

WIESHEU AKTUELL

ZEITSCHRIFT FÜR FREUNDE UND MITARBEITER DER WIESHEU GRUPPE

WIESHEU STIFTUNG

TURBULENTES
MESSEJAHR 2010

INTERVIEW
MONTAGE-
ABTEILUNG

BETRIEBS-
VERSAMMLUNG

ÖSTERREICH



VORWORT VOLKER GROOS UND DIETER TACKE WIESHEU STIFTUNG

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

Rückblickend auf das sich dem Ende nähernde Jahr 2010 können wir stolz auf unsere Leistung sein. Nach den ersten beiden Quartalen bestätigte auch das Ergebnis im 3. Quartal unsere Planung und mit dem Forecast werden wir unsere Erwartungen für 2010 deutlich übertreffen und damit das beste Jahr in der Unternehmensgeschichte abschließen.

Die Anstrengungen, die wir dafür in allen Bereichen leisten mussten waren enorm. Dafür möchten wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ganz herzlich danken.

Möglich war dieses tolle Resultat jedoch nur durch das große Vertrauen, das unsere Kunden das ganze Jahr über in unsere Geräte und Dienstleistungen investiert haben. Auch dafür dürfen wir uns ganz besonders bei Ihnen bedanken, verehrte Kunden.



Volker Groos



Dieter Tacke

Damit wir dieses Vertrauen auch in Zukunft verdienen, arbeiten wir weiter hochkonzentriert daran, uns kontinuierlich zu entwickeln. Die hinter uns liegenden Herbstmessen verliefen sehr zufriedenstellend und boten uns Gelegenheit zur Standortbestimmung. Wir sind auf dem richtigen Weg, auf dem wir aber nicht stehen bleiben dürfen. Funktion und Design unserer Ladenbacköfen, Qualität der Produkte und Prozesse

stehen permanent auf dem Prüfstand, um unsere Stellung in allen wichtigen Märkten zu behaupten und zielstrebig und mit Weitblick auszubauen.

Mit unserer neuen Ofen-Generation haben wir hervorragende Voraussetzungen dafür. Wir freuen uns, gemeinsam in einem starken Team konsequent an unserem Ziel arbeiten zu können, den besten Ladenbacköfen der Welt zu bauen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen allen einen recht erfolgreichen Ausklang eines bemerkenswerten Jahres, ruhige und erholsame Weihnachtsfeiertage und viel Glück und Erfolg bei all dem, was Sie sich im kommenden Jahr 2011 vorgenommen haben.

Herzlichst Ihr

Volker Groos

Dieter Tacke

WIR SIND STIFTEN GEGANGEN...

...aus der Erkenntnis heraus, dass es nicht reicht, nur Ideen für eine bessere Welt zu entwickeln und diese zu kommunizieren, sondern dass dazu auch die Bereitschaft notwendig ist aktiv etwas zu tun, haben wir uns entschlossen einen guten Teil unseres beruflichen Erfolges dafür einzusetzen, dass auch in Zukunft die Grundlagen entwickelt werden, die diese Welt lebenswert erhalten.

Mit der Marga und Karlheinz Wiesheu-Stiftung legen wir den Grundstein zur Förderung von Wissenschaft und Forschung und der Ausbildung im Bereich Lebensmittel – Schwerpunkt Bäckerei – unter anderem durch Vergabe von Stipendien und sozialer Unterstützung.

Wir haben unsere Stiftung auf eine solide Basis gestellt. Mit den Erträgen finanzieren wir die laufenden Projekte. Zur Zeit



ein Stipendium an eine Studentin aus Kiel, welche an der AgroTech in Paris zum Thema Nahrungsmittel und Bioprodukte studiert.

Als Schirmherrn unserer Stiftung konnten wir den Präsidenten des Dt. Bäckerhandwerks, Herrn Peter Becker, gewinnen.

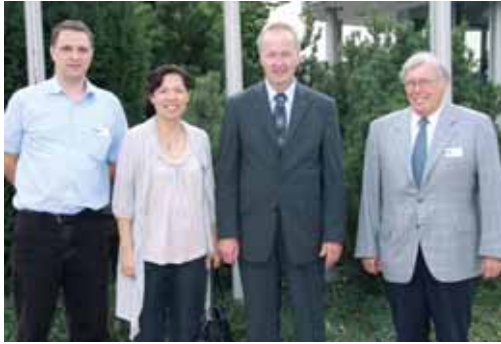
Für die Ausweitung unserer Projekte sind uns Spenden jederzeit willkommen.

