

AUSGABE 1/2011

WIESHEU
EINFACH BESSER

WIESHEU AKTUELL

ZEITSCHRIFT FÜR FREUNDE UND MITARBEITER DER WIESHEU GRUPPE



FINANZMINISTER ZU
BESUCH

DESIGN AWARD 2011

DREI PROFESSIONELLE
STEUERUNGEN

INTERVIEW MIT
ANWENDUNGS-
TECHNIKERN

HOKI GMBH

MOSKAU

TIME MAGAZIN

VORWORT DIETER TACKE

BESTES GESCHÄFTSJAHR

VORWORT VON DIETER TACKE, KAUFMÄNNISCHER LEITER

Sehr geehrte Kunden, Partner und Freunde des Hauses WIESHEU, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

nach einer gelungenen Auftaktveranstaltung unserer Vertriebsmannschaft und den allgemein guten konjunkturellen Rahmenbedingungen sehen wir positiv in das Jahr 2011. Auf die anstehenden Frühjahrmessen sind wir gut vorbereitet und freuen uns darauf.

Aber wo Licht ist, gibt es auch Schatten. So gehen mit einer anziehenden Nachfrage auch die Einstandspreise deutlich nach oben. Der Fachkräftemangel macht die Suche nach qualifiziertem Personal zunehmend schwierig. Beide Themen werden uns in diesem Jahr außerordentlich beschäftigen.

Mit der erfolgten unternehmensweiten EDV-Umstellung haben wir seit Anfang dieses Jahres ein leistungsfähiges Werkzeug zur Verfügung, auf dessen Basis wir in den nächsten Wochen und Monaten unsere Prozesse weiter optimieren können.



Der richtige Zeitpunkt, unsere Wert- und Informationsströme wieder nach der KAIZEN-Philosophie zu überprüfen und zu straffen – insbesondere die unternehmens- und abteilungsübergreifenden.

So werden die beiden Standorte Affalterbach und Wolfen, später auch unsere Vertriebsniederlassungen in

einem gemeinsamen System noch enger zusammenwachsen. Bereits heute bedanke ich mich bei allen Mitarbeitern, die Anteil daran haben.

Eine weitere Voraussetzung für eine werksübergreifende Produktionsstrategie war die Investition in eine vollautomatische Stanzmaschine, die in der Grundfertigung in Wolfen für Entlastung sorgt und uns in die Lage versetzt, engpassorientiert Produktionsaufträge zu bearbeiten. So kann bereits unabhängig vom künftigen Produktionsstandort konstruiert werden.

Wenn man die Dinge zu Ende denkt, haben wir großes Potential, auch im internationalen Wettbewerb am Standort Deutschland zu bestehen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Glück und Erfolg bei all dem, was Sie sich in diesem Jahr 2011 vorgenommen haben.

Herzlichst Ihr

Dieter Tacke

BESTES GESCHÄFTSJAHR IN DER FIRMENGESCHICHTE

Umsatzsteigerung um 18%

Mit einem Umsatz in Höhe von 63 Mio Euro schloss die WIESHEU GmbH, der Marktführer im Bereich Ladenbacköfen das Geschäftsjahr 2010 ab. Dieser Umsatz, um Sondereffekte bereinigt, bedeutet eine Steigerung um 18% im Vergleich zu 2009. Der Exportanteil betrug 43%.

Neueinstellungen und erhöhte Fertigungskapazitäten

Im Jahr 2010 schuf WIESHEU 43 neue Arbeitsplätze an den Standorten Affalterbach und Wolfen und beschäftigt

aktuell 371 Mitarbeiter. Schwerpunkte hierbei waren zusätzlich geschaffene Stellen in der Fertigung und im nationalen und internationalen Vertrieb. Dies und die Investitionen in neue Fertigungstechniken belegen den Anspruch des Unternehmens, seine Marktführerschaft im Bereich Ladenbacken zu festigen und weiter auszubauen.

An beiden Produktionsstandorten wurden im Jahr 2010 die Fertigungskapazitäten erhöht.

Auch in Zukunft weiter auf Wachstumskurs

Geschäftsführer Volker Groos: „Auch für das Jahr 2011 rechnen wir mit einem weiter steigenden Umsatz.“

Bei den Vertriebsaktivitäten werden wir in 2011 erstmalig im asiatisch-pazifischen Raum tätig und erhoffen uns hier gute Wachstumsmöglichkeiten.

Produktseitig sind wir mit unseren neuen, innovativen Ladenbacköfen im Etagen- und Heißluftbereich sehr gut aufgestellt und sehen positiv in die Zukunft.“

Text: Jan Hofmaier

BESUCHE, SEMINARE INFORMATIONSVERANSTALTUNGEN



WIESHEU Tagesseminar am 20.01.2011



Besuch von Global Food Equipment, Australien



Besuch von Bäckerei Apolonium, Griechenland



Besuch von Delifrance, Schweiz



Besuch vom Backhaus Veith, Bempflingen



Essmanns Backstube zu Besuch



Besuch von Korte Einrichtungen, Waldbronn



Besuch von Benjamin und Alexander Mayer

SEMINARTERMINE 2011

Unsere Öfen in der Anwendung

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

In Affalterbach

(bei Stuttgart)

Donnerstag, 03. März

Donnerstag, 21. April

Donnerstag, 20. Oktober

Dienstag, 22. November

In Wolfen

(bei Leipzig)

Dienstag, 05. April

Donnerstag, 03. November

Seminargebühr pro Person Euro 80,00
zzgl. Mehrwertsteuer, inkl. Seminar-
unterlagen, Rezepte, Urkunde, Voll-
verpflegung.

Anmeldung bei Inès Stritter

Tel. (07144)303-101

Fax (07144)303-111

E-mail ines.stritter@wiesheu.de



water+more zu Besuch (v.l.n.r.) Michael Hübner, Horst Knöll,
Torsten Schumann, Jürgen Wuschke, Volker Groos, Dr. Frank
Neuhausen

Im Dezember 2010 besuchte uns unser
Geschäftspartner water + more zum
Jahresgespräch 2011.

Nach einem sehr guten Jahr 2010 mit
starken Umsatzzuwächsen blicken beide
Unternehmen positiv in das angelaufene
Jahr und freuen sich auf die weitere In-
tensivierung der Zusammenarbeit.

FINANZMINISTER VON BW BEI WIESHEU AUSZEICHNUNG FÜR DIBAS 64

FINANZMINISTER VON BADEN- WÜRTTEMBERG ZU BESUCH



(v.l.) Finanzminister Willi Stächele, Karlheinz Wiesheu, Manfred Hollenbach MdL., Volker Groos, Dieter Tacke

Der baden-württembergische Finanzminister, Willi Stächele, besuchte WIESHEU am 3. Dezember in Begleitung des Landtagsabgeordneten und Bürgermeisters von Murr, Manfred Hollenbach.

Die beiden Politiker wurden vom Firmengründer, Karlheinz Wiesheu, sowie dem Geschäftsführer, Volker Groos, empfangen und durch das Unternehmen geführt. Die Gäste zeigten sich positiv beeindruckt von der Ordnung und Sauberkeit der Produktionshallen und von der guten Organisation im laufenden Betrieb.

Während des knapp 2-stündigen Besuches in lockerer Gesprächsrunde versäumte es Karlheinz Wiesheu nicht, auf die seit Dezember 2009 gegründete „Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung“ hinzuweisen. Zweck der Stiftung ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung im Lebensmittelbereich Schwerpunkt Bäckerei – durch Vergabe von Stipendien an Studenten, des Weiteren die weltweite Bildung und Erziehung junger Menschen, sowie weltweite, soziale Unterstützung.

Seit 1973 entwickelt und baut WIESHEU Ladenbacköfen mit dem Anspruch, den besten Ideen auch den fruchtbarsten Boden bereitzustellen. Das Wissen und die Erfahrung der Älteren an die Jungen und den Idealismus sowie den Elan der Jungen an die Älteren weiterzugeben, war und ist das erklärte Ziel von Karlheinz Wiesheu, und das wird mit der Stiftung für die weitere Zukunft manifestiert.

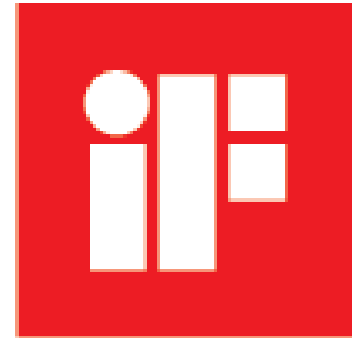
Text: Inès Stritter, Foto: Jochen Reichenecker

LADENBACKOFEN DIBAS FÜR HERAUSRAGENDES DESIGN MIT DEM „IF PRODUCT DESIGN AWARD 2011“ AUSGEZEICHNET

Seit mehr als 50 Jahren ist der iF design award ein weltweit anerkanntes Markenzeichen, wenn es um ausgezeichnete Gestaltung geht.

Die WIESHEU GmbH aus Affalterbach, der führende Anbieter von Ladenbacköfen, erhielt die diesjährige Auszeichnung iF product design award 2011 für das herausragende Design seines Ladenbackofens Dibas 64.

Er ist der einzige Ladenbackofen der Welt mit seitlich im Ofengehäuse verschwindender Tür und besticht darüber hinaus mit seinem eleganten, klaren und zeitlosen Design, das in der Branche seines Gleichen sucht.



product
design
award

2011



Das Auge des Kunden isst mit - und am neuen Dibas Design kann man sich kaum sattsehen. Sein elegantes Design macht ihn zur perfekten Antwort auf alle Fragen des Geschmacks.

So stellt der Ladenbackofen Dibas 64 in all seinen drei Größen in jeder Verkaufsstelle ein optisches Highlight dar und unterstreicht neben der Backkompetenz perfekt das umgebende Ladenkonzept.

„Wir freuen uns sehr über diese hohe Auszeichnung und sehen sie als Bestätigung, der seit Jahren konsequent verfolgten Strategie, nicht nur die technisch besten und innovativsten, sondern auch die schönsten und optisch ansprechendsten Ladenbacköfen der Welt herzustellen“, so Jan Hofmaier, Marketingleiter bei WIESHEU.

Text: Jan Hofmaier

INTERVIEW MIT ANWENDUNGSTECHNIKERN MESSETERMINE, FRÜHJAHRSMESSEN

INTERVIEW MIT DEN ANWENDUNGSTECHNIKERN DOMINIK SCHARF UND OLAF MIETH



(v.l.) Anwendungstechniker Jürgen Rieber, Benedikt Käufer, Olaf Mieth, Dominik Scharf

Im Hause WIESHEU wird die Anwendungstechnik (kurz: AWT) als Schnittstelle zwischen Kunde und der Abteilung Konstruktion und Entwicklung zugeordnet.

WIESHEU AKTUELL: Was sind die Aufgabengebiete der AWT?

AWT: Durch die lange Erfahrung mit Ladenbacköfen hat jeder von uns die Möglichkeit, auch in den Ländern, in denen wir aktiv sind, auf die besonderen Produkte einzugehen und dem Vertrieb beratend zur Seite zu stehen. Diese Aufgabe findet vor Ort beim Kunden oder an den Standorten Affalterbach und Wolfen in den dafür geschaffenen Räumlichkeiten (Foren) statt.

Ganz besonders ist diese Vertriebsunterstützung im Umgang mit unseren neuen Produkten gefragt.

Präsentationen auf den Messen mit Moderation und Vorführung sind ein weiterer Bereich der AWT. Dem Messebesucher werden unsere Besonderheiten und Anwendungsmöglichkeiten im Vorführbereich auf dem Messestand gezeigt. Abgerundet werden unsere Tätigkeiten durch Seminare in Wolfen und Affalterbach oder auch mittlerweile in der Mehrzahl bei unseren Kunden vor Ort. In Berufsschulen und Meisterschulen sind wir ebenso gefragt und geben unser Wissen an Schüler und Ausbilder weiter.

Die Themen sind hier rund um das Verkaufen, die Anwendung unserer Öfen, Herstellung von Snacks und Produktschulungen.

WA: Welches Ziel hat die AWT?

AWT: Unser Ziel ist es, in Zusammenarbeit mit dem Vertrieb und dem Marketing als Unterstützung bei der Gewinnung von Neukunden durch Promotion Aktionen wie zum Beispiel Messen, Seminare bei Händlern und Partnerfirmen mitzuwirken.

Ein weiteres Ziel ist eine gute Kundenbindung. Dies erfolgt durch die Betreuung der Kunden, anhand von Schulungen, Seminaren und Ofeneinweisungen.

WA: Wie viele Mitarbeiter arbeiten in der AWT?

AWT: Aktuell arbeiten 5 Mitarbeiter in der AWT. 3 Mitarbeiter im Außendienst und 2 Mitarbeiter im Innendienst.

WA: In welchen Bereichen arbeiten Sie als Außendienstmitarbeiter?

AWT: Die Arbeitsbereiche der Mitarbeiter im Außendienst sind innerhalb Deutschlands grob in drei Teile aufgeteilt. Dominik Scharf ist für den Nord-Westen zuständig, Jürgen Rieber für den Süd-Westen und Olaf Mieth für den Nord-Osten.

WA: Haben Sie als Mitarbeiter im Außendienst unterschiedliche Aufgabengebiete?

AWT: Jeder AWT Außendienstmitarbeiter muss Kundenreklamationen und auftretende Backprobleme bearbeiten und dokumentieren, somit gibt es keine unterschiedliche Aufteilung der Aufgaben.

WA: Bedeutet Mitarbeiter im Außendienst auch Arbeiten im Ausland?

AWT: Internationale Einsätze werden von allen drei Mitarbeitern Dominik Scharf, Jürgen Rieber und Olaf Mieth gleichermaßen in Abstimmung mit den internen Vertriebsmitarbeitern durchgeführt.

Die Fragen stellte Melanie Blessing
Foto: Jan Hofmaier

MESSETERMINE 1. HALBJAHR 2011

EuroShop, Düsseldorf, Deutschland	26.02. – 02.03.
Gulfood, Dubai, VAE	27.02. – 02.03.
Internorga, Hamburg, Deutschland	18.03. – 23.03.
Intersicop, Madrid, Spanien	24.03. – 28.03.
Bakepol, Kielce, Polen	02.04. – 06.04.
Tankstelle und Mittelstand, Münster, Deutschland	11.05. – 12.05.
Bakery China, Shanghai, China	11.05. – 14.05.
NRA, Chicago, USA	21.05. – 24.05.
IDDBA, Anaheim, USA	05.06. – 07.06.
Chleb, Kiev, Ukraine	07.06. – 09.06.

Besuchen Sie uns.
Wir freuen uns auf Sie!

FRÜHJAHRSMESSEN



Messe FBK, Bern



Messe Sirha, Lyon

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2010

WEIHNACHTSBÄCKEREI

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2010



Nach getaner Arbeit, mit vielen extra Fleißaufgaben und Sonderschichten im vergangenen Jahr, traf sich die WIESHEU Belegschaft zum fröhlichen Schmausen und Plaudern in der Marbacher Stadthalle, wo sie von Bernd Kindermann mit Witz und launigen Sprüchen durch's Programm geführt wurde.

Im Rückblick auf das erfolgreiche Geschäftsjahr bedankte sich Volker Groos bei allen Mitarbeitern für das große Engagement und den außerordentlichen Einsatz und beendete seine Ansprache mit einem zuversichtlichen und motivierenden Ausblick für 2011.

Nach der leckeren Stärkung am Büfett gab es das erste Unterhaltungsschmankerl unserer fast schon legendären Show-Boygroup. In Bademänteln und Badelatschen schlurften die Fünf auf die Bühne zum Aufwärmtraining, bevor sie mit ihren Astralkörpern und in äußerst reizvollen Badeanzügen in den Bühnen-„Pool“ tauchten und unter dem großen

Beifall der Zuschauer ein sowohl anmutiges wie akrobatisches Wasserballett zeigten.

Anschließend riefen die WIESHEU Azubis den erweiterten Führungskreis zu einer vergnüglichen Variante der „Reise nach Jerusalem“ auf. Die Absolventen, ausgestattet mit Schwimmflossen, Kochmützen und Backhandschuhen, drehten teils trickreich, teils mit vollem Körpereinsatz ihre Runden um die Stühle. Wer keinen Stuhl mehr erwischte, konnte durch die richtige Beantwortung einer Quizfrage weiterspielen, andernfalls war man ausgeschieden. Dem Sieger winkte eine Feinschmeckertorte im Miniformat.

Nach Spaß und Spiel gab Angelo's Live-Band musikalisch Vollgas und sorgte für Stimmung und Tanz bis in die Nacht.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann

WEIHNACHTSBÄCKEREI...



... im Breuninger in Stuttgart

REZEPT WINDBEUTEL VON FRANK SCHÜLE

GERÄTESCHULUNG

DESSERTS AUS BRANDMASSE/WINDBEUTEL,
MANDARINENSAHNE-ECLAIRS



Zutaten Brandmasse:

1/4 Liter Wasser
1 Prise Salz
50 g Butter
150 g Mehl
3 - 4 Eier je
nach Größe

Wasser, Salz und Butter oder Margarine
in einem Topf zum Kochen bringen.

Füllung Windbeutel:

Geschlagene Sahne,
nach Wunsch Man-
darinen (Dose)

Topf vom Herd nehmen. Gesiebtes Mehl mit Rührlöffel glatt unterrühren, wieder auf den Herd zurückstellen und die Masse abrösten/brennen bis sich ein deutlicher Belag auf dem Topfboden bildet. Masse auf einem Blech glatt streichen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Masse in eine Schüssel geben. Die verquirlten Eier nach und nach zugeben bis eine spritzfähige Masse entsteht.

Sollen die Konturen der Sterntülle beim Gebäck auch nach dem Backen gut zu sehen sein, muss die Brandmasse etwas fester produziert werden.

Dann: Backbleche mit Butter fetten und das Fett fest werden lassen.

Masse mit großer Sterntülle im Spritzbeutel aufdressieren/aufspritzen.

Für Windbeutel in Tupfen dressieren, Eclairs in Löffelbiskuitform (Stangenform).

Die Backware bei ca. 220°C im Ofen und wenn vorhanden bei offener Abluft ca. 16-20 min goldgelb backen.

Windbeutel und Eclairs im warmen Zustand längs aufschneiden, den Deckel und den Boden aufeinander auskühlen lassen.

Die Windbeutel mit geschlagener Sahne füllen, Deckel auflegen und mit Puderzucker durch ein feines Sieb bestäuben.

Eclairs mit geschlagener Sahne und Mandarinen füllen.

Bei der Herstellung viel Spaß und ein gutes Gelingen.

Frank Schüle, Bäcker- und Konditormeister
Anwendungstechnik der Entwicklung

GERÄTESCHULUNG FÜR AZUBIS UND SERVICEMITARBEITER



Am Donnerstag, den 27.01.2011 fand eine Geräteschulung für Azubis und Mitarbeiter aus dem Bereich Service statt.

Frau Deuring machte den Anfang und begann mit einer kleinen Fragerunde über die Öfen. Unter anderem gab es zu erraten, was wohl das komischste Ersatzteil überhaupt ist (Auflösung: der Teigigel). Für jede richtige Antwort gab es dann ein kleines Päckchen Gummibärchen.



Daraufhin ging es mit einer Powerpoint-Präsentation weiter. Diese diente zur Unterstützung der Erklärungen der Öfen und deren verschiedener Komponenten. Auch Peripherieteile wie das Untergestell, der Gärschrank oder die Haube wurden angesprochen und deren Funktionen erläutert. Zur Veranschaulichung der theoretischen Erklärungen wurden die im Forum vor-

handenen Öfen verwendet. Zum Schluss der Präsentation bekamen die Teilnehmer eine Informationsmappe über die Öfen und deren technische Fähigkeiten.

Nach dem Mittag übernahm Herr Scharf das Kommando und zeigte in der Praxis die unterschiedlichen Optionen und Vorteile der verschiedenen Öfen. Es gab Möglichkeiten, die Öfen selbst zu bedienen und sich so mit ihnen vertraut zu machen. Es wurden verschiedene Teigwaren (Brezeln, Croissants, Brownies und Plunderstücke) gebacken und anschließend verzehrt.

Alles in allem war es ein sehr ereignisreicher und spannender Tag mit vielen Informationen rund um die Öfen.

Text, Foto: Melanie Blessing

DREI PROFESSIONELLE STEUERUNGEN

WIESHEU-STEUERUNGEN

Aller guten Dinge sind drei! Auch bei den hochprofessionellen WIESHEU-Steuerungen.

Mit äußerst viel Bedienkomfort und großem Funktionsumfang (z. B. 200 Programme und 32 Sprachen) überzeugt die Exclusive Steuerung mit hochmodernem Touchscreen, Farbdisplay und klar strukturierter Menüführung. Sie erklärt sich quasi wie von selbst: Ob Brötchen, Brezeln oder Croissants, einfach auf das Piktogramm tippen und schon startet das gewünschte Programm. Das spart Zeit sowie Personalkosten und reduziert Fehlerquellen. Komfortabler und sicherer geht's nicht. Bequem in der Handhabung ist auch die Comfort Steuerung, die Sie ganz leicht mit einem Finger steuern. Sie bietet viele nützliche Funktionen für Ihre täglichen Arbeitsabläufe, z. B. 32 Programme, programmierbaren Autostart, Nachback-Funktion und vieles mehr. Wer es pur mag, entscheidet sich für die Classic Steuerung, mit allen wichtigen Funktionen für effektives Backen. Sie haben die Wahl! Hier die Besonderheiten der einzelnen Steuerungen:



Classic Steuerung

Technische Daten:

- Glasfrontplatte mit Slider als Touch
- 3,2" Bildschirmdiagonale

Technische Besonderheiten:

- manueller Betrieb
- alle Parameter direkt einstellbar
- Nachtstart
- Einstellbar °C oder °F
- 2 Drehzahlen
- Reversierendes Lüfterrad
- Abluftklappe regulierbar
- minimaler Stromverbrauch im Standby
- keine Sprache, nur Symbole
- div. Konfigurationen/Geräteeinstellung



Comfort Steuerung

Technische Daten:

- Glasfrontplatte mit Slider als Touch
- 3,2" Bildschirmdiagonale

Technische Besonderheiten:

- manuelle Funktionen/manuelles Backen
- 32 Programme mit jeweils 20 Backschritten
- Nachtstart vorprogrammierbar
- Einstellbar °C oder °F
- 2 Sprachen und Symbole
- Funktion Nachbacken
- 3 Drehzahlen einstellbar (Minimat 2 Drehzahlen)
- Reversierendes Lüfterrad
- Abluftklappe regulierbar über Programmierung
- Autofunktionsstart
- Programmierung über USB
- minimaler Stromverbrauch im Standby-Modus



Exclusive Steuerung

Technische Daten:

- Glasfrontplatte mit Slider als Touch
- Touchscreen
- 5,7" Bildschirmdiagonale

Technische Besonderheiten:

- manuelle Funktionen/manuelles Backen
- 200 Programme mit je 20 Schritten
- Vernetzung über Ethernet
- Nachtstart vorprogrammierbar
- Anzeige von Piktogrammen
- 32 Sprachen und Symbole
- Klingelton einspielbar als *.wav
- Datei Einstellbar °C oder °F
- Funktion Nachbacken
- Programme sind über Piktogramme zu starten
- Halbbelegungstaste
- 8 Drehzahlen einstellbar
- Reversierendes Lüfterrad
- Abluftklappe regulierbar über Programmierung
- Zeiteinstellung sekundengenau
- Einschubbezogene Programmabwicklung
- Programmierung über USB
- minimaler Stromverbrauch im Standby-Modus



HOKI GASTROSYSTEM GMBH VERTRIEBS- UND SERVICEPARTNER IN UNGARN

HOKI GASTROSYSTEM GMBH – VERTRIEBS- UND SERVICEPARTNER IN UNGARN



Einer unserer ältesten internationalen Partner ist die 1990 als HOKI Wittenborg GmbH gegründete HOKI GastroSystem GmbH aus Ungarn mit Sitz in der Hauptstadt Budapest. Zunächst beschäftigte

sich HOKI ausschließlich mit dem Vertrieb und Service von Getränkeautomaten und vertrat den dänischen Hersteller von Verpflegungs- und Getränkeautomaten „Wittenborg“, ab dem

Jahr 2000 auch Automaten der Firma Necta.

Seit nunmehr 17 Jahren ist HOKI Vertriebs- und Servicepartner von WIESHEU in Ungarn, wobei 1997 mit einem befreundeten Unternehmen auch der Schritt auf den rumänischen Markt erfolgte. HOKI verfügt heute über mehrere hundert Kunden in ganz Ungarn, die mit Getränkeautomaten oder WIESHEU Ladenbacköfen arbeiten. Um schließlich HOKIs Betätigungsfeld besser im Firmennamen widerzuspiegeln, wurde die Firmierung 2004 in „HOKI GastroSystem GmbH“ abgeändert. In den 20 Jahren ihres Bestehens hat die HOKI GmbH konsequent ihre Produktpalette erweitert, um den Anforderungen des ungarischen Marktes besser zu entsprechen. Dabei wurde immer, wie bei den WIESHEU Ladenbacköfen, die Qualität als wichtiger Gesichtspunkt bei der Auswahl der Lieferanten gesehen, sei es bei den vollautomatischen Espressomaschinen, Münzprüfern, computergesteuerten Schankanlagen, Wasserfiltern oder Sodaanlagen.

HOKI hat auch schon immer großen Wert auf die Fortbildung seiner Mitarbeiter gelegt, da selbstverständlich für alle durch HOKI in ganz Ungarn verkauften Anlagen der Service durch geschultes Fachpersonal garantiert wird. Zurzeit besteht das Serviceteam aus sieben Technikern, denn für HOKI reicht es nicht aus, nur gute Geräte zu verkaufen, sondern die Kunden auch durch Dienstleistungen wie Service und Wartungen zu überzeugen.

Zu HOKIs größten Partnern gehören unter anderem MOL, PART, OMV, Nestlé, Spar, Esso, Sara Lee und UPC, wobei die größten Kunden für WIESHEU die Tankstellenketten MOL, OMV und ESSO sowie die Spar-Supermärkte sind.

Text, Foto: HOKI

WIESHEU ON TOUR: MOSKAU, RUSSLAND



Metrostation in Moskau

Die russische Metropole Moskau ist die größte Stadt Europas mit ca. 13 Millionen Einwohnern. Sie ist gleichzeitig das politische und das Finanzzentrum von Russland. Moskau wurde im Jahr 1147 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Moskau hat drei Flughäfen, *Sheremetyevo*, *Domodedovo* und *Vnukovo* und dazu neun Bahnhöfe. Am besten erkundet man das Stadtzentrum zu Fuß, für lange Wege empfiehlt sich die berühmte Metro. Dieses U-Bahnsystem ist sehr übersichtlich, recht preiswert und von teilweise beeindruckender Architektur. Die interessantesten und dekorativsten Stationen sind: *Komsomolskaya* und *Novoslobodskaya* an der Ringlinie, *Kropotkinskaya* an der roten Linie, und *Mayakovskaya* an der grünen Linie (besonders sehenswert sind die Deckenmosaiken).

Sehenswürdigkeiten:

Der rote Platz, das Herz von Moskau, ist die erste Anlaufstelle der meisten Besucher. Der Platz ist eingerahmt von der St. Basilius Kathedrale, dem staatlichen, historischen Museum, dem Lenin Mausoleum und von einem Teil der langen Ziegelmauer des Kremls.

Der Kreml – Dieses gigantische Bauwerk darf man nicht versäumen. Allein die Diamantensammlung in der Waffenkammer ist einen Besuch wert.

Die Alte Arbat Straße – Spazieren sie mal durch diese kitschige Straße voll von Souvenirhändlern, Künstlern, Touristen-Cafés und Restaurants.

Das Bolshoi Theater – Setzen Sie sich vor dieses berühmte Theater neben den



Moskau bei Nacht

Brunnen, oder ergattern Sie sich gar eine Vorstellung drinnen. Das Gebäude wird ständig renoviert.

Die Tretyakov Galerie – Eines der größten Museen der Welt, und wenn Sie nur ein einziges Museum in Moskau besuchen wollen, dann sicherlich dieses. Im Gegensatz zur weltweiten Sammlung des Puschkin Museums, birgt die Tretyakov Galerie zumeist russische Kunstsammlungen. Dazu gehören die besten russischen Ikonen und viele der berühmtesten Stücke des modernen russischen Künstlers, Ilya Repin.

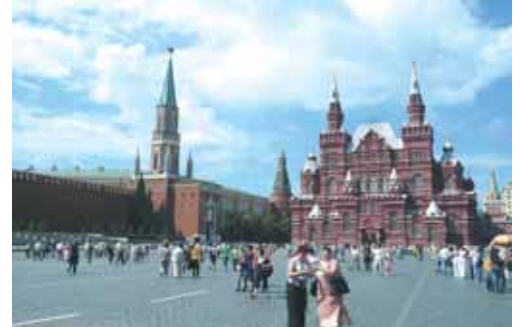
Das *Puschkin Museum* ist der westlichen Kunst gewidmet und hat eine der bedeutendsten Sammlungen von Impressionisten und Nach-Impressionisten, neben einigen alten Meistern.

Die Modern Bakery ist die wichtigste Messe im Bäckereibereich. Sie findet immer im Oktober statt. In den Jahren, in welchen die iba Messe veranstaltet wird, ist die Modern Bakery jedoch im Juni.

Die russische Küche:

Russland ist ein nordisches Land mit langen, kalten Wintern. Die Speisen sollten deshalb energiereich und wärmend sein, um die Winterzeit gut zu überstehen. Darum sind die fünf Grundelemente einer Mahlzeit meist Kartoffeln, Brot, Eier, Fleisch (hauptsächlich Rind) und Butter.

Shchi (Kohlsuppe) war in Russland über tausend Jahre lang die überwiegende Hauptmahlzeit. Die reichere



Der rote Platz

Variante bestand aus weiteren Zutaten, in jedem Fall jedoch aus Kohl, Fleisch (selten Fisch oder Pilze), Karotten, Kräutern und Gewürzen (Zwiebel, Sellerie, Dill, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeerblatt) und sauren Elementen (Sauerrahm, Äpfel, Sauerkraut etc.).

Pelmeni ist ein traditionelles russisches Gericht aus Hackfleisch umhüllt von dünnem Teig.

Blini ist ein dünner Pfannkuchen aus Hefeteig. Weizen-Blinis sind am beliebtesten; auch Buchweizen oder andere Getreidearten eignen sich dazu. Man belegt die Blinis mit Butter, Schmand, eingemachtem Obst oder Kaviar.

Backwaren:

Brot war in Russland ein Indiz für fleißige Arbeit, Besitz und Glück. Gäste wurden mit russischem Brot empfangen und es gab die köstlichen ruddy pies. Sehr beliebt ist auch das *Borodinsky* Brot – aus Roggen sowie Cumin- und Korianderkernen. *Pirozhki* sind kleine Pasteten aus Hefe- oder Mürbteig mit vielen verschiedenen Füllungen. Sie werden entweder gebacken oder frittiert.



Text:
Alexei Melnikov,
Sales Manager
Russland

TIME MAGAZIN BEI WIESHEU MADE IN GERMANY, JAHRESMOTTO 2011

MAKING OFF – BERICHT ÜBER WIESHEU IM TIME MAGAZIN



Das TIME Magazine aus den USA, das wohl weltweit bekannteste Nachrichtenmagazin, besuchte WIESHEU im Oktober zu einem Interview über Unternehmen in Deutschland, die erfolgreich die Krise meisterten.

Ergänzend hierzu wurden im Januar Fotoaufnahmen von unserem Betrieb in Affalterbach gemacht. Um neben Innenaufnahmen aus der Produktion das ge-

samte Werksgelände fotografieren zu können, ging es nicht nur auf die Dächer der Nachbargebäude sondern per Kran auch hoch in die Luft. Neben dem Fotografen des TIME Magazins musste auch der Marketingleiter mit in die Luft, um erklärende Unterstützung geben zu können.

Text, Foto: Jan Hofmaier



MADE IN GERMANY



Text: Marcel Stein, Foto: Parkhotel Bad Schallerbach

Seit über 20 Jahren steht im Parkhotel Bad Schallerbach in Österreich ein WIESHEU Backofen EUROMAT B4.

Seit über 20 Jahren ist keine Reparatur notwendig gewesen, lediglich Gummidichtungen mussten gewechselt werden.

„Das nennt man Qualitätsarbeit, einfach ein Prachtstück,“ sagt Frau Stroißmüller vom Parkhotel Bad Schallerbach.

Wenn der Backofen mal ersetzt werden muss, dann wird wieder ein WIESHEU gekauft.



KICK OFF 2011

WIESHEU SKIAUSFAHRT 2011

KICK OFF – AUCH FÜR 2011 SIND DIE WEICHEN GESTELLT



Vom 04.01. bis 05.01.2011 fand sich das nationale und internationale Verkaufsteam beim traditionellen Kick Off Meeting in Affalterbach ein.

Geschäftsführer Volker Groos führte souverän durch die 2-tägige Veranstaltung.

Nach einem kurzen Jahresrückblick der nationalen und internationalen Verkaufsleiter über die einzelnen Länder und Regionen, wurden die Außendienstmitarbeiter von den Fachbereichen Konstruktion & Entwicklung,

Produktion, Service, Qualitätsmanagement, Marketing und Vertrieb Innendienst auf das Jahr 2011 hoch professionell eingestimmt. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand dabei der Status zu der neuen Backofengeneration 200x.

Volker Groos zeigte sich im Anschluss an das Meeting optimistisch: „Das Jahr 2010 war eines der erfolgreichsten in der Unternehmensgeschichte, die Meßlatte für 2011 ist dementsprechend hoch. Trotzdem bin ich davon überzeugt, dass durch das überaus motivierte Verkaufsteam, die neuen Hightech Produkte und die starke Produktionsmannschaft auch die hoch gesteckten Vertriebsziele für 2011 erreicht werden.“

In einem feierlichen Rahmen des Kick Off's wurden Mitarbeiter der Verkaufsmannschaft für ihre besonderen Leistungen für das Unternehmen WIESHEU geehrt.

Text: Lutz Adam, Foto: Jan Hofmaier

WIESHEU SKIAUSFAHRT 2011



Auch in diesem Jahr startete die WIESHEU-Truppe wieder zur obligatorischen Skiausfahrt. Gleich zum Jahresauftakt ging es am 14. Januar mit dem Bus nach Seefeld/Tirol. Bei üppigster Verpflegung wurde die Gruppe dazu gezwungen im Bus zu feiern und die Anreise verging wie im Flug. Im Hotel angekommen wurde die Vorfreude auf den im Internet versprochenen Wellness-Bereich schwer enttäuscht. Weder Sauna noch Schwimmbekken waren in Betrieb.

So mussten die sportlichen und gesunden Vorsätze wieder verworfen werden. Wieder einmal mehr wurde die Gruppe dazu gezwungen ihre Zeit mit feiern zu verbringen.

Am nächsten Morgen ging es bei Kaiserwetter ab zur Piste. Nach wenigen Lifts und Carving-Schwüngen auf der Piste passierte das große Unglück! Ein Verletzter mit Oberarmfraktur aus

der WIESHEU-Gruppe. Die Gruppe bekam Bedenken um die Gesamt-Sicherheit und musste sich am Abend in eine Hütte zurückziehen um in Sicherheit zu feiern. Dennoch wagte die Gruppe noch einmal die Herausforderung. Mit Rodeln und original „Klumpen“ wurde die Abfahrt von der Hütte durch die dunkle Nacht gewagt. Weitere Verletzte blieben aus, was von der Gruppe im Hotel gefeiert werden musste. Am letzten Morgen ging es ebenfalls wieder bei Kaiserwetter zu den vereisten Pisten. Ein Teil der Gruppe wagte es bei kniffligsten Bedingungen (Eis, Sulz, Eis, Sulz...) auf die Piste zu gehen. Der andere Teil der Gruppe, und der Verletzte, fühlten sich dazu gezwungen zu feiern, dass es allen anderen gut geht. So wurde die Gruppe am Abend wieder glücklich und zufrieden auf dem WIESHEU-Parkplatz abgeliefert.

Und wenn es keinen jetzt Grund zum feiern gibt, dann suchen sie sich einen... die Leute aus der WIESHEU-Gruppe.

Text: Ute Deuring, Foto: Jan Hofmaier

MEIN AUSLANDSSEMESTER IN KANADA

SPENDENAKTION 2010

MEIN AUSLANDSSEMESTER IN KANADA



Blick auf Toronto



Oktoberfest in Kitchener

Am 21. August startete mein drei monatiges Auslandssemester in Kanada, welches ich im Rahmen meines Bachelor Studiums an der DHBW-Stuttgart machte.

Mit der ‚air canada‘ flog ich vom Stuttgarter Flughafen über Paris nach Toronto zum ‚pearson international airport‘. Mein erster Tag in Kanada begann dann dort mit einem traditionellen „Barbecue-Dinner“ bei der Familie Slykhuis. Rob Slykhuis ist der Bizerba Präsident von Nordamerika.

Im Rahmen meines „internship“ arbeitete ich bei Bizerba-Canada in Mississauga im Bereich Finanzen. Hier war ich dafür zuständig, die Kunden über ihre ausstehenden Rechnungen zu informieren, was mir anfangs nicht leicht fiel, da die Kanadier sehr schnell und mit Akzent sprachen, so dass ich sie nicht immer gleich verstehen konnte. Nachdem ich mir aber einige Sätze notiert und das Wörterbuch immer dicht bei mir hatte, war die Sprachbarriere bald überwunden.

Meine Unterkunft hatte ich in Kitchener. Kitchener liegt ca. 1 Autostunde südwestlich von Toronto und hieß noch bis zum Jahr 1916 „Berlin“. Aus diesem Grund ist ein spürbarer, deutscher Einfluss auch heute noch vorhanden. Dies zeigt sich vor allem dadurch, dass in Kitchener das größte Oktoberfest außerhalb von Deutschland gefeiert wird. Am 8. Oktober hieß es dann auch für mich „zickezacke zickezacke, hoi hoi hoi“ – und ich durfte mit meinem „roommate“ Lindsay auf das Oktoberfest in Kitchener.

Die Zeit meines Aufenthalts verging wie im Flug. Bei der Arbeit fiel mir der Umgang mit der englischen Sprache immer leichter und die Kommunikation mit den Kunden, Kollegen und Vorgesetzten wurde somit auch immer besser.

Während meiner Zeit in Kanada konnte ich meine Englisch Kenntnisse verbessern und darüber hinaus noch interessante Erfahrungen sammeln. So hatte ich die Chance eine neue Kultur und ein fremdes Land kennen zu lernen und mit ausländischen Menschen zusammen zu arbeiten und zusammenleben.

Aus diesem Grund kann ich nur sagen, dass Kanada für mich eine tolle Zeit war und ich sofort wieder zurück gehen würde!

Text, Foto: Rebecca Harsch

SPENDENAKTION 2010

Wie jedes Jahr unterstützt WIESHEU soziale Einrichtungen mit Erlösen aus der Brötchenkasse der Belegschaft und aus den „Zuspätkommer-Schweinderl“ in den Besprechungsräumen. Nach Aufstockung durch die Geschäftsleitung kam ein Betrag von 1.800 Euro zusammen.

Je 600 Euro erhielten:

Die Grundschule Marbach am Neckar, Projekt „Klasse2000“ – gesunde Ernährung für Grundschüler.

Der „Ambulante Kinderhospizdienst Ludwigsburg“ – soziale und mentale Unterstützung für schwerstkranke Kinder und deren Familien.

Der Tafelladen Marbach am Neckar – Hilfe für Bedürftige.

Text: Inès Stritter



VERSTÄRKUNG BEI SERVICE UND MARKETING GEBURTSTAGE, NEUE MITARBEITER

VERSTÄRKUNG BEI SERVICE UND MARKETING



Seit 1. Januar ergänzt **Stefan Schweers** die Servicekollegen im Innendienst. Herr Schweers ist in Bremen geboren und im Landkreis Osterholz-Scharmbeck aufgewachsen. Seine Ausbildung zum Energieelektroniker der Fachrichtung Be-

triebstechnik absolvierte er bei den Stahlwerken Bremen und sammelte dort auch bis 1999 erste Berufserfahrungen.

In den letzten 10 Jahren war er als Servicetechniker u.a. in den Bereichen Automatisierung der Leiterplattentechnik, Automatisierung der Photovoltaikindustrie in Süddeutschland unterwegs. Ab 2008 war er in China in der Nähe von Shanghai als Produktionsleiter Automatisierung im Einsatz.

Herr Schweers wird den WIESHEU Service verstärkt im internationalen Service unterstützen. In seiner Freizeit widmet er sich mit Leidenschaft seinem Garten. Wir wünschen ihm viel Glück und Erfolg für seinen neuen Wirkungskreis.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann



Die WIESHEU Marketing Abteilung hat seit Februar Verstärkung bekommen durch Frau **Judith Krieg**.

Frau Krieg ist in Heilbronn geboren und

dort aufgewachsen.

Ihre Ausbildung zur Kauffrau für Marketingkommunikation mit Zusatzqualifikation „Medienwirtschaft“ absolvierte sie bei einer Werbeagentur in Talheim, wo sie danach auch erste berufliche Erfahrungen sammelte.

In Ihrer Freizeit geht sie gerne schwimmen und ins Kino und widmet sich ihren Freunden.

Wir wünschen Frau Krieg viel Glück, Freude und Erfolg an ihrem neuen Arbeitsplatz.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann

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: Lutz Adam, Felix P. Bacher, Melanie Blessing, Lena Dröse, Jan Hofmaier, Nicole Kindermann, Inès Stritter, Sylke Wussow.

Auflage: 2000 Ex., gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 04.05.2011
Erscheinungstermin: 21.05.2011

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
Kékuléstraße
D-06766 Wolfen

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

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

NEUE MITARBEITER

Wir begrüßen recht herzlich unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

In Affalterbach

Michael Kosztovics Montage

Simon Russnak Montage

Peter Busch Montage

Mark Mondl Montage

Oliver Glock Montage

Marc Mulczet Azubi, Industriekaufmann

Norbert Török Azubi, Industriekaufmann

Richard Fress Gebrauchtgeräteaufbereitung

Fabian Hain Versand

Wir wünschen viel Freude und Erfolg bei der Arbeit!

JUBILÄEN HOCHZEITEN, GEBURTEN



Yasar Özkaya (Mitte) feierte 30jähriges Betriebsjubiläum



Helmut Höhla feierte 60. Geburtstag



Viktor Baach (Mitte) feierte 15jähriges Betriebsjubiläum



Elena Mieth, geboren am 06.01.2011 um 8.48 Uhr mit 3.480 g und einer Größe von 52 cm



Nicole Hesse feierte 15jähriges Betriebsjubiläum



Rolf Kowalczyk (2.v.l.) feierte 25jähriges Betriebsjubiläum



Betriebsjubiläen: Roland Breitingner (2.v.l.) 10 Jahre; Markus Pflanz (4.v.l.) 15 Jahre; Hanife Anar (1.v.r.) 10 Jahre



Maria Hürter feierte 15jähriges Betriebsjubiläum



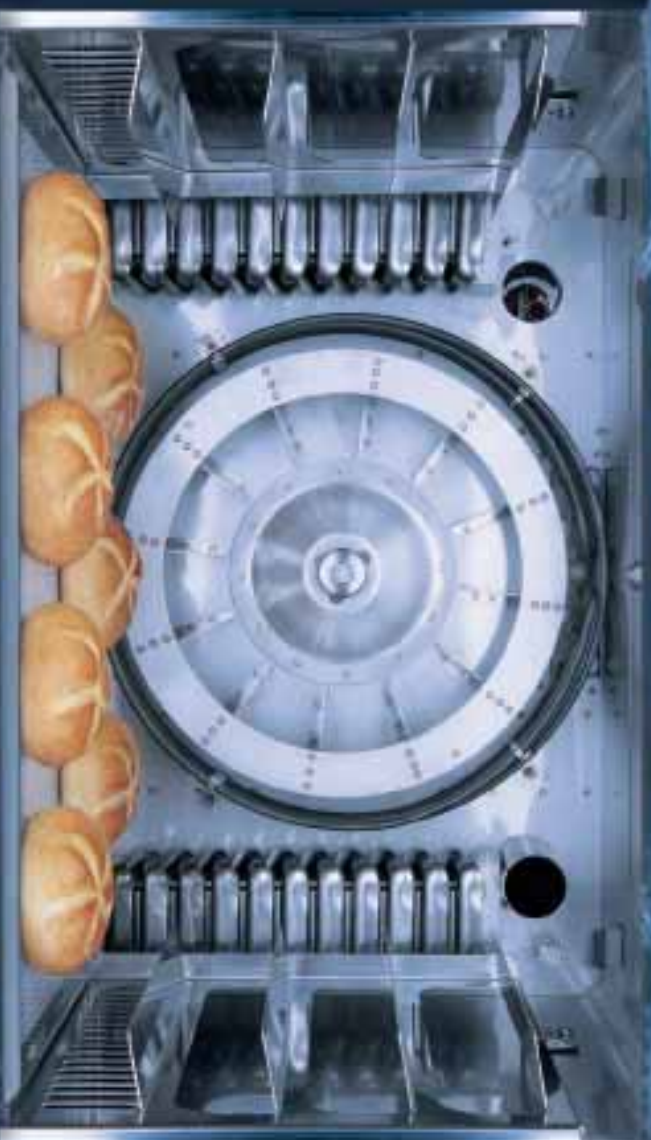
Nadine Kanschak und Alwin Nägler haben am 11.11.2010 geheiratet



Katharina Idler (2.v.l.) hat Ihr Studium zum Bachelor of Arts, BWL Fachbereich Industrie erfolgreich abgeschlossen und Melanie Blessing (2.v.r.) hat Ihre Ausbildung zur Industriekauffrau erfolgreich beendet.



(Foto links) Vincent Florian Bacher, geb. am 08.01.2011 um 21.50 Uhr in Stuttgart - Bad Cannstatt, 3580 g, 54 cm



TÄGLICH EIN HAPPY END.
DIE INSZENIERUNG IHRER BACKWAREN -
LADENBACKÖFEN VON WIESHEU.

www.wiesheu.de

WIESHEU
EINFACH BROTTERE