

AUSGABE 1/2009



WIESHEU AKTUELL

ZEITSCHRIFT FÜR FREUNDE UND MITARBEITER DER WIESHEU GRUPPE

GESCHÄFTSBERICHT 2008

BÄCKEREI LIND

SEMINARE

KICK-OFF

AWT



VORWORT VOLKER GROOS, GESCHÄFTSFÜHRER GESCHÄFTSBERICHT 2008

Liebe Freunde des Hauses WIESHEU, das Jahr 2008 war ein sehr, sehr gutes Jahr für unser Unternehmen, das Jahr 2009 wird ein anspruchsvolles.

Wir haben im abgelaufenen Jahr unsere Ziele erreicht, wir haben viel investiert, in Ausbildung, in neue Mitarbeiter, in Gebäude und Maschinen. Wir hatten eine schöne Weihnachtsfeier und (schon im neuen Jahr) eine gelungene Ski-Ausfahrt und mehr, alles bei guter Stimmung.

Warum wird das Jahr 2009 anspruchsvoll?

Wir selbst haben viel vor und gleichzeitig sind die Zeiten sicher nicht einfach. Trotzdem haben wir das Jahr nicht überlagend, aber ordentlich begonnen. Und so wollen wir es auch weiterführen, realistisch und positiv. Die Zeichen für ein gutes zweites Quartal sind da, es gibt Auftragsankündigungen und –chancen aus Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, Spanien, der Türkei, Ungarn und den USA in größerem Umfang.

Der Standort Wolfen ist gut gestartet. Hier wünschen wir Pero Antolovic einen guten Start mit seiner Mannschaft!



Im vergangenen Jahr waren wir in Deutschland deutlich erfolgreicher, als im internationalen Bereich. Wir wissen noch nicht, wie es dieses Jahr wird, aber das mit großem Abstand wichtigste Ereignis wird die internationale, in Deutschland stattfindende IBA vom 03. – 09. Oktober in Düssel-

dorf sein. Zuvor präsentieren wir uns bereits im März auf der ebenfalls wichtigen Internorga in Hamburg.

Dieses Jahr steht alles im Zeichen unserer Produktoffensive, in erster Linie in Entwicklung und Vertrieb, in der Produktion mit der Einrichtung neuer Linien und im Service aber auch im Finanzbereich, natürlich im Marketing, im Einkauf und in allen anderen Bereichen.

Also, dieses Jahr gibt es nur ein Ziel, auf das wir alle hinarbeiten: Eine erfolgreiche Produktoffensive und eine erfolgreiche Präsentation auf der IBA!

Volker Groos

WIESHEU STEIGERT UMSATZ UM 14%

Starke Umsatzentwicklung im Jahr 2008

Dank einer hervorragenden deutschen Umsatzentwicklung steigerte das Unternehmen seinen Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 14% auf 52,2 Mio. Euro. Neben dem Inland mit einer Steigerung von 23%, konnte WIESHEU auf den internationalen Märkten eine Umsatzsteigerung von 9% verzeichnen und übertraf somit die selbst gesetzten Ziele deutlich.

Die in 2008 gegründete polnische Tochtergesellschaft WIESHEU Polska SP.z.o.o. mit Sitz in Warschau trug hierzu maßgeblich bei. Erfreulich ist auch der konstante

Aufwärtstrend der WIESHEU Inc. in USA, welchem mit dem Umzug in neue Räumlichkeiten Rechnung getragen wurde.

Auf mehr als 30 Messen im In- und Ausland.

Im vergangenen Jahr hat der Innovationsführer WIESHEU auf mehr als 30 Messen im In- und Ausland sein zukunftsweisendes Produktsortiment dem Fachpublikum vorgestellt und dabei ein reges Interesse an den Produkten von WIESHEU geweckt.

Investitionen in Affalterbach.

Am Standort Affalterbach wurde für mehrere Millionen Euro in die Zukunft investiert; unter anderem in neue, noch exaktere Fertigungstechniken, wie beispielsweise einen Abkantroboter, der die Qualität der WIESHEU Produkte auch in Zukunft auf einem sehr hohen Niveau sichern wird.

