi-Dämpfer Euro-mat M8 und M16 auf den Messen Süffa in Stuttgart und Evenord in Nürnberg. International stand im Oktober 2011 die Mailänder Messe Host, eine Messe für die Bäckerei und Gastronomie auf dem Programm, die durch unseren italienischen Kollegen Luigino Orsi und durch Kathrin Fiebig und Felix Bacher betreut wurde.

In Deutschland war WIESHEU auf der weltgrößten Food & Beverage-Messe, der



Großer Ansturm im Vorführbereich



Standpersonal auf der Südback in Stuttgart

Anuga in Köln präsent und zeigte sein komplettes Programm an Heißluft- und Etagenbacköfen.

Der krönende Abschluss der Messe-saison 2011 fand quasi vor unserer Haustür statt. Die Südback in Stuttgart glänzte mit einem neuen Besucherrekord und bot WIESHEU die Möglichkeit, sein komplettes Sortiment an Ladenbacköfen für Bäckereien, den Lebensmittelhandel, Tankstellen und die Gastronomie ausstellen zu können.

Allen unseren Besuchern und Gästen, aber auch allen Kolleginnen und Kollegen, die das Marketing-Team bei der Planung und Durchführung dieser und aller anderen Messen unterstützt haben, ein herzliches Dankeschön.

Wir alle freuen uns schon jetzt auf das iba-Jahr 2012, wenn WIESHEU auf vielen nationalen und internationalen Messen neue und spannende Innovationen präsentieren wird.

Text und Fotos: Jan Hofmaier

MESSETERMINE 1. HALBJAHR 2012

Sigep, Rimini, Italien	21.01.2012 – 25.01.2012
Gulfood, Dubai, VAE	19.02.2012 – 22.02.2012
Europain, Paris, Frankreich	03.03.2012 – 07.03.2012
Bakkerij Dagen, Amsterdam, Niederlande	04.03.2012 – 06.03.2012
Internorga, Hamburg, Deutschland	09.03.2012 – 14.03.2012
Foodex, Birmingham, Großbritannien	25.03.2012 – 28.03.2012
ibatech, Istanbul, Türkei	12.04.2012 – 15.04.2012
FHA, Singapur, Singapur	17.04.2012 – 20.04.2012
FMI, Dallas, USA	01.05.2012 – 03.05.2012
NRA, Chicago, USA	05.05.2012 – 08.05.2012
Bakery China, Shanghai, China	10.05.2012 – 12.05.2012
IDDBA, New Orleans, USA	10.06.2012 – 12.06.2012

BESUCHE, SEMINARE, INFORMATIONSVORANSTALTUNGEN



Seminar für die Bäko Kropp



Backhaus Zoller beim Seminar



Die Bäcker. Zeit für Geschmack.



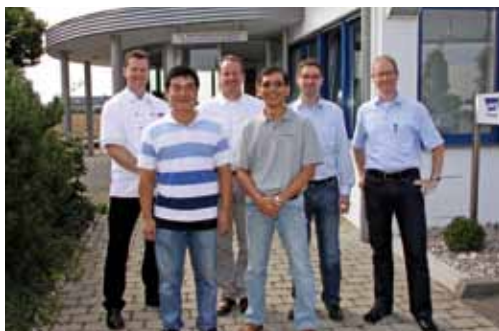
Seminar für die Bäckerei Gulde



Bäckerei Bergmann und Bäko Mitteldeutschland



Ehemalige Bürgermeister in Affalterbach



Servicepartner FECO Taiwan



Dallmeyers Backhaus bei WIESHEU



Seminar bei der Fachschule Heyne

BESUCHE, SEMINARE, INFORMATIONSVORANSTALTUNGEN



Seminar für Hiestand



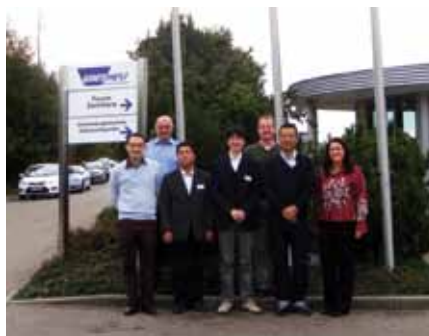
Schäfer's Brot- und Kuchenspezialitäten GmbH



Gellertstadt Bäckerei bei WIESHEU



Schäfers Backstuben zu Besuch



Servicetechniker NFS International



JOWA bei WIESHEU



Group Holder bei WIESHEU



Seminar für Fleischer & Bäcker



Seminar bei der BÄKO Weser-Ems-Mitte

ABTEILUNGSINTERVIEW QUALITÄTSMANAGEMENT



Joachim Buer, Qualitätsmanagementbeauftragter

WIESHEU Aktuell: Herr Buer, Sie sind jetzt seit über einem Jahr als Qualitätsmanagementbeauftragter bei WIESHEU für die Qualität der WIESHEU Ladenbacköfen verantwortlich. Können Sie unseren Lesern bitte einmal Ihr Team vorstellen, welches Sie bei Ihren Aufgaben unterstützt?

Joachim Buer: Da sind zunächst einmal unsere beiden Leiter Qualitätssicherung: In Affalterbach ist das unser langjähriger Kollege Thomas Bott, in Wolfen ist Uwe Becker für den Qualitätsbereich verantwortlich. In Affalterbach haben wir zusätzlich Klaus Studener für die Reklamationsbearbeitung, Jürgen Kopp und Peter Knie für Wareneingangsprüfung, Erstbemusterungen, Prüfplanerstellung und interne Reklamationsbearbeitung. Für die Endprüfung sind Roland Breitingner mit den Kollegen Rolf Bader, Rainer Brogle, Jan Felden, Sven Hochtanzen, Marco Pesoldi, Jean-Marc Schlenker und Kai Witztenleiter zuständig.