Text: Marga Wiesheu, Foto: Nicole Kindermann



Vorstand und Stiftungsrat (v.l.) Karlheinz Wiesheu, Marga Wiesheu, Kai Becker, Armin Juncker, Thomas Hillenbrand

BESUCHE, SEMINARE INFORMATIONSVERANSTALTUNGEN



Alex und Alice Baumgartner und Georges Kolb zu Gast



Die Holder Groupe aus Frankreich zu Besuch



Bezirksleiter der K+U Bäckerei am 21.09.2010



Bäckereien Lechtermann-Pollmeier



Besuch aus Japan: Takao Satou und Toyohiro Tokuoka



Bezirksleiter der K+U Bäckerei am 22.09.2010



Besuch von Juan Gómez (m.) und Javier Martínez (r.) von der Firma TECFOOD, Spanien



Lesaffre aus Frankreich zu Gast



Besuch von Generalsekretär Andreas Geuss



Anthony Vanherpe (2.v.l.) aus Belgien zu Besuch



IS Grundschulung für AVM, Belgien und Hornbaekel, Dänemark



Testbacken mit SSP

BESUCH DER APFELBACHSCHULE

SEMINARTERMINE



Gruppenbild der Kernzeitkinder



Leckere Hefezöpfe



Konzentriert bei der Arbeit



Jürgen Rieber in Aktion

Ein Höhepunkt der diesjährigen Herbstferienbetreuung war sicherlich der Besuch beim Backofenhersteller WIESHEU in Affalterbach.

Rund 20 Kinder mit Betreuern kamen anmarschiert zum Backen und Ofenluft schnuppern. Nach einer lustigen Begrüßung durch Bäckermeister Jürgen Rieber bastelten alle eine Bäckermütze, damit gleich mit dem Backen losgelegt werden konnte. Zuvor noch rudelartiges Händewaschen, dass der Hefeteig sauber zu

leckeren Zöpfen geflochten werden konnte. Die Kinder übten sich in 3er, 4er und sogar 5er Zöpfen – wobei man die Gleichmäßigkeit außer acht lassen sollte.

Auch die pikantere Variante eines Hefeteigs wurde ausprobiert, indem variationsreiche Pizzen gebacken wurden. Solange die Backwaren in den WIESHEU Öfen verschwanden, machten die Kinder eine Betriebsbesichtigung. Man war sich einig – absolutes Highlight war der Abkantroboter.

Wieder im WIESHEU Forum angeht es schon nach leckerer Pizza. Die dann auch gleich probiert werden durfte. Vollgepackt mit Hefezöpfen ging es wieder zurück in die Apfelbachschule. Vielleicht bekamen die einen oder anderen Elternteile ein „Probiererle“ ab. Mmmmmhhh es schmeckte wirklich gut!

Text, Foto; Nicole Kindermann

SEMINARTERMINE 2011

Unsere Öfen in der Anwendung

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

In Affalterbach

(bei Stuttgart)

Donnerstag, 20. Januar

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. Seminarunterlagen, Rezepte, Urkunde, Vollverpflegung.

Anmeldung bei Inès Stritter

Tel. (07144)303-101

Fax (07144)303-111

E-mail ines.stritter@wiesheu.de

UNSER WUNSCH AN SIE!

Allen Freunden, Kunden und Mitarbeitern des Hauses WIESHEU friedvolle Weihnachten und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2011.

Die Redaktion

DIE GEWERBLICHE AUSBILDUNG BEI WIESHEU

NEUE HOMEPAGE: WWW.WIESHEU.DE



Andreas Sigle, Ausbilder der gewerblichen Ausbildung

Wir, die Auszubildenden Frederik Straß und Anna Bestenlehner, möchten Ihnen einen kleinen Einblick in die gewerbliche Ausbildung bei der WIESHEU GmbH in Affalterbach geben.

Die gewerbliche Ausbildung in Affalterbach umfasst folgende Punkte:

- Betriebsdurchlauf durch die einzelnen Abteilungen
- Herstellung von Musterteilen und Sonderanfertigungen
- Projektarbeiten, z.B. Messepalette
- Betrieblicher Unterricht

Das Jahr 2010 war die Prüfungsvorbereitungszeit, in der kleine Übungs-



Frederik Straß, Konstruktionsmechaniker, 4. Lehrjahr

projekte bearbeitet und Übungsprüfungen erstellt wurden. Neben Schulprojekten und Kundenaufträgen waren wir auch mit der Teileproduktion für die Konstruktion beschäftigt. In der Konstruktionswerkstatt bauten wir unsere produzierten Teile mit den Mitarbeitern ein. Freitagnachmittags im betrieblichen Unterricht wurden die Themen aus der Berufsschule bei Unklarheiten wiederholt und vertieft.

Außerdem gab es Zusatzkurse wie die TruTopsCAD-Schulung, einen Kurs zum Gabelstaplerführerschein und ein Knigge-Seminar.