Darüber hinaus entsteht in Affalterbach momentan ein Neubau für die Abteilungen Service und Entwicklung, welcher im ersten Quartal 2009 bezugsfertig sein wird.

Text: Jan Hofmaier

ÜBERZEUGEND: DER EBO MIT STIR-TECHNOLOGIE BÄCKEREI LIND SETZT BEIM LADENBACKEN AUF INNOVATIVE TECHNIK VON WIESHEU



Ein absoluter A-Artikel bei Lind: Laufend sorgt der EBO 3-64 STIR für Nachschub bei den gefragten „Steinofen-Krusti“

Das Kern-Filialgebiet der Vogelsberger Bauernbrotbäckerei Lind liegt – wie der Name schon ahnen lässt – rund um den hessischen Vogelsberg. Drei Produktionsstätten – darunter eine traditionelle Holzofen-Backstube – versorgen rund 25 Filialen. Selbstverständlich setzt man sich bei Lind auch mit dem Thema „Ladenbacken“ auseinander – so sind bereits vier konventionelle Etagenbacköfen EBO von WIESHEU im Einsatz. Über die aktuelle Entwicklung berichtet Martin Lind: „Bei WIESHEU denkt und handelt man kunden- und praxisorientiert. So gab man uns die Gelegenheit, im Werk Affalterbach mit unseren eigenen Produkten fundierte Backvergleiche im EBO und im EBO Infrarot mit STIR-Technologie zu fahren.“

Der EBO STIR überzeugte Martin Lind auf der ganzen Linie. „Es sind nicht nur die Vorteile der Reduzierung der Backverluste sowie der effektiven Backzeit und der damit verbundenen Energieeinsparung – wir erzielen darüber hinaus eine unvergleichliche Saftigkeit bei hervorragender Krume“. Diese Erkenntnis setzt die Bäckerei Lind heute bereits in

drei Verkaufsstellen mit dem Laden-Etagenbackofen EBO STIR um.

2007 sind die Vogelsberger mit Erfolg in den umkämpften Frankfurter Markt eingestiegen. Im Sommer dieses Jahres nun eröffnete man bereits das zweite Outlet in der Radilostasse. Auch hier sorgt die WIESHEU Kombination von Etagenbackofen EBO 3-64 STIR und Gärschrank GS 20 im Nostalgie-Look dafür, dass u. a. Lind-Spezialitäten wie „Doppelkruste“, „Steinofen-Krusti“, aber auch saftige Butter-Obststreusel die Verbraucher erobern. „Neben dem Geschmackserlebnis schwören unsere Kunden auch auf eine längere Frischhaltung“, weiß Martin Lind zu berichten. „Frische vor Ort spielt erst recht bei dieser Erweiterung unseres Verkaufsgebietes eine große Rolle – rund 70 Prozent unseres Sortimentes backen wir hier im Laden. Da ist WIESHEU mit seiner innovativen, leistungsstarken und dabei verlässlichen Technik beim Frische-Ladenbacken für uns genau richtig!“



Nostalgie-Look zentral hinter der Bedienungstheke und im Brotregal integriert: Etagenbackofen 3-64 STIR mit Steuerung IS 600 und Gärschrank GS 20 mit Steuerung IS 100



Die „Familienplatte“ ist ein gefragter Artikel bei Lind – der saftige Butterstreusel mit Obst gelingt meisterlich im EBO STIR

Text, Fotos: Peter Laskowsky

GÄSTE IN AFFALTERBACH

SEMINARTERMINE



Seminar für Backhaus Zoller



Besuch von Phillipe Pellè (Mitte) aus Frankreich



Besuch der Firma Ahold aus den Niederlanden



Seminar für Edeka Südwest

SEMINARTERMINE 2009

„Unsere Öfen in der Anwendung“

für Bäckerei - Bistro - Stehcafe -
Backshop - Fleischerei - Party-Service -
Gastronomie

in Affalterbach (bei Stuttgart)

Donnerstag, 5. März

Donnerstag, 23. April

Mittwoch, 1. Juli

Donnerstag, 17. September

Mittwoch, 21. Oktober

Donnerstag, 26. November

in Wolfen (bei Leipzig)

Dienstag, 21. März

Dienstag, 25. August

Dienstag, 3. November

Tagesseminare jeweils von
9:00 bis 16:00 Uhr

Das Seminar kostet pro Person € 80,-
zzgl. MwSt. einschließlich Vollverpfle-
gung, Rezepte und Urkunde.

Informationen und Anmeldungen bei:
Inès Stritter, Telefon 07144/303-101,
eMail Ines.Stritter@wiesheu.de

SEMINARE, BESUCHER MESSETERMINE ERSTE MESSE IN DIESEM JAHR MIT GUTEM ERFOLG



Firma Plange zu Gast



Seminar am 22.01.09 in Affalterbach

ERSTE MESSE IN DIESEM JAHR MIT GUTEM ERFOLG



MESSETERMINE 2009

Gulfood, Dubai	23.02 - 26.02.
Margo, Kiew	03.03. - 06.03.
Frozen, Saragossa	10.03. - 12.03.
Internorga, Hamburg	13.03. - 18.03.
STS, Salzburg	26.03. - 26.03.
Sippa, Vigo	27.03. - 30.03.
Bakepol, Kielce	24.04. - 28.04.
ESPAIDOLC, Valencia	26.04. - 28.04.
Tankstelle & Mittelstand, Münster	06.05. - 07.05.
easyFairs Shop, Brüssel	27.05. - 28.05.
Chleb, Kiew	09.06. - 12.06.
Modern Bakery, Moskau	23.06. - 26.06.

Auch im iba-Jahr 2009 präsentiert sich WIESHEU auf vielen nationalen und internationalen Messen.

Wir laden Sie herzlich ein, sich über die Produkte von WIESHEU zu informieren und unsere köstliche Verpflegung auf unseren Messeständen zu genießen.

Besuchen Sie uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Text: Jan Hofmaier

Die erste Messe im neuen Jahr für WIESHEU war die FBK in Bern. Vom 25. bis zum 29. Januar 2009 herrschte auf dem Stand unseres Händlers Pitec mit unserem Vorführbereich reger Andrang. Jürgen Rieber, Joachim Frey und Marcel Ammon leisteten engagierte und hervorragende Arbeit, ganz so, wie es sich für den Auftakt eines Messejahres gehört.

Bemerkenswert: Die Stimmung in der Schweiz ist gut! Wir danken unserem Händler Pitec für die tolle Messe!

(Von links:) Jürgen Rieber, Joachim Frey, Marcel Ammon

Text: Felix Bacher, Foto: Jan Hofmaier

AWT - DIE ANWENDUNGSTECHNIK

INTERVIEW MIT DEN ANWENDUNGSTECHNIKERN...



Anwendungstechniker Frank Schüle(links), Dominik Scharf

WIESHEU AKTUELL: Das Wort „Anwendungstechnik“ hat bei WIESHEU seit Jahrzehnten Bestand. Was genau kann sich der Leser unter diesem Wort und speziell unter dieser Abteilung vorstellen?

Dominik Scharf: Die Abteilung Anwendungstechnik besteht genau genommen aus 4 Personen, wobei zwei in der Hauptsache unsere Kunden vor Ort betreuen, Seminare abhalten und die Messen im Vorführbereich begleiten. Das sind die Herren Jürgen Rieber und Olaf Mieth.

Der andere Teil der Anwendungstechnik, bestehend aus Frank Schüle und mir, ist der Entwicklung und Konstruktion zugehörig und befasst sich mit Neu- und Weiterentwicklungen sowie mit Kundenwünschen, Kundenbeanstandungen und den daraus resultierenden Änderungen. Also anwenderbezogen, mit dem, was der Kunde mit unseren Anlagen so macht und produziert.

Finden kann man uns in den Räumen neben dem Forum, die seit einem Jahr den gewachsenen Aufgaben unserer Abteilung angepasst wurden. Hier wurden wir voll in die Planung mit einbezogen, damit wir unsere Backversuche mit der dazuge-

hörigen Dokumentation komplett neu aufbauen und optimieren können. Bestand hat die Anwendungstechnik bei WIESHEU in der Tat schon seit es die Firma gibt, wenn auch in anderer Form. Im Laufe der letzten Jahre hat dieser Bereich stark an Bedeutung gewonnen, da die Anlagenvielfalten und die Nutzungsmöglichkeiten für unsere Kunden einen enormen Entwicklungssprung durchlaufen haben und auch in der Zukunft haben werden. Ich spreche hier vom Türsystem, Reinigungssystem, Dampfkondensator und Einschubwagen sowie dem ganzen „Drumherum“. Und das alles möglichst bei gleich bleibender, ja sogar besserer Backqualität.

WA: Und wie darf man sich Ihre Arbeit vorstellen? Testen Sie unsere Öfen mit unterschiedlichen Backwaren auf das Ergebnis und dokumentieren dies, oder haben Sie auch direkten Einfluss auf die Entwicklung neuer Öfen?

DS: Bei unseren Backversuchen unterscheiden wir zwischen der bestehenden Serie und Neugeräten. Bei der bestehenden Serie entsteht der

Backversuch zur Serienoptimierung oder Bauteiländerung vom Kunden über den Außendienst und bezieht sich meistens auf ein besonderes Backprodukt. Brot, Brötchen, Brezel, aber auch Kleingebäck wie Plunder oder Blätterteig. Hier bestellen wir bei einem Lieferanten oder holen direkt beim Kunden sein Produkt. Der Ofen wird in der Zusammenstellung und Konfiguration des Kunden vorbereitet und gebacken. Oft wird das Backprogramm mit Temperatur, Zeiten und Beschwadung angepasst, manchmal auch die Luftverwirbelung und die dafür verantwortlichen Teile wie Lüfterabdeckung und Gehänge.

Veränderungen beim Backergebnis oder an Gerätekomponenten werden dann mit Hilfe unserer neuen Fotodokumentation festgehalten. Ändert sich die Gerätekonfiguration, wird diese von Herrn Schüle übernommen und eingepflegt, Verbesserungen werden in die Serie übernommen.

Bei Ofenentwicklungen haben wir einen nicht unerheblichen Einfluss direkt auf die Entwicklung und Konstruktion. Das war in der Vergangenheit nicht immer so. Ein Resultat dieser engen Zusammenarbeit ist die Reduzierung der Gehänge- und Lüfterabdeckungsvielfalt. Die Anwendungstechnik wird zu allen Baugruppen, die Einfluss auf das Backergebnis haben, hinzugezogen und da kommt einiges zusammen. Es folgen Tests, Vorschläge werden gemacht und wenn nötig wird auch schon einmal etwas abgelehnt. Unser Ziel ist es, den besten Kundennutzen mit optimalen Backergebnissen und hoher Energieeffizienz zu erreichen.

WA: Inwieweit kommen bei Ihren Versuchen computergestützte Messmethoden zum Einsatz? Ich denke, Sie können nicht alle Versuche live vor Ort und mit Backwaren durchführen?

DS: Sie haben recht, der Backwareneinsatz wäre natürlich enorm und nicht zu vergessen die Zeit, die mit dieser Methode benötigt wird. Vorbereitung, Gären,

...DOMINIK SCHARF UND FRANK SCHÜLE

Backen, das alles ist sehr zeitintensiv. Um Grundlagen über das Verhalten einer Backkammer zu erhalten, bedienen wir uns einer computergestützten Strömungssimulation, mit deren Hilfe wir Schwachstellen aufdecken können und durch Veränderungen die Auswirkungen zeitnah auswerten.

Temperaturen können wir anhand von Kurven bewerten und mit vorhandenen Ergebnissen vergleichen. Zur Feuchtemessung kommt eine neue Apparatur zum Einsatz, mit der wir in der Lage sind, auch in Hochtemperaturbereichen zu messen. Da wir es aber bei Backwaren mit einem sehr sensiblen Produkt zu tun haben, das auf noch so kleine Einflüsse reagiert, steht am Ende einer Versuchsserie immer der Backversuch mit den beschriebenen Produkten.

WA: Welche Aufgaben übernimmt hierbei Herr Schüle und in welchem Bereich liegt Ihr Aufgabenschwerpunkt?

DS: *Da dieser Teil der Anwendungstechnik auch als kleinste Abteilung der WIESHEU GmbH bezeichnet werden kann, ist es bei uns besonders wichtig, dass beide immer auf dem gleichen Informationsstand sind. Auch die gestellten Aufgaben müssen und können von uns beiden ausgeführt werden. Natürlich hat jeder seine kleinen Schwächen und besondere Stärken. Herr Schüle verfügt über ein besonders breites Wissen über unsere Gerätehistorie und war an den meisten Projekten in der Vergangenheit beteiligt. Diese Erfahrung ist besonders wichtig für künftige Entwicklungen. Meine Schwerpunkte liegen in der Organisation und ich möchte mich als Bindeglied zwischen Vertrieb und Entwicklung/ Konstruktion verstehen. Durch meine langjährige Tätigkeit im Außendienst weiß ich, wo beim Kunden und auch bei den Kollegen mit Kundenkontakt der Schuh drückt.*

WA: Herr Schüle, was sind Ihrer Meinung nach die größten Veränderungen in der Entwicklung des Ladenbackens der vergangenen Jahre?

Frank Schüle: Der Markt und die Ansprüche für Ladenbacköfen haben sich in den letzten Jahren stark geändert. Früher wurden im Bäckerladen ein bis zwei Produkte von Fachpersonal gebacken. Heute wird im Laden das gesamte Sortiment von Weizenkleingebäck, Broten, Plunder, Croissants und Blätterteig gebacken. Ja sogar kleine Speisen für den Mittagstisch im Ladencafé oder zum Mitnehmen hergestellt. Und das von teilweise fachfremdem Personal, das nur eine kurze Einweisung in die Öfen bekommen hat; diese dann aber perfekt bedienen können muss. Das geht nur mit erhöhtem technischem Aufwand. Einfachst zu bedienende, prozesssichere Steuerungen der Öfen wurden notwendig, um reproduzierbare Backergebnisse zu erzeugen.

Durch einen gewissen Verdrängungsmarkt in der Nahrungsmittelbranche ist es unumgänglich, den stets wachsenden Ansprüchen an die Backqualität wie auch dem Handling der Öfen Folge zu leisten. Dies wurde realisiert durch Innovationen wie z.B. die innerhalb der Backkammer platzierte Kaskadenbeschwädung für satten Dampf wie im Großbackofen die Einführung und Weiterentwicklung des Selbstreinigungssystems ProClean oder die im Gerät verschwindende Tür des Backofensystems DIBAS im Hause WIESHEU. Hier wurde die Sicht der Anwendungstechnik, auch als Vertretung des Kunden, im Entwicklungsprozess von Öfen, Steuerungen und Zubehör immer wichtiger.

WA: Die IS Steuerungen sind die aktuelle Steuerungsserie bei WIESHEU. Sie verwalten dabei die Kundenkonfigurationen zu Geräten oder Anlagen. Was genau kann man sich darunter vorstellen?

FS: *Wir bieten für jeden Kunden Geräte an, die optimal auf seine Wün-*

sche angepasst werden können. Dazu muss die Software der Steuerung diese Kundenwünsche aber auch ansteuern. Dies können zum Beispiel Kundenlogos, Ländersprache, Backprogramme und vieles vieles mehr sein. Dies kann beim Kunden durch die Kollegen des Außendienstes vor Ort eingestellt werden. Durch Zusenden der Daten kann der Kunde bei Neubestellung dann Geräte und Anlagen mit seiner persönlichen Gerätekonfiguration ab Werk erhalten.

Ich bearbeite die Softwaredaten, die ich von dem zuständigen Außendienstmitarbeiter erhalten habe so auf, dass sie innerhalb unseres Produktionssystems zu den Produktionsaufträgen aufgespielt werden können. Auch werden diese Datensätze auf Kundenwunsch geändert, z.B. durch ein neues Kundenlogo oder durch neue Backprogramme.

WA: Herr Schüle, Herr Scharf, vielen Dank für das informative Interview und Ihnen beiden viel Erfolg bei der Suche nach dem perfekten Backergebnis.

Die Fragen stellte Jan Hofmaier, Foto: Nicole Kindermann



UNSER GEMEINSAMES
MOTTO FÜR 2009

MIT NEUEN
IDEEN KUNDEN
BEGEISTERN

SKIAUSFAHRT 2009

OLAF MIETH: REZEPT FÜR DRESDNER EIERSCHECKE BERND KINDERMANN 20 JAHRE IM UNTERNEHMEN



Nach einer längeren Pause startete der WIESHEU-Shuttle zur diesjährigen Ski-Ausfahrt in den Bregenzer Wald.

Mit 32 gutgelaunten Wiesheulern und 3 ehemaligen Mitarbeitern ging es für 3 Tage in den Schnee. Strahlender Sonnenschein, schöne Abfahrten, guter Schnee und ein gemütliches Hotel trugen zu einem gelungenen Wochenende bei.

Nach wunderschönen Stunden im Bregenzer Wald ging es am Sonntagabend wieder zurück nach Affalterbach. Alle Teilnehmer waren müde und erschöpft aber voll schöner Erinnerungen.

... bis zur nächsten Skiausfahrt. Wir würden uns freuen, noch mehr Schneebegeisterte begrüßen zu können.

Text: Lena Dröse, Detlef Tränkle, Foto: Detlef Tränkle



Rezept für Dresdner Eierschecke

Zutaten:

Hefeteig

125 g	Weizenmehl
25 g	Margarine
2	El Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
40 ml	Milch
15 g	Hefe

Quarkmasse

200 g	Speisequark
30 g	Butter (zerlassen)
3 El	Zucker
1	Ei
20 ml	Milch
10 g	Weizenmehl
10 g	Weizenstärke
1 Prise	Salz
	Zitronensaft

Gussmasse

350 ml	Milch	120 g	Zucker
50 g	Butter	1 Pk	Vanille-Pudding
5	Eier (getrennt)	1 Prise	Salz

Herstellungshinweise

Alle Zutaten des Hefeteigs mit Knethaken zu glattem Teig kneten, 30 min an einem warmen Ort stellen und danach ausrollen, in Springform (28 cm Durchmesser) geben.

Zutaten der Quarkmasse glatt verrühren, abschmecken, auf den ausgerollten Hefeteig streichen.

Für die Gussmasse aus dem Puddingpulver, der Milch und 2 Esslöffeln Zucker einen Pudding kochen. Butter in heißem Pudding auflösen, etwas abkühlen lassen.

Dann Eigelb unterrühren und das mit Zucker geschlagene Eiweiß unterheben.

Fertige Scheckenmasse als dritte Schicht aufbringen.

Im vorgeheizten Umluftofen bei 165 °C ca. 50 min backen.

Etagenofen Unterhitze 180°C / Oberhitze 190°C ca. 50 Min. Backzeit.

ZWANZIG JAHRE BACKÖFEN VERKAUFT



Verkaufsleiter Bernd Kindermann (2. von links) wurde für 20 Jahre Betriebsstreue am 8. Januar 2009 in sehr positiver Stimmung geehrt

NEUER BETRIEBSLEITER IN WOLFEN

KANTINE-RENOVIERUNG

SPENDE FÜR KINDERHOSPIZE



Neu als Betriebsleiter in der Produktionsstätte Wolfen ist seit dem 01.01.2009 Pero Antolovic (43 Jahre). Der aus dem schwäbischen Güglingen (bei Heilbronn) stammende Pero Antolovic absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Schlosser ehe er in seinem weiteren Berufsleben den Meister im Metallhandwerk ausführte und die Ausbildung zum Europäischen Schweißfachmann erfolgreich abschloss. Zuletzt bildete er sich weiter zum technischen Betriebswirt. Pero Antolovic verfügt über mehrjährige Berufspraxis als Produktions- und Werksleiter zuletzt bei einem Unternehmen in der Nähe von Leipzig.

Seine Freizeit verbringt er am liebsten im Kreise seiner Familie. Zudem widmet er sich leidenschaftlich der Förderung von Nachwuchskräften, sowohl beruflich als auch im privaten Umfeld.

Text: Lutz Adam, Foto: Nicole Kindermann

TYPISIERUNG FÜR STEFAN HÄßERMANN

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wir möchten uns nochmals für Ihren Einsatz bei der Typisierung am Samstag den 31. Januar in Affalterbach für Stefan Häußermann bedanken.

Es wurde von 34 WIESHEU-Beschäftigten jeweils 4 Milliliter Blut abgezapft, um sich in der Deutschen Knochenmarkspenderdatei registrieren zu lassen. Schon eine Stunde nach Beginn der Aktion haben sich 300 Menschen Blut abnehmen lassen. Insgesamt haben sich 1042 Menschen typisieren lassen.



Viele Jahre dominierten in unserer heutigen Kantine in Affalterbach die Farben blau, weiß und türkis.

„Achtung - frisch gestrichen“ hieß es dann im Herbst 2008, denn es wurde Zeit für eine generelle Renovierung und Auffrischung. Fußboden, Wände und Decke strahlen nun in trendigem Silber- bis Schiefergrau.

Neues, peppiges Mobiliar vervollständigt die Rund-um-Erneuerung des Pausentreffs, der zeitweise auch für Workshops und Mitarbeiterversammlungen genutzt wird.

Text, Foto: Inès Stritter

Unser ganz besonderer Dank gilt der Firma WIESHEU, die die Kosten der Typisierung von € 50.- pro Person für jeden Mitarbeiter übernommen hat.

Wir hoffen sehr, dass mit dieser Aktion für Stefan Häußermann ein passender Stammzellenspender gefunden wurde, aber auch für die vielen anderen Menschen, die an Leukämie erkrankt sind.

Vielen Dank! Euer Betriebsrat

Text: Tery Husistein, Nicole Kindermann



Von links nach rechts: Inès Stritter, WIESHEU; Paul-Peter Engert, Kinderhospizdienst Backnang; Doris Schmid, Kinderhospizdienst Ludwigsburg; Dieter Tacke, WIESHEU

Traditionell sammelt der schwäbische Hersteller für Backöfen und Kombi-Dämpfer über das Jahr hinweg Geld für soziale Einrichtungen im Umkreis. Mit dem Erlös aus der WIESHEU Spendenkasse in Höhe von € 1.000,- wurde in 2008 der Kinderhospizdienst Sternentraum aus Backnang und der Kinderhospizdienst Ludwigsburg unterstützt.

Beide Dienste begleiten Kinder mit Leben verkürzenden Krankheiten und deren Familien ab dem Zeitpunkt der Diagnosestellung bis über den Tod hinaus.

Mit den Spenden würdigt und unterstützt WIESHEU die Arbeit der beiden Dienste und hofft, einen kleinen Beitrag zur Unterstützung der Kinder und deren Angehörige in schweren Zeiten leisten zu können.

Bei der Scheckübergabe in Affalterbach waren vom Kinderhospizdienst Ludwigsburg, Frau Doris Schmid und der Vorstand des Kinderhospizdienstes „Sternentraum“, Herr Paul-Peter Engert, anwesend.

Weitere Informationen zu beiden Diensten und Hinweise zu Spendenmöglichkeiten finden Sie unter:

www.kinderhospizdienst.net und
www.kinderhospiz-lb.hospiz-bw.de

Text, Foto: Jan Hofmaier

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2008

IMPRESSUM



Gefeiert wurde in der Lemberghalle in Affalterbach



Geehrt für ihre langjährige Treue zum Unternehmen wurden (ab 3. von links): Joachim Schölkopf, Jörg Reichenzer, Frank Schüle, Silvia Killinger, Günter Auflitsch, Uwe Burger, Angelika Hönig, Kathrin Wörner, Orkun Avcil, Joachim Osswald, Markus Schaaf

Text, Fotos: Nicole Kindermann



(Von links): Günter Auflitsch, Markus Kopp, Michael Tsanacas, Rainer Haag

...und wieder ging ein Jahr zu Ende... ein überaus erfolgreiches Jahr 2008 für das Unternehmen WIESHEU.

Es durfte gefeiert und getanzt werden auf der Jahresabschlussfeier, die dieses Mal mit noch mehr Mitarbeitern gefeiert wurde als die Jahre zuvor.

Nach dem Jahresrückblick und dem Ausblick auf das neue Jahr durch die Geschäftsleitung und eine emotional vorgetragene Rede von Karlheinz Wiesheu wurde das Buffet eröffnet.

Es gab auch dieses Jahr zahlreiche Ehrungen von Mitarbeitern und nicht zu vergessen, die Darbietung der „4 Tenöre“ von einigen Kollegen, die unsere Lachmuskeln auf das äußerste strapazierten.

Es wurde noch lange gefeiert, gelacht und getanzt.

Manch einer ging erst früh morgens durch eine verschneite Winterlandschaft nach Hause.

Einen herzlichen Dank an die Geschäftsleitung für diese tolle Feier.

IMPRESSUM

Herausgeber und Verleger: WIESHEU GmbH, Daimlerstr. 10
D-71563 Affalterbach, Tel. 07144/303-0, Fax 303-111
Internet www.wiesheu.de, E-Mail info@wiesheu.de
Redaktion: Jan Hofmaier, Felix P. Bacher, Lutz Adam,
Inès Ritter, Nicole Kindermann, Lena Dröse

Auflage: 2200 Ex., gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 11.05.09
Erscheinungstermin: 25.05.09

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 GmbH
Zona Interporto,
Via Innsbruck 72,
38100 Trento, Italia

WIESHEU Inc.
4075 Alpha Drive
Allison Park, PA 15101,
USA

WIESHEU Wolfen GmbH
Industriepark Wolfen
Kékulestraße
D-06766 Wolfen

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

WIESHEU GmbH
Yeni Camlica Mah.
Baraj yolu Caddesi
Palandöken Sitesi Blok A/1
Atasehir / Ümraniye
Istanbul

JUBILÄEN, GEBURTEN, HOCHZEITEN NEUE MITARBEITER/ÜBERNAHMEN



Für 10 Jahre Betriebszugehörigkeit wurden geehrt (ab 2. von links): Oliver Berauer, Rolf Bader, Walter Hartmann



25 Jahre Betriebszugehörigkeit feierte Elfriede Gruidl



Michele Battaglia geht in die Altersteilzeit



Ralf König hat geheiratet



Regina Brandl (Mitte) feierte ihren 50. Geburtstag



Ali Dursan Cakir ist der Vater von Emir, 4210 g, 45 cm, geboren am 07.01.2009

NEUE MITARBEITER/ÜBERNAHMEN

in Affalterbach

Wir begrüßen recht herzlich unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Affalterbach:

Katharina Gerhard - Entwicklung
Elke Kohler - nach der Baby-Pause
Elena Schäfer - nach der Baby-Pause

Caglar Özdede - nach Ausbildung übernommen

Wir wünschen viel Freude und Erfolg bei der Arbeit!

Text: Lena Dröse

KICK-OFF 2009

Auch dieses Jahr begann der Vertrieb bei WIESHEU wieder mit dem gewohnten Kick-Off. Die komplette Vertriebsmannschaft traf sich vom 07. bis zum 09. Januar in Affalterbach um gemeinsam in das neue Jahr zu starten. Auf dem Programm standen natürlich die wichtigsten Unternehmenszahlen, die Planung für 2009 sowie zahlreiche Produkt- und Technikerschulungen. Insgesamt herrschte eine tolle und sehr zuversichtliche Stimmung, alle blickten positiv ins Jahr 2009!

Text: Felix Bacher, Foto: Nicole Kindermann