WA: Wie kann man sich die Aufgabenteilung zwischen Ihnen und Herrn Bott vorstellen?

JB: Herr Bott koordiniert alle vorher genannten Aufgaben, erstellt Auswertungen und betreut persönlich das Aufgabengebiet „Lieferantenbetreuung“. Das bedeutet, er beurteilt und bewertet die Qualitätsleistung eines Lieferanten und hilft punktuell, wenn der Lieferant Schwächen zeigt und geschult werden muss. Außerdem vertritt er mich im Vertretungsfall. Ich selbst erstelle ein Qualitäts-Management-System, führe es ein, stelle die Wirksamkeit in Form von Audits fest und pflege und entwickle das System weiter; dazu gehören auch die Qualitätspolitik und die Qualitätsziele. Außerdem kümmere ich mich persönlich um die Qualitätsplanung mit den FMEA's und anderen Qualitätswerkzeugen während der Produktentstehungsphase. Schließlich müssen alle Zahnräder in unserer Maschinerie funktionieren, so dass ich auch gelegentlich punktuell eingreife. Außerdem verrete ich Herrn Bott in Fällen der Abwesenheit.

WA: Das Thema Qualität steht bei WIESHEU an oberster Stelle und drückt sich beispielsweise auch in dem diesjährigen Jahresmotto „Qualität sichert Zukunft“ aus. Welche ganzheitlichen Ansätze verfolgen Sie, um die gewohnt hohe Qualität bei WIESHEU auch zukünftig zu gewährleisten?

JB: In der Vergangenheit war die Qualität im Hause WIESHEU stark auf Produktion und operative Aktionen bezogen. Zukünftig wollen wir Fehler vermeiden und viel früher ansetzen. Eine Idee zu korrigieren kostet 1 €,

eine Zeichnung 10 €, die Unterlagen und Einrichtungen in der Arbeitsvorbereitung zu korrigieren kostet 100 €. Viel teurer ist die Fehlerbeseitigung in der Produktion und erst recht beim Kunden, der durch die Beeinträchtigung zusätzlich verärgert wird. Wir beziehen die Qualität nicht nur auf das Produkt, sondern ebenso auf den Service und unsere gesamte Vorgehensweise, um Kundenwünsche und -erwartungen bestmöglich erfüllen zu können. Außerdem betrachten wir Qualität ganzheitlich bei allen Interessenspartnern, bei der Gesellschaft, beim Kunden, beim Unternehmen, beim einzelnen Mitarbeiter und beim Lieferanten. Erste positive Ansätze sind bereits erkennbar, insbesondere bei neuen Projekten. Unsere Tradition verpflichtet, die Maßstäbe setzen aber unsere Kunden und unsere Mitbewerber.

WA: Können Sie uns ein konkretes Beispiel geben, wie Sie die Qualität in der Fertigung oder evtl. sogar bereits in der Entwicklung positiv beeinflussen, bevor ein Mangel bei unseren Kunden auftaucht?

JB: Bei unseren 200x-Projekten (Anmerkung der Redaktion: die neuen Ladenbacköfen Dibas 64, Ebo 64/68 und Minimat 43/64) wurden schon während der Produktentstehungsphase mit der Methode FMEA, das heißt „Fehler-Möglichkeit- und Einfluss-Analyse“, die Risikopotenziale bewertet. War die Bewertung über einem bestimmten Grenzwert, mussten schon präventiv Korrekturmaßnahmen im Rahmen der Konstruktion oder bei den Arbeitsvorgaben eingeleitet werden. So zum Beispiel wurde beim Etagenbackofen das Dichtverhalten durch die klappbare Sichtscheibe bewertet

ABTEILUNGSINTERVIEW QUALITÄTSMANAGEMENT

und entsprechende Maßnahmen für die Dichtung getroffen. Für die Backkammer war es wichtig, dass sie sich beim Zusammenschweißen nicht verziehen kann, daher haben wir einen Schweißplan mit allen wichtigen Parametern erstellt, an den sich unsere Fachkräfte in der Produktion halten. Als Ergebnis erhalten wir Produkte mit konstanter und sicherer Qualität von Anfang an. Diese Beispiele haben wir zwar noch nicht immer, aber immer öfter.

WA: Sie beschreiben hier zwei Prozesse, die bei der Produktentwicklung, bzw. bei der Fertigung der Öfen Anwendung finden. Wie würden Maßnahmen aussehen, wenn ein Problem gehäuft auftritt, wenn der Ofen bereits bei Kunden im täglichen Einsatz ist?

JB: Grundsätzlich sind unsere Produkte qualitativ hochwertig und für den harten täglichen Einsatz gebaut. Sollte dennoch ein Problem beim Kunden auftreten, würde zunächst unser Service aktiv werden und den Fehler vor Ort kurzfristig behandeln. Dazu wird eine genaue Bestandsaufnahme durchgeführt und mit einer Sofortmaßnahme, zum Beispiel mit einem Teiletausch, dafür gesorgt, dass der Kunde unser Produkt weiterhin nutzen kann. Die Informationen gelangen dann in Form von Meldungen, Berichten, Fotos und auch durch Einsendung von fehlerhaften Teilen zur Qualitätsabteilung. Wenn der Fehler gehäuft auftreten sollte, wird die Sachlage bei uns mit den erforderlichen Experten analysiert. Diesen Vorgang können Sie auch mit einem Besuch bei einem Arzt vergleichen: dem Patienten wird durch entsprechende Medikamente sofort geholfen, nach Laboranalysen wird dann eine Diagnose erstellt und eine ent-



sprechende Therapie eingeleitet. Wir analysieren in unserem Fall den Fehler und erforschen die Grundursache. Haben wir diese gefunden, vereinbaren wir eine Korrekturmaßnahme, welche die Auswirkungen der Ursache zukünftig unterbindet. Die Wirksamkeit der Korrekturmaßnahme überprüfen wir durch eine Laboruntersuchung, einen Feldtest oder eine erneute Überprüfung nach einem Zeitintervall. Tritt kein Wiederholungsfall auf, war die Maßnahme nachhaltig und wir können den Vorgang abschließen. Das wirkt zwar für einige Beteiligte penetrant, aber nur so haben wir die Gewissheit, dass das Problem nachhaltig beseitigt ist und der Kunde zukünftig keine Probleme mehr haben wird.

WA: Das hört sich äußerst zeit-, arbeits- und kostenintensiv an. Aber sicherlich ist es eine lohnenswerte Maßnahme, um am Markt als Innovations- und Qualitätsführer anerkannt zu sein. Woher, Herr Buer, haben Sie persönlich all Ihr „medizinisches“ Wis-

sen? Wird viel davon in der Automobilindustrie angewandt?

JB: Ein großer Teil meiner Erfahrungen stammt aus der Automobilzulieferindustrie, Fehlervermeidung statt Fehlerbeseitigung steht hier im Vordergrund. Hier gibt es zahlreiche Normforderungen und Methoden, die zu einem größeren Teil auch hier in unserem Unternehmen Anwendung finden. In diesem Metier heißen die permanenten Ziele „null Fehler“ und „richtig beim ersten Mal“. Diese Ziele gelten auch uneingeschränkt für uns.

WA: Welche Möglichkeiten hat jeder Einzelne, um die hoch gesteckten Ziele „null Fehler“ und „richtig beim ersten Mal“ selbst aktiv, positiv zu beeinflussen?

JB: Jeder Einzelne kann sich immer wieder sagen: „Ich gebe mein Arbeitsergebnis genauso weiter, wie ich es gerne erhalten möchte! Wenn in meinem Bereich ein Fehler auftritt:

- Was ist falsch?
- Woran liegt es?
- Was muss verbessert werden?
- Was muss ich in Zukunft tun, um Fehler zu vermeiden?
- Wenn das Problem außerhalb meines Bereiches liegt, und ich es nicht lösen kann, melden!

Frage dich nicht nur, was das Unternehmen für dich tun kann, sondern frage dich auch, was du für das Unternehmen tun kannst.“

WA: Herr Buer, herzlichen Dank für das interessante und aufschlussreiche Interview. Ihnen und Ihren Kollegen viel Erfolg bei der Umsetzung dieser wichtigen Aufgabe!

Die Fragen stellte Jan Hofmaier

Fotos: Nicole Kindermann

BYE BYE DIBAS A – WELCOME DIBAS 64

BYE BYE DIBAS A – WELCOME DIBAS 64

Nach fast 6.000 produzierten Ladenbacköfen der Baureihe Dibas A lief am 02. November 2011 der letzte Dibas 10 in Affalterbach vom Band.

Der Dibas, der weltweit erste und einzige Ladenbackofen mit einer im Gehäuse verschwindenden Ofentür, setzte Maßstäbe bei der Bedienung, beim Backergebnis und bei der Reinigung. Im Zuge der Produktumstellung auf das Nachfolgemodell Dibas 64 wurden die Montagelinien nach aktuellsten Gesichtspunkten umgebaut und auf den technisch neuesten Stand gebracht. So wurde unter der Leitung unseres Kaizen-Beauftragten Yusuf Tepeci Wert gelegt auf eine klare Struktur der Montagelinie, auf klar definierte Abläufe

und eindeutig beschriebene Aufgabenbereiche der einzelnen Mitarbeiter. Die räumlich nahe an der Linie platzierte Baugruppen-Vormontage bringt eine höhere Effizienz. Durch eine ausgeklügelte Logistik und durch einen in Bodenschienen geführten Montagewagen wird eine gute Einsicht in die Linie erreicht. Durch die Tableaus werden Arbeitsinhalte und Qualitätspunkte (Montageanleitungen) dem Mitarbeiter vermittelt. Auch die ergonomisch gestalteten Arbeitsplätze sichern Quantität und Qualität. Technisch wurde viel in neue Arbeitsmittel, wie beispielsweise in ein neues elektrisches Schraubersystem investiert. Dieses ergonomische System besitzt eine permanente Drehmomentkontrolle zur Qualitätssicherung und

senkt massiv den Geräuschpegel und somit die Arbeitsbelastung im Vergleich zu bisher eingesetzten Druckluftsystemen. Außerdem werden elektronisch alle Auslösepunkte dokumentiert und können so bei Bedarf überprüft werden. Bei der Montage eines jeden einzelnen Ofens durchläuft dieser mehrere sogenannte Quality-Gates, an denen zusätzlich zur Endprüfung die getätigten Arbeitsschritte einzeln kontrolliert werden. So stellt WIESHEU, der Innovationsführer der Branche, die hohe Qualität seiner Ladenbacköfen sicher und kann die Kapazität um ca. 30% erhöhen und mehr Öfen als bisher produzieren.

Text: Jan Hofmaier

Fotos: Nicole Kindermann



Team der Montagelinie Dibas A



Umbau der Montagelinie



Schulung am neuen Ladenbackofen Dibas 64

DIE DIBAS-TÜR

DIE DIBAS-TÜR

Die Tür, die im Gehäuse verschwindet ist eine Innovation von WIESHEU – einmalig und wegweisend, dank spezieller Türvarianten.

1. Vollautomatisch, einfach per Knopfdruck verschwindet die Tür elegant und leise rechts im Gehäuse und lässt sich ebenso leicht und energiesparend wieder schließen.



2. Manuell, mit Servo-Unterstützung und dadurch mit minimalem Kraftaufwand verschwindet die Tür ebenfalls platzsparend im Gehäuse.



Alle Türoptionen sind mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die insbesondere für die Sicherheitsbestim-

mungen im LEH besonders wichtig ist. Dadurch wird verhindert, dass der Ladenbackofen versehentlich oder von Unbefugten z. B. während des Back- oder Reinigungsprogramms geöffnet werden kann.

Alle Dibas-Türen haben eine doppelt verglaste, wärmereflektierende Sichtscheibe mit gekühltem Zwischenraum für mehr Energieeffizienz und weniger Hitze, die nach außen dringt.



Zur Reinigung der Sichtscheibe und zum Auswechseln der Halogenbeleuchtung lässt sich jede Dibas-Tür über eine leicht zugängliche Reinigungsöffnung entriegeln und ausklappen.

Äußerlich unterscheiden sich die zwei Türvarianten lediglich durch den Türgriff, der bei der vollautomatischen Tür entfällt und stattdessen durch Drücken des Türsymbols im Steuerungsdisplay ersetzt wird.



Selbstverständlich ist unser Dibas mit jeder Türvariante – egal ob in edlem Edelstahl-oder im Nostalgie-Design – ein Raumwunder. Sie haben die Wahl.



Text: Inès Stritter

20 JAHRE WIESHEU WOLFEN

20-JÄHRIGES JUBILÄUM WIESHEU WOLFEN

Qualität, Innovation und Flexibilität, dafür steht die WIESHEU Wolfen GmbH seit nunmehr 20 Jahren.

Am 01.09.2011 feierte die WIESHEU GmbH in Wolfen ihr 20-jähriges Firmenjubiläum. In dieser Zeit wandelte sich das Unternehmen, von einem Betrieb mit an-

einem kundenorientierten Unternehmen, welches qualitativ hochwertige Ladenbacköfen in Eigenregie herstellt. Wurde anfangs nur in einer Werkshalle produziert, so bietet das ca. 26.000 m² große Areal heute viel Platz und Entfaltungsmöglichkeiten für Maschinen und Mitarbeiter. Mit der Expansion der Hallen wuchs gleichzeitig auch die Produktvielfalt, angepasst an

ckungswagen produziert.

Durch die ständige Fortbildung und Qualifizierung der Mitarbeiter, sowie durch die anhaltenden Verbesserungen der Arbeitsabläufe, bietet WIESHEU Wolfen stetig steigende Qualität, verbunden mit neuester Technik und innovativem Design. Der Umsatz stieg dieses Jahr auf ein Rekordhoch von über 12 Millionen Euro an. All dies wäre ohne die Pioniere der ersten



Gruppenfoto Oktober 2011

fänglich 6 Mitarbeitern, zu einem weltweit agierenden Unternehmen mit mehr als 80 Arbeitskräften, darunter 6 Auszubildende. Innerhalb der letzten 20 Jahre wurde die Mitarbeiteranzahl somit mehr als verzehnfacht.

Von Karlheinz Wiesheu und Heinz Engelmann 1991 gegründet, wuchs WIESHEU Wolfen innerhalb von wenigen Jahren zu

die Kundenwünsche. Gab es früher Grill- und Entsorgungsgeräte, so gibt es heute den Etagenbackofen und die Minimat-Serie in verschiedensten Variationen und Größen, als Einzelgeräte und Stationen. Außerdem wurden weitere Produkte eingeführt, neben den neuen Gärschränken, werden in Wolfen mittlerweile auch Beschi-

Stunde nach der Wende und ohne die Hilfe von Betriebsleiter Pero Antolovic und seinen engagierten Mitarbeitern nicht möglich gewesen.

Text: Stefanie Riebesam

20 JAHRE WIESHEU WOLFEN



Die Grundfertigung ...



... vor 20 Jahren



Die Entwicklung ...



... der Grundfertigung



Neue Stanze in der Grundfertigung



Die Grundfertigung heute



Minimatgebäude



Teichanlage Ruheoase



Montagehalle



Seminarraum



Bürogebäude mit Grundfertigung im Anschluss



Bürogebäude mit Minimatgebäude im Hintergrund

WIESHEU ON TOUR: AMSTERDAM, NIEDERLANDE

Die Niederlande sind eine parlamentarische Monarchie und Teil des Königreichs der Niederlande. Der Regierungssitz ist Den Haag. Die Niederlande (landessprachlich: Nederland) wird in Deutschland umgangssprachlich meist als Holland bezeichnet. Der Name Holland bezieht sich eigentlich nur auf den nordwestlichen Teil des Landes.

Die Niederlande gehören mit etwa 402 Einwohnern pro Quadratkilometer Landfläche zu den am dichtesten besiedelten Flächenstaaten der Welt. Im Januar 2011 hatten die Niederlande 16.669.112 Einwohner, davon lebt ungefähr die Hälfte in dem dicht besiedelten Westen des Landes. Die Hauptstadt Amsterdam ist die größte Stadt der Niederlande. Man denkt bei Amsterdam an Tulpen, Van Gogh, Grachtenfahrten und vieles andere mehr. Die Stadt wird wegen ihrer vielen Kanäle (160 Grachten und 600 Brücken) auch als „Venedig des Nordens“ bezeichnet. Neben vielen bedeutenden Museen zählt das Rijksmuseum dort zu den renommiertesten Kunstmuseen der Welt.

Sehenswürdigkeiten:

De Hollandse Biesbosch, eine malerische Fluss- und Sumpflandschaft, ist ein Naturschutzgebiet und wurde 1994 zum Nationalpark erklärt. Zwölf Kilometer westsüdwestlich, in Werkendam, befindet sich das Biesbosch-Museum.

Der Keukenhof ist eine niederländische Gartenanlage in der Nähe des südholändischen Örtchens Lisse, die vor allem zur Zeit der Tulpenblüte große Touristenscharen anzieht.

Schiemonnikoog, die „Insel der Grauen Mönche“ hat den breitesten Sandstrand



Kinderdijk

Europas und ist ein Paradies von besonders rauhem Charme. Die Deltawerke wurden nach der katastrophalen Sturmflut von 1953 als Schutzwehre gebaut: Nach den Berechnungen der Erbauer ist das Land für die kommenden Generationen sicher, obwohl die 65 gigantischen Pfeiler auf Sand gebaut sind. Kinderdijk ist eine imponierende Mühlenlandschaft aus 19 Windmühlen und gehört zum Weltkulturerbe. Es ist wohl Hollands meist fotografiertes Motiv.

Niederländische Küche:

Ursprünglich unterscheidet sich die niederländische Küche nicht sehr von der deutschen, in der auch Kartoffeln, Sauerkraut und Würste eine große Rolle spielen. Am bekanntesten sind ‚frietten‘ oder ‚patat‘ (Pommes Frites) mit verschiedenen Saucen, wobei die wohl bekannteste Kombination aus Mayonnaise und Tomatensoße (mit Zwiebeln) besteht, die ‚patatje oorlog‘. Andere Spezialitäten sind Gouda-Kaas und Hollandse Nieuwe; bei diesen Matjes handelt es sich um junge, noch nicht geschlechtsreife Heringe. Durch die Vergangenheit als Seemacht kamen allerdings auch kulinarische Einflüsse aus den ehemaligen Koloni-



Keukenhof

en ins Land, wie zum Beispiel der Nasibal oder Bamibal. Dabei handelt es sich um Nasi- oder Bamigoreng in Frikadellenform. Über die Grenzen hinaus bekannt sind auch der niederländische Pudding Vla und die Bratrollen, die „Frikandel“ genannt werden.

Brotkultur:

Die Niederländer haben keine spezielle Brotkultur. Wir lieben unser Tütenbrot, (bruin oder vollkorn) Tütenteilchen, weiche Backwaren und Brote, diese werden hier ver- und gekauft. Deshalb sind internationale Brotsorten und Backwaren, wie Kaiserbrötchen, Croissants, Baguettes, Bagels usw. in den Niederlanden sehr populär.

Besuchen Sie uns doch mal – Sie sind immer herzlich willkommen. Ein Besuch der Niederlande lohnt sich am meisten von Anfang März bis Ende August.



Text: Marcel Verhaegen
Sales Manager
Niederlande

REZEPT FLORENTINER FOTOSHOOTING NEUER EBO 86 SPENDEN 2011

FLORENTINER

Rezept für ca. 10 Stück:

- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 70 g Mandeln (gehackt)
- 60 g Mandeln (gestiftet)
- 50 ml Kondensmilch
- 40 g Honig
- 35 g Orangeat
- 15 g Zitronat
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zucker, Butter, Honig, Vanillezucker und Kondensmilch werden bei Hitze gerührt, bis der Zucker goldbraun ist. Dann Mandeln und Früchte unterrühren. Die warme Masse mit dem Esslöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech auftragen und kreisförmig glatt streichen (je sieben Zentimeter Durchmesser). Florentiner ca. 15 – 20 min bei 155°C backen. Evtl. die abgekühlten Florentiner zur Hälfte in Schokolade tauchen / pinseln.

Rezept von Olaf Mieth,

Bäckerei- und Konditormeister



FOTOSHOOTING VOM NEUEN EBO 86



Anfang November wurde der neue Ebo 86 in einem Fotostudio zwischen Mannheim und Heidelberg fotografiert. Nachdem die Öfen erst mal im Studio waren, fing die Arbeit an. Als Erstes stand Ofenputzen auf dem Programm, denn jeder kleinste Fingerabdruck musste entfernt werden. Die komplette Beleuchtung, jeder Reflektor und Scheinwerfer und jedes Brötchen mussten richtig ausgerichtet werden.



Perfekt in Szene gesetzt sind wirklich super Bilder entstanden. Vielen Dank an das Team um Helmut Schmied für die tollen Bilder.

Text: Judith Krieg

Fotos: Jan Hofmaier

SPENDEN 2011

WIESHEU unterstützt jährlich soziale Einrichtungen z. B. im Januar 2011 den Ambulanten Kinderhospizdienst Ludwigsburg, die Grundschule Marbach am Neckar sowie die Marbacher Tafel mit einer Spende von jeweils 600 €. Die Verwendung dieser Spenden wurde uns in einem Dankschreiben vom Ambulanten Kinder-Hospizdienst Ludwigsburg sowie mit einer Urkunde der Marbacher Schule dokumentiert.

Der Kinderhospizdienst verwendete das Geld für eine Fortbildungsveranstaltung der Ehrenamtlichen, die die Begleitung in den betroffenen Familien übernehmen.

Text: Inès Stritter



Urkunde der Grundschule Marbach

PRESSEBERICHT SIC UNTERNEHMERTAG LEIPZIG REGIONALE BILDUNGSMESSE

AUSBAU DER SERVICE- AKTIVITÄTEN

Affalterbach – WIESHEU, der Pionier des Ladenbackens investiert in seine Serviceorganisation. Seit September 2011 wurde innerhalb der Serviceabteilung zusätzlich das SIC (Service Information Center) aktiv geschaltet.

Dort sind – neben dem bisherigen 21-köpfigen Serviceteam – nun drei weitere, intensiv geschulte Mitarbeiterinnen im Schichtbetrieb für unsere Kunden und Anwender telefonisch erreichbar, wenn es um technische Fragen, Störmeldungen und dergleichen geht.



Die Damen vom SIC geben Montag bis Freitag von 7 bis 18 Uhr unter der Telefonnummer +49 7144 / 303-400 schnelle und kompetente Hilfe am Telefon. Bei komplexeren, technischen Anforderungen wird der Anruf schnellstmöglich zu einem der internen Servicekollegen weitergeleitet, die durch die Entlastung durch das SIC jetzt noch besser erreichbar sind und sich den aktuellen Aufgaben somit zügig widmen können. Die interne Serviceabteilung ist in vier Bereiche aufgeteilt: Technik national, Technik international, Ersatzteile und Kaufmännisches. Selbstverständlich ist darüber hinaus die technische Hotline weiterhin aktiv: Montag bis Freitag von 18 bis 21 Uhr, Samstag von 14

7 bis 21 Uhr und an Sonn- und Feiertagen von 8 bis 17 Uhr stehen unseren Kunden kompetente Ansprechpartner zur Verfügung.

Zur stetigen Verbesserung der Servicequalität gehört bei WIESHEU auch die permanente Weiterbildung der Mitarbeiter (technische Folgeschulungen) und der Einsatz von neuester Hard- & Software, die auch diverse Auswertungsmöglichkeiten bietet, um z. B. auf Änderungen im Anruferverhalten schnell reagieren zu können. Die WIESHEU Servicemitarbeiter verfügen neben ihrem fundierten technischen Wissen auch über ausreichende Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Spanisch, was insbesondere für den großen und stetig wachsenden ausländischen Kundenkreis von großem Vorteil ist.

Text und Foto: Jan Hofmaier

UNTERNEHMERTAG LEIPZIG



Herr Antolovic, Betriebsleiter WIESHEU Wolfen, und Uwe Caspar auf dem WIESHEU-Stand bei dem Mittelständischen Unternehmertag 2011 auf der Messe Leipzig. Es wurden leckere Sachen gebacken und der Ansturm war riesig.

REGIONALE BILDUNGSMESSE LANDKREIS ANHALT-BITTERFELD

Am 28.09.2011 fand die regionale Bildungsmesse bei den Stadtwerken in Wolfen statt. WIESHEU Wolfen war – neben den Verantwortlichen – vertreten durch unsere Auszubildenden im ersten Lehrjahr, Rocco Campisi und Paul Schulz.

Unser Informationsstand wurde reichlich besucht und wir haben viele Fragen zu den Berufen Konstruktionsmechaniker und Industriekaufmann beantwortet. Neben den zukünftigen Lehrlingen waren auch zahlreiche Vertreter aus Wirtschaft und Politik vertreten – so auch die Wirtschaftsministerin des Landes Sachsen-Anhalt, Frau Prof. Dr. Birgitta Wolff (CDU). Wir konnten natürlich mit unseren Backöfen durch frischgebackene Croissants auf unser Unternehmen aufmerksam machen und verteilten noch zusätzlich Zeitschriften, in denen unsere Firma näher beschrieben wird.

Wir beendeten unseren Informationstag mit guter Resonanz für unser Unternehmen verbunden mit der Möglichkeit, Kontakte zu pflegen und Neue zu knüpfen – eben ein kleines Stück auch Öffentlichkeitsarbeit zu leisten.

Text: Rocco Campisi

Foto: Oliver Schulze



AUSZEICHNUNG FÜR SNACKBUCH ZU BESUCH BEI BWT

AUSGEZEICHNETE LITERATUR

Traditionell am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse hieß es „Bühne frei“ für 49 erlesene Bücher beziehungsweise Autoren, Fotografen und Verlage, die „die Sinne ansprechen“. Die festliche Preisvergabe des 45. Literarischen Wettbewerbs der GAD Gastronomische Akademie Deutschlands vor den Toren der Frankfurter Messe hat sich über viele Jahrzehnte zu einer angesehenen Begleitveranstaltung der Buchmesse und zu einem beliebten Branchentreffpunkt entwickelt. Mit dem Literarischen Wettbewerb will die GAD jährlich „Lesezeichen“ für die Branche setzen.

Sehr erfreulich war für uns die Preisverleihung der Silbermedaille für das Buch „Snacks – Chancen für die Bäckerei“ von Werner Kräling und Jürgen Rieber, das

im Matthaes Verlag erschienen ist. Es geht um belegte Brötchen, Waffeln, gebackene Snacks, Flammkuchen und viele kleine Gerichte – all das ist möglich, wenn man im Bäckerhandwerk nach Ideen sucht, um seinen Umsatz zu steigern.



Dieses empfehlenswerte Buch gibt einem unzählige Rezeptideen, die durch appetitanregende Bilder überzeugen. Weitere Informationen über Trends, Verbraucherverhalten und

Erfolgsbausteine für das Snackgeschäft runden das sehr informative Buch ab. Neben klassischen Bäckersnacks hält es auch für den Hausgebrauch viele Anregungen bereit, um kleine Speisen herzustellen und appetitlich anzurichten.



An dieser Stelle gratulieren wir nochmals den zwei Autoren!

Text: Judith Krieg

Fotos: Matthaes Verlag

ZU BESUCH BEI BWT

Die österreichischen Servicepartner und der WIESHEU Österreich Vertrieb wurden am 6. Oktober zu einer Produktionsbesichtigung an den Mondsee zu BWT eingeladen.

Herr Manfred Knauseder, Verkaufsleiter von water+more, und Herr Michael Kippeler von WIESHEU hatten schon länger die Idee, dem Service und dem Vertrieb eine Produktions- und Firmenbesichtigung zu ermöglichen.

Nach einer kurzweiligen Unternehmenspräsentation über BWT durch Herrn Knauseder ging es mit Herrn Hofbauer in

die Produktion der Wasserfilter. Zuvor musste sich die Mannschaft hygienisch steril verpacken, um überhaupt in die Produktion zu gelangen. Die Führung war mehr als interessant. Anschließend wurde die Gruppe zu einem leckeren Mittagessen eingeladen. Frisch gestärkt ging es dann ans Arbeiten im Seminarraum von BWT, den das Service- und Vertriebsteam zur Tagung nutzte.

Ein herzliches Dankeschön für die Einladung an das ganze BWT Team, vor allem an die Herren Knauseder und Hofbauer.



Text: Nicole Kindermann

Foto: BWT

JUBILÄEN, VERABSCHIEDUNGEN SPITZENLEISTUNG



20 Jahre bei WIESHEU: Teclé Mebrahtu, Uwe Krause, Markus Dobberschütz, Johann Mohr v.l.n.r.



10 Jahre bei WIESHEU – Marco Pesoldi



Gerlinde Siegel – Verabschiedung in den Ruhestand
Thomas Hinderer – 20 Jahre bei WIESHEU



Jens Averdung / Bernd Steiner: 20 Jahre bei WIESHEU



Mathias Krause – 20 Jahre bei WIESHEU



Erfolgreicher Abschluss des Studiums:
Rebecca Harsch, BWL und Marco Bantle, Maschinenbau

SPITZENLEISTUNG

Insgesamt 3.582 Auszubildende aus Stuttgarter Betrieben haben an den Winter- und Sommerabschlussprüfungen 2011 für IHK-Berufe teilgenommen. Ihre Bilanz kann sich sehen lassen: 123 Azubis haben die Prüfung mit der Gesamtnote „sehr gut“ abgeschlossen.

Darunter ist auch unsere ehemalige Auszubildende Anna Bestenlehner. Schon zu Beginn ihrer Ausbildung zur Konstruktionsmechanikerin hat sie 2009 die Auszeichnung „Die Besten“ bei der IHK Grunbach erhalten. Sie hatte durchweg über den gesamten Ausbildungszeitraum die Note „sehr gut“ im Bereich Theorie und Fachpraxis. Zeitgleich konnte sie in der Abendschule die Fachhochschulreife



erlangen und legte somit die Grundlage für ihr anschließendes Maschinenbaustudium.

Am 25.10.2011 wurde sie nun mit dem Preis „Die Besten“ für die Note „sehr gut“ in der Abschlussprüfung durch den IHK Präsident der Region Stuttgart in einer Feierstunde im Kronenzentrum Bietigheim ausgezeichnet. Sie durfte den Preis im Beisein

ihrer Eltern und dem Ausbilder Andreas Sigle entgegen nehmen und bei einem anschließendem Stehempfang mit einem kleinen Imbiss und einem Glas Sekt auf ihre hervorragende Leistung anstoßen! Wir gratulieren zu dieser Spitzenleistung und freuen uns, dass Anna Bestenlehner uns weiterhin erhalten bleibt!

Text und Fotos: Andreas Sigle



Anna Bestenlehner mit ihren stolzen Eltern

SOMMERFERIENPROGRAMM

KINDER EROBERN DIE BACKÖFEN

Leckere Pizzen gibt es in Italien – und in Affalterbach bei WIESHEU. Im Rahmen des Sommerferienprogramms haben die Mitarbeiter Jürgen Rieber und Olaf Mieth das Forum in eine Bäckerei umgewandelt. Rund 40 Kinder lernten, wie im Handumdrehen süße Hefezöpfe und knusprige Pizzavariationen entstehen.

Aus Milch, Mehl und Eiern bereiten die kleinen Bäcker einen Hefeteig zu. Auch der Pizzateig ist schon fertig. Fix basteln die Mädchen und Jungen aus alten Zeitungen einen Hut und legen los. Olaf Mieth beschriftet das Backpapier mit den Namen der kleinen Bäcker: So kann jedes der Kinder sein eigenes Werk verspeisen. Die Schnecken und Zöpfe müssen nun für rund 20 Minuten in den Ofen.



Nachdem die Teilnehmer auch den Pizzateig ausgerollt haben, belegen sie die Scheibe je nach Belieben mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Pilzen, Ananas und Käse. Auch Jürgen

Rieber hat sich seine Wunsch-Pizza mit Maiskörnern bereits kreiert. „Das wird jetzt mein Mittagessen“, sagt er schmunzelnd.

Text: Marbacher Zeitung



NEUE MITARBEITER IMPRESSUM



NEUZUGANG BEIM VERTRIEBSINNENDIENST

Der nationale Vertriebsinnendienst konnte im Oktober 2011 Frau Martina Garcia als neue Kollegin im Team begrüßen. Frau Garcia ist in Dettenhausen (Tübingen) geboren und in Stuttgart (Bad Cannstatt) aufgewachsen. Nach ihrer Ausbildung

zur Industriekauffrau begann sie ihre berufliche Laufbahn bei einem großen Stuttgarter Automobilzulieferer, wo sie von 1990 bis 2007 als kaufmännische Sachbearbeiterin im Bereich Sales and Marketing für die Auftragsbearbeitung, Disposition und Fakturierung beschäftigt war, einschließlich eines 6-monatigen Aufenthaltes in Frankreich zur Einführung der Direktplanung. Anschließend begleitete sie ihren Mann für knapp 2 Jahre nach Mexiko, bevor sie danach erneut in der gleichen Firma zur Auftragsbearbeitung/Disposition und als Key User für die Einführung SAP tätig war. Von 2007 bis zu ihrem Eintritt bei WIESHEU war Frau Garcia bei einem weiteren Automobilzulieferer im Vertriebsinnendienst für das Angebotsmanagement sowie für die Bearbeitung von Prototypen- und Musteraufträgen verantwortlich.

Frau Garcia ist verheiratet. In Ihrer Freizeit ist sie gerne mit dem Fahrrad unterwegs.

Wir wünschen Frau Garcia für ihr neues Aufgabengebiet alles Gute und viel Erfolg.

Text: Inès Stritter

Foto: Nicole Kindermann

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger:
WIESHEU GmbH, Daimlerstr. 10,
71563 Affalterbach, Tel +497144/303-0,
Fax +497144/303-111, www.wiesheu.de,
info@wiesheu.de

Redaktion: Lutz Adam, Felix P. Bacher, Melanie Blessing, Jan Hofmaier, Nicole Kindermann, Judith Krieg, Inès Stritter, Sylke Wussow.
Auflage: 2000 Ex., chlorfrei gebleichtes Papier.
Redaktionsschluss Ausgabe 1/12: 02.02.2012

Erscheinungstermin Ausgabe 1/12: 21.02.2012
Bei allen Manuskripten setzen wir voraus, dass die Autoren mit der redaktionellen Bearbeitung einverstanden sind. Der Abdruck ist kostenfrei, ein Belegexemplar wird erbeten.

Die WIESHEU Gruppe:
WIESHEU Wolfen GmbH, Industriepark Wolfen
Kekuléstraße 1, 06766 Bitterfeld-Wolfen

WIESHEU Polska SP.z.o.o.
ul. Polczynska 116, 01-304 Warszawa, Polen

WIESHEU GmbH
Turkey Yeni Camlica Mah., Baraj yolu 9 Palandöken
Sitesi A1 Blok, 34776 Atasehir/Istanbul, Turkey

ERWEITERUNG DES VERTRIEBSTEAMS FÜR DEN ASIATISCHEN RAUM

Seit 1. September 2011 ergänzt Herr Steffen Lindner bei WIESHEU den internationalen Vertrieb, insbesondere wird er uns dabei in Asien vertreten.

Herr Lindner ist 1968 im thüringischen Erfurt geboren und auch dort aufgewachsen und zur Schule gegangen.

Seinen beruflichen Weg startete er zuerst mit einer handwerklichen Ausbildung zum Installateur Gas/Wasser. Es folgte ein berufsbegleitendes BWL-Studium an der VWA Erfurt. Den Aufbaustudiengang zum Fachbetriebswirt Wirtschaftsrecht schloss er 2007 erfolgreich ab. Berufliche Erfahrung sammelte Herr Lindner als Installateur zunächst im Wohnungsbau, dann als Servicetechniker und später als Bereichs- und Abteilungsleiter in der Getränketechnik, sowie als Gebietsverkaufsleiter und KAM für nationale Großkunden. Als Technical Service Manager und National Sales Manager für den Bereich vollautomatische Kaffeemaschinen lebte er mit seiner Familie für 3 Jahre in den USA. Von Juni 2010 bis August 2011 war er als Director Special Projects für einen schweizerischen Kaffeemaschinenhersteller tätig, mit intensiver Projektarbeit in Asien, meist in Japan. Herr Lindner ist seit 23 Jahren verheiratet und hat eine 21-jährige Tochter. Als früherer Radsportler treibt er gern Sport in vielen Formen (insbesondere Laufen und Radfahren).

Wir wünschen Herrn Lindner für sein neues Tätigkeitsfeld alles Gute und viel Erfolg.

Text: Inès Stritter

Foto: Nicole Kindermann



NEUE MITARBEITER SEMINARTERMINE

NEUE MITARBEITER

Wir begrüßen unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

IN AFFALTERBACH

Minnella, Damiano	Ausbildung
Saller, Patrick	Ausbildung
Felden, Jan	Endprüfung
Hochtanz, Sven	Endprüfung
Krimmer, Jennifer	Grundfertigung
Klein, Alexander	Lager
Schwellinger, Bernd	Lager
Al-Dulaimi, Muhannad	Montage
Apostolakis, Alexander	Montage
Bihlmaier, Marcel	Montage
D'Ambrosio, Antonio	Montage
Ekerbicer, Ibrahim	Montage
Hermann, Pascal	Montage
Impramoglu, Meral	Montage
Koch, Ulli	Montage
Schweiker, Sebastian	Montage
Vettermann, Winfried	Montage
Wißmann, Michael	Montage
Cox, Fabrizia- Laura	Personal- abteilung
Lindner, Steffen	Vertrieb Asien/Pazifik
Garcia Aguilera, Martina	Vertrieb Innendienst

IN WOLFEN

Ignatenko, Alexej	Grundfertigung
Nebelung, Tobias	Grundfertigung
Schinkel, Alexander	Grundfertigung
Schwarz, Norman	Grundfertigung

Wir wünschen viel Freude und Erfolg!

SEMINARTERMINE 2012

Erleben Sie einen spannenden Tag lang, von 9 bis 16 Uhr, unsere WIESHEU-Öfen in der Anwendung. Seminargebühr pro Person 80,00 € zzgl. Mehrwertsteuer, inkl. Seminarunterlagen, Rezepte, Urkunde, Vollverpflegung.

Termine

In Affalterbach (bei Stuttgart)
Donnerstag, 9. Februar 2012
Mittwoch, 9. Mai 2012
Donnerstag, 25. Oktober 2012
Mittwoch, 28. November 2012
In Wolfen (bei Leipzig)
Dienstag, 20. März 2012
Mittwoch, 14. November 2012

Gut zu wissen: WIESHEU veranstaltet auch individuelle Seminare in Ihrem Betrieb.

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Inès Stritter unter Tel. 07144 303-101 und per E-Mail: ines.stritter@wiesheu.de zur Verfügung.



Unsere Seminarreferenten von links:
Olaf Mieth, Jürgen Rieber, Dominik Scharf

3



EINFACH HOCH DREI.

**EINFACH ZU BEDIENEN - EINFACH ZU REINIGEN - EINFACH ZU WARTEN.
DAS NEUE BACKOFENSYSTEM VON WIESHEU.**

Auch Einfachheit hat bei uns System. Ein System, das nicht nur beste Backergebnisse verspricht, sondern auch die tägliche Handhabung so einfach und bequem wie nur möglich macht. Denn manchmal ist einfach – einfach besser. Mehr über das neue Backofensystem unter www.wiesheu.de

WIESHEU
EINFACH BESSER