Anna Bestenlehner, Konstruktionsmechanikerin, 3. Lehrjahr

Auch neue Technologien wurden uns durch die Messebesuche auf der Blechtechnik-Messe im Dezember 2009 und der AMB-Messe im Oktober 2010 näher gebracht.

Die Ausbildung bei WIESHEU gefällt uns sehr.

Wir danken Herrn Sigle für die gute Ausbildung, die sehr informativ und lehrreich ist. Auch bei allen anderen Abteilungen die uns bei unseren täglichen Arbeiten unterstützen, bedanken wir uns für ihre Hilfsbereitschaft.

Text, Foto: Frederik Straß, Anna Bestenlehner

NEUE HOMEPAGE: WWW.WIESHEU.DE

Der Marktführer für Ladenbacköfen schaltet neue Homepage im Internet.

Ein optisch gelungener und inhaltlich informativer Onlineauftritt ist heutzutage ein Muss für jedes Unternehmen. Wenn dieser dem User darüber hinaus einen Mehrwert in Form von Unterhaltung, Hilfestellung im täglichen Umgang mit einem Ladenbackofen und interessante Neuigkeiten bieten kann, dann ist er ein unerlässliches Werkzeug für jeden Interessierten.

Unter Berücksichtigung dieser Kriterien wurde die neue, in 8 Sprachen einsehbare Homepage erstellt. Sie

präsentiert sich jetzt in frischem modernem Design, mit einer einfacheren interaktiven Navigation und einer übersichtlicheren Darstellung der Inhalte.

Zudem neu: Interaktive Ofenempfehlung, Flashbook zur Katalogansicht und die Magic Toolbox.

Überzeugen Sie sich selbst unter:

www.wiesheu.de

Text: Jan Hofmaier

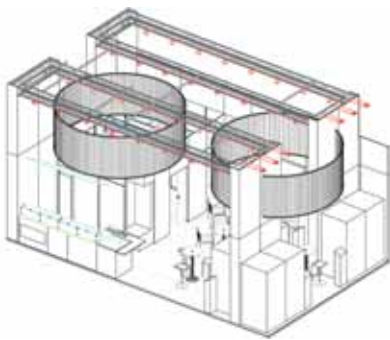


EIN TURBULENTES MESSEJAHR 2010 GEHT ZU ENDE

MESSETERMINE



Sachsenback, Dresden



Intercool, Düsseldorf



Polagra, Poznan



BBE, Brüssel

Nachdem schon die erste Jahreshälfte mit über 15 Messen für gehörige organisatorische Herausforderungen sorgte, ging es im Herbst ähnlich turbulent weiter. 13 Messen folgten dicht gedrängt in den Monaten September und Oktober und stellten alle Beteiligten vor große Aufgaben. Die Marketing-Mannschaft mit Inès Stritter, Nicole Kindermann, Tanja Berreth und Jan Hofmaier in der Organisation vor, während und nach den Messen, das Team um Detlef Tränkle beim Auf- und Abbau der Öfen vor Ort und natürlich die nationale und internationale Vertriebsmannschaft auf den einzelnen Messen.

Die wieder erstarkte Sachsenback in Dresden, die zeigte, dass ein Standortwechsel und eine neue Ausrichtung sehr wohl Erfolg haben kann und die parallel in Düsseldorf stattfindende Intercool, welche für WIESHEU eine äußerst wichtige Messe im Bereich LEH ist, gaben den Startschuss für die Herbstmessen in Deutschland.

Zeitgleich zu diesen beiden Messen fand in Poznan in Polen die im Zweijahresrhythmus veranstaltete Messe Polagra statt. Die wichtigste polnische Bäckermesse gab unserer Tochtergesellschaft, WIESHEU Polska, die Möglichkeit, die neuen WIESHEU Ladenbacköfen dem polnischen Publikum zu präsentieren und war ein voller Erfolg.



Equipmag, Paris



IBIE, Las Vegas



Modern Bakery, Moskau

MESSETERMINE 1. HALBJAHR 2011

Sirha, Lyon, Frankreich 22.01. – 26.01.
 FBK, Bern, Schweiz 23.01. – 27.01.
 NAFEM, Orlando, USA 10.02. – 12.02.
 Mobac, Tokio, Japan 16.02. – 19.02.
 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.

L-Tec, Salzburg, Österreich 01.05. – 04.05.
 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!

EIN TURBULENTES MESSEJAHR 2010 GEHT ZU ENDE VANILLEKIPFERL, REZEPT VON OLAF MIETH



Evenord, Nürnberg



Südback, Stuttgart



AB-Tech, Mailand

Nicht ganz so erfolgreich verlief die belgische Messe Belgian Bakery Event BBE in Brüssel, was allerdings nicht an WIESHEU, sondern schlichtweg an mangelnden Besucherzahlen lag. Mit dem kleinsten Messestand der WIESHEU-Geschichte, ganzen 9 Quadratmetern, beteiligte sich das Unternehmen an der Messe Equipmag in Paris, welche wider erwarten und trotz mehrfachem Hinweis der Messegesellschaft, dass diese Messe nicht der geeignete Rahmen für die Präsentation unserer Ladenbacköfen sei, zu einem vollen Erfolg wurde.

In den USA präsentierte WIESHEU seine neuen Ladenbacköfen auf der in Las Vegas stattfindenden IBIE in Kooperation mit Revent. In Russland folgten dicht gedrängt die Messen PIR, eine Messe für den für WIESHEU ebenfalls wichtigen Markt Hotellerie und Gastronomie und die wichtigste Bäckermesse, die Modern Bakery. Beide Messen fanden in Moskau statt und wurden sehr professionell und erfolgreich von unseren russischen Händlern betreut.

Eine Messe ganz anderen Charakters fand Anfang Oktober in Nürnberg statt. Die zweitägige Fachmesse Evenord, das heimliche Steckenpferd unseres Vertriebskollegen Jürgen Fichtner, gab uns die Möglichkeit, Ladenbacköfen und Kombi-Dämpfer

in dem Segment zu präsentieren, in dem WIESHEU groß geworden ist, der Metzgerei. Das Messehighlight des Herbstes war sicherlich die Südback in Stuttgart, die ihrem Ruf als Leitmesse im Bäckerbereich erneut mehr als gerecht wurde. Auf fast 150 Quadratmetern präsentierte WIESHEU sein komplettes Sortiment an Ladenbacköfen, demonstrierte den Umgang mit diesen in einem großen Anwendungsbereich durch live moderiertes Backen und Kochen, verwöhnte seine Gäste mit köstlichen Menüs und einer hervorragenden Bewirtung und sorgte Dank unserer zwei verrückten Bäcker für gute Laune.

Den Saisonabschluss bildete eine Messe Namens AB-Tech in Mailand, welche unseren Erwartungen allerdings nicht gerecht wurde und welche Mangels Besucher sicherlich keine Wiederholung in den nächsten Jahren finden wird.

Alles in allem kann das gesamte Jahr 2010, mit der Teilnahme an nahezu 30 nationalen und internationalen Messen als äußerst erfolgreich in Bezug auf den dort erzielten Umsatz, auf die Akzeptanz des ausgestellten neuen Ladenbackofen-Programms und auf die Stimmung in den einzelnen Märkten betrachtet werden.

Ganz nach dem sportlichen Motto „Nach dem Spiel ist vor dem Spiel“ geht es Ende Januar bereits mit Messen in Lyon und Bern weiter. Wir freuen uns darauf!

Text: Jan Hofmaier

VANILLEKIPFERL, REZEPT VON OLAF MIETH

250 g Mehl	auf die Backunterlage sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, da hinein
80 g Puderzucker,	
2 Eigelb,	das Mark von
1 Vanilleschote	und
1 Prise Salz	geben.
150 g Mandeln,	geschält und nicht zu fein gerieben, auf den Rand streuen.
150 g Butter	in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Mit dem Teigschaber durchhacken

und schnell zu einem Knetteig verarbeiten. In die Rührschüssel geben, abdecken und ca. 1 Stunde kühl stellen. Backunterlage mit Mehl bestäuben.

Aus dem Teig 5 cm dicke Rollen formen, kurz kühl stellen und 1 cm dicke Scheiben mit dem Teigschaber abtrennen, zu einer Rolle formen und zu „Kipferln“ biegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backzeit 10 Minuten bei 200°C. Noch warm mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestäuben.



MONTAGEABTEILUNG AFFALTERBACH

INTERVIEW MIT MARKUS PFLANZ UND RAINER HAAG



WIESHEU AKTUELL: Was kann sich der Leser unter der Montageabteilung vorstellen und wie ist die Montageabteilung aufgeteilt?

Nachdem im ersten Arbeitsprozess in der Grundfertigung vereinfacht ausgedrückt die Rohmaterialien für einen Backofen und deren Peripherie gefertigt werden, werden im zweiten Arbeitsprozess diese Rohmaterialien zusammen mit Zukaufteilen (Steuerungen, Türscheiben, Dichtungen etc.) in der Montage dazu verwendet die Öfen, Untergerüste, Ablufthauben, Etagenfächer etc. zu montieren. Die gesamte Montageabteilung ist unterteilt in die Bereiche Dibas, Euromat, Euromat B 15, Untergerüste, Ablufthauben, Beschickungssysteme und die Baugruppen-Vormontage.

WA: Wie sind die Arbeitszeiten in den einzelnen Montagebereichen?

Die Frühschicht ist von 6:00 Uhr bis 14:00 Uhr. Die Tagesschicht von 7:00 Uhr bis 15:30 Uhr und die Spätschicht von 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr. Die Anzahl der Schichten ist natürlich abhängig von der Auftragsituation.

WA: Welche Arbeitsschritte finden beispielsweise in der Euromat-Montage statt?

Der erste Arbeitsschritt ist zunächst die Vormontage des Chassis, hier wird die Backkammer isoliert und mit vertikalen und horizontalen Rahmenanteilen aufgebaut. Der nächste Arbeitsschritt umfasst die mechanische Montage inklusive der Baugruppen die in der Linie montiert werden. Anschliessend gelangen die Öfen in die elektrische Montage, hier wird die Verdrahtung des Ofens nach Schaltplan vorgenommen. Zu guter Letzt werden dann die fertig montierten Öfen in die Endprüfung geschoben.

WA: Welche Prozesse finden statt, damit aus einem Verkaufsauftrag ein entsprechender Produktionsauftrag wird - was passiert da genau?

Nachdem der Verkaufsauftrag von den Kolleginnen und Kollegen vom Vertrieb Innendienst erfasst wurde, wird der Verkaufsauftrag über einen so genannten PRP in der Montage bestätigt. Danach werden die Produktionspapiere gedruckt, dann werden zunächst die Chargennummer und das Typenschild vergeben. Abschließend wird der Produktionsauftrag über einen Wochenplan in die Montagelinie eingesteuert.

WA: Eine Backofenstation besteht in der Regel aus mehreren Komponenten z.B. Untergerüst, Ofen und Haube. Wie wird sichergestellt, dass zum gewünschten Lieferdatum alle Komponenten rechtzeitig zur Zusammenstellung zur Verfügung stehen?

Sobald der Ofen für den Auftrag in die Fertigungslinie eingesteuert wird, werden parallel auch die Begleitpapiere für die Peripherie (Untergerüste, Etagenfächer, Ablufthauben oder Beschickungssysteme) erstellt und damit auch die Produktionsaufträge für die Peripherie.

WA: Wie funktioniert die logistische Versorgung des benötigten Materials beispielsweise Elektronikkomponenten, Lüfterräder, Backkammern, Kleinteile in die Montagelinie?

Zunächst werden die für die Montage erforderlichen Materialien von den Mitarbeitern des Hauptlagers in die Supermärkte der Montagelinie befördert. Der Supermarkt stellt eine Art Zwischenlager in den Montagelinien dar, hier wird nach dem 2-Behältersystem agiert. Mitarbeiter die für die interne Montagelogistik zuständig sind, picken die auftragsbezogenen Materialien vom Supermarkt und bestücken die in der Montagelinie bereitstehenden Set-Wägen damit.

MONTAGEABTEILUNG AFFALTERBACH

JAHRESABSCHLUSSFEIER



WA: Immer wieder gibt es nicht planbare Auftragsspitzen, welche Maßnahmen können Sie ergreifen, um diese abzufedern?

Um Auftragsspitzen abzufedern, können Mitarbeiter aus anderen Bereichen in Montagelinien mit Engpässen eingesetzt werden. Eine weitere Alternative ist auch die Bereithaltung von Springern. Sollten auch diese Maßnahmen nicht mehr greifen, dann besteht die Möglichkeit Mehrarbeit nach Zustimmung des Betriebsrates anzuweisen.

WA: Mit welchen Schwierigkeiten haben Sie am häufigsten in der Montage zu kämpfen?

Die größte Herausforderung in der Montage-Abteilung ist die Sicherstellung einer kontinuierlichen Auslastung in den einzelnen Montagelinien. Bei unserer hohen Variantenvielfalt und der teilweise, sehr kurzfristigen Liefersituation ist dies nicht immer einfach zu realisieren.

WA: Auch der Kaizen-Prozess hat keinen Halt vor der Montage gemacht. Welche Standards werden in Ihren Bereichen umgesetzt?

Durch den Kaizen-Gedanken wurden grundsätzliche Standards im Linien- und Montagablauf ins Leben gerufen und bis dato sehr erfolgreich umgesetzt. So konnte die Anzahl der Arbeitsschritte in den einzelnen Montagelinien seit der Einführung des Kaizen-Prozesses deutlich verkürzt und effizienter gestaltet werden. Heute ist es selbstverständlich, dass die Mitarbeiter in der Linie beispielsweise ihr benötigtes Werkzeug und das Material für die Montage der Öfen schnell und vollständig griffbereit haben.

WA: Gibt es Ansätze und Lösungen um die Produktivität noch weiter zu verbessern?

Ja, zum Beispiel durch die Einhaltung der Standards und durch dauernde Prozessoptimierungen kann die Produktivität gesteigert werden. Dann natürlich auch durch die Mitarbeiter selbst, indem sie ihre Ideen und Verbesserungsvorschläge für die Optimierung ihrer eigenen Arbeitsplätze vorantreiben und umsetzen.

WA: Wie werden neue Mitarbeiter in der Montage eingearbeitet?

Die Einarbeitung in die einzelnen Arbeitsinhalte und in die Montageprozesse erfolgt durch die Teamleiter, die gleichzeitig als Pate für den neuen Mitarbeiter fungieren. In der Einarbeitungszeit werden alle Montageprozesse durchlaufen, d.h. er bekommt Einblicke in die Vormontage, mechanische Montage sowie auch in die elektrische Montage. Nach 2-3 Wochen ist der neue Mitarbeiter soweit, dass er selbständig die für ihn vorgesehenen Montagefähigkeiten durchführen kann.

WA: Welche Rolle spielt die berufliche Fort- und Weiterbildung in ihrem Personalbereich?

Eine zentrale Aufgabe für die Meister und Teamleiter ist die bewusste Förderung und Unterstützung der Mitarbeiter mit dem Ziel, den Mitarbeitern beispielsweise neue und verantwortungsvollere Aufgaben übertragen zu können. Dies stellt die Grundlage dar für gute, zufriedene und motivierte Mitarbeiter.

WA: Vielen Dank für das Gespräch.

Die Fragen stellte Lutz Adam

JAHRESABSCHLUSSFEIER

Herzliche Einladung zur WIESHEU-Jahresabschlussfeier 2010 an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unsere „Ehemaligen“.

WIESHEU Wolfen: Freitag, 10.12.2010 um 18 Uhr in der Brauerei „Zum alten Dessauer“ in Dessau

WIESHEU Affalterbach: Freitag, 17.12.2010 um 17 Uhr in der Stadthalle Marbach.

Geschäftsleitung und Betriebsrat

WIESHEU ON TOUR: ÖSTERREICH



Schloss Schönbrunn, luxuriöse Sommerresidenz der Habsburger

Österreich:

Zu Zeiten der Habsburger war Österreich die beherrschende Macht in Mitteleuropa. Heute mag es eine untergeordnete Rolle in der Europäischen Union spielen, als Urlaubsland aber ist es führend - und das nicht nur für Outdoorfreunde. Österreich steht für eine beeindruckende Architektur und eine unvergleichliche musikalische Tradition.

Mit seinen 8,38 Millionen Einwohnern liegt der Staat einerseits angrenzend an Deutschland und Tschechien im Norden, der Slowakei und Ungarn im Osten, Slowenien und Italien im Süden und der Schweiz und Lichtenstein im Westen.

Wien:

ist die Bundeshauptstadt der Republik Österreich und zugleich eines der neun österreichischen Bundesländer. Mit rund 1,7 Millionen Einwohnern die bevölkerungsreichste Metropole der Republik. Die Stadt Wien war jahrhundertlang kaiserliche Reichshaupt- und Residenzstadt der Habsburger und damit als Hauptstadt des Heiligen Römischen Reiches ein kulturelles und politisches Zentrum Europas.

Die Altstadt Wiens, die von der Habsburger Regentschaft geprägt ist, sowie das Schloss Schönbrunn wurden von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt. Der Stephansdom ist neben dem Riesenrad im Prater und anderen Sehenswürdigkeiten ein Wahrzeichen Wiens. Größter musealer Komplex in Wien ist die kaiserliche Hofburg. Sie gehört ebenfalls zu den Wahrzeichen der Stadt. Der große Gebäudekomplex, der im



Das Riesenrad, eines der Wahrzeichen Wiens und des Praters

Laufe der Jahrhunderte stetig vergrößert wurde, umfasst 18 Trakte und 19 Höfe. Bis heute hat hier die Spanische Hofreitschule ihren Sitz. Kunst und Kultur können in Wien im Bereich von Theater, Oper oder auch Bildender Kunst auf eine sehr lange Tradition zurückblicken.

In Wien waren im Laufe der Jahrhunderte Komponisten von Weltrang tätig. Die bekanntesten Vertreter sind jene der Wiener Klassik, um nur einige zu nennen – Joseph Haydn, Wolfgang Amadeus Mozart, Ludwig van Beethoven –, und viele, viele mehr.

Kulinarisches:

Die traditionelle Wiener Küche ist geprägt von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der k.u.k.-Monarchie. Bedingt durch die Lage der Stadt nahe der Grenze zu Ungarn und dem früheren Böhmen finden sich vor allem Speisen aus diesen Ländern auf den Speisekarten. So stammt das Gulasch mit seinen Wiener Varianten – dem Wiener-, Fiaker- und dem Zigeuner-Gulasch – aus Ungarn. Aus Böhmen kamen vor allem die Mehlspeisen, wie verschiedene Strudel, Golatschen und Palatschinken sowie verschiedene Knödelvarianten. Immer noch sehr beliebt sind das Wiener Schnitzel und der Tafelspitz. Eine weitere Besonderheit der Wiener Kultur stellt das Wiener Kaffeehaus dar, in dem neben einer Vielzahl von Kaffee- und Kuchenspezialitäten (Sachertorte) auch kleine Speisen serviert werden.



Juchee!!

Sportliche Highlights Österreichs:

ATP Tennisturnier „Wiener Stadthalle“, Ski Weltcup, Skiflug-WM, Ski Nordisch,

Brotkultur:

Zum Frühstück eine Kaisersemmel oder ein Milchkipferl aus Brioche, zur Jause ein Stück Schwarzbrot, das in der Vielfalt nicht zu übertreffen ist, mittags das Gebäckkörberl auf dem Tisch und abends noch mal schnell zum Bäcker und sich von der Vielzahl der Brote und Gebäckstücke verführen lassen.

Wien ist das ganze Jahr einen Besuch wert. Darüber hinaus lädt die herrliche österreichische Bergwelt sowohl zum Wintersport als auch das ganze Jahr über zum Bergwandern, Extremklettern oder zum erholsamen, kinderfreundlichen Familienurlaub ein.

Servus, Bis bald!



Text: Michael Kipperer, Verkaufsleiter Österreich

AUSSENDIENST-TAGUNG KNIGGE-SEMINARE



Der Außendienst beim Serviettenfalten

AUSSENDIENST-TAGUNG

Am 6. Oktober traf sich der gesamte nationale Außendienst für den Tagungsauftritt zu einem Business-Knigge-Seminar in Affalterbach. Es wurden allgemeine Umgangsformen, Benimmregeln, - auch bei Tisch angesprochen, welche bei einem gemeinsamen Mittagessen gleich umgesetzt und kräftig geübt wurden.

KNIGGE-SEMINARE



Azubis und Ausgelernte



Service, Vertriebsinnendienst, Einkauf, Zentrale

Auch die Frage nach der korrekten Businesskleidung wurde erörtert – also meine Herren, auch wenn der Sommer noch so heiß wird – keine kurzärmeligen Hemden mit Krawatte! Auch die kurze Hose hat im Büro nichts zu suchen. So lautet zwar der Knigge, aber leider sind Ausnahmen die Regel. Nach dem Seminar ging es nach Ludwigsburg ins Hotel, danach ließen wir den Abend in einer Hausbrauerei mit leckerem Bier und Essen ausklingen.

Am zweiten Seminartag wurde ein Workshop über die neue Ofenlinie veranstaltet. Es wurde mit Herrn Guido Heinrich heftig diskutiert, heiß gebakken und am Ende des Workshops waren alle noch offenen Fragen beantwortet.

Am frühen Abend sind wir dann ins Ludwigsburger Schloss gefahren um

an einer Schlossbesichtigung teilzunehmen. So mancher hat gestaunt, was sich hinter der barocken Fassade des Schlosses verbirgt. Der Höhepunkt des Abends war der absolute Geheimtipp unseres Marketingleiters – das Rosa Blu, ein kleines, feines italienisches Restaurant. Die Menü- und Weinauswahl war absolut erstklassig und der Abend war ein voller Erfolg.

Der dritte Seminartag stand ganz unter dem Motto Zahlen, Daten und Fakten. Jeder Außendienstmitarbeiter berichtete über sein Verkaufsgebiet und die Verkaufszahlen 2010 wurden besprochen, ebenso die Aussichten auf das Jahr 2011.

Die Tagung ging nach der üblichen Abschlussrunde erfolgreich zu Ende.

Text: Bernd Kindermann, Foto: Jan Hofmaier

„Lerne den Ton der Gesellschaft anzunehmen, in der du dich befindest!“
Adolf Freiherr von Knigge

Unter diesem Motto standen die 4 Knigge-Seminartage im WIESHEU-Forum in Affalterbach. Jeweils in Gruppen von ca. 13 - 20 Teilnehmern erhielten WIESHEU Mitarbeiter die Möglichkeit, sich über aktuelle Umgangsformen im Allgemeinen, wie auch im Geschäftsleben zu informieren.

Die erfahrene Business Trainerin, Karin Felicitas Hallinger, führte die Teilnehmer spritzig-witzig und keineswegs steif, wie manche zuerst befürchtet hatten, in Theorie und Praxis von „Stil und Etikette“ ein.

Angesprochen waren in dieser ersten Seminarstaffel unsere Azubis, die Außendienstmitarbeiter sowie Service- und Vertriebsmitarbeiter vom Innendienst. Allgemeines Fazit des Semi-



Service, Vertriebsinnendienst, Einkauf

parteilnehmerkreises: So manche Fragen in Sachen Stil wurden geklärt und auch neue Erkenntnisse gewonnen - und es hat Spaß gemacht.

Weitere Knigge-Seminare im kommenden Jahr sind geplant.

Text, Foto: Inès Stritter

NEUE MITARBEITER



Das Vertriebsteam im WIESHEU Innendienst wird seit 1. September durch **Kathrin Fiebig** ergänzt.

Frau Fiebig ist 1966 in Bleicherode im Harz geboren. Nach der Schule widmete sie sich den Sprachen Russisch und Englisch an der FU Jena.

Berufspraxis erlangte sie als Vertriebsassistentin in verschiedenen thüringischen Unternehmen in den Branchen Medizintechnik und Automatisierungstechnik.

Frau Fiebig ist verheiratet und hat eine fünfjährige Tochter.

Mit Ihrer Familie lebte sie in den letzten vier Jahren in Moskau.

Zu Ihrem sportlichen Freizeitvergnügen gehören Schwimmen, Tanzen und Wandern.

In den Zuständigkeitsbereich von Frau Fiebig gehören insbesondere Russland, die Ukraine, die Türkei sowie Großbritannien, Irland und Skandinavien.

Wir wünschen Frau Fiebig an ihrem neuen Arbeitsplatz und in unserem WIESHEU-Team viel Erfolg und Freude bei der Arbeit.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann



Im internationalen Vertrieb wird WIESHEU seit 1. Oktober von **Catrin Hohenschwert** unterstützt.

Sie ist im Innendienst für Spanien, Frankreich, Australien, USA, Kanada, Mexiko, Asien/Pazifik und Südafrika zuständig.

Frau Hohenschwert ist 1982 in Coesfeld (Westfalen) geboren und aufgewachsen. Nach dem Abitur sammelte sie in Australien ein Jahr lang Auslandserfahrung bei „Work and Travel“. Anschließend widmete sie sich dem Bachelor Studium Anglistik (Dual Degree Programm) zuerst in Bayreuth und absolvierte den zweiten Teil dann in Chester, England.

Ein Auslandspraktikum in Spanien, sowie ein Praktikum im internationalen Vertrieb bei Kärcher Futuretech in Winnenden waren erste Grundlagen für die darauf folgende 3-jährige Berufspraxis im internationalen Vertriebsinnendienst bei einem Distributor für Medientechnik und Gebäudeautomation in Uhing.

In ihrer Freizeit erkundet Frau Hohenschwert gerne die Natur beim Klettern und mit dem Mountainbike.

Wir wünschen Frau Hohenschwert in ihrem neuen Tätigkeitsfeld und Kollegenkreis alles Gute und viel Freude bei der Arbeit.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann



Neu beim Hersteller von Backöfen und Kombi-Dämpfern ist seit 1. Oktober **Matthew Winstone** (33).

Er wird WIESHEU zukünftig in Großbritannien und in Irland als Area Sales Manager vertreten und ist zuständig für die Branchen Bäckerei, Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie.

Zuvor sammelte Herr Winstone berufliche Erfahrungen in führenden Positionen beim Left Bank Village in Hereford und bis vor kurzem im Catering-Ausstattungs-großhandel für den Vertrieb in ganz Großbritannien.

In seiner Freizeit widmet er sich hauptsächlich seiner jungen Familie. Darüber hinaus mag er gerne das Bergsteigen und Klettern und beschäftigt sich auch mit Gegenwarts-kunde und Filmen.

Wir wünschen Matthew Winstone viel Glück und Erfolg für seine neuen Aufgaben in unserem internationalen Vertrieb.

Text: Inès Stritter, Foto: Nicole Kindermann

NEUE MITARBEITER

Wir begrüßen recht herzlich unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

In Affalterbach

Petra Silberberger Lager

Heinrich Wahl Arbeitsvorbereitung

In Wolfen

Matthias Krimling Schweißer

Wir wünschen viel Freude und Erfolg bei der Arbeit!

BUCHVORSTELLUNG AUF DER SÜDBACK

SÜDBACK TREND AWARD UND SÜDBACK TROPHY

BUCHVORSTELLUNG AUF DER SÜDBACK



Die Autoren (v.l.) Jürgen Rieber und Werner Krähling

Auf grosse Resonanz stieß die Buchvorstellung „Snacks - Chancen für die Bäckerei“.

Der Hugo Matthaes Verlag hatte neben den beiden Autoren Werner Krähling und Jürgen Rieber Persönlichkeiten aus der Bäckereibranche zu einem Snack- und Sektempfang eingeladen.

Jeder Teilnehmer konnte sich gleich das neu erschienene Buch, das sich bisher sehr gut verkauft, signiert mitnehmen.

Text: Jürgen Rieber, Foto: Matthaes Verlag

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 Stritter, Nicole Kindermann, Lena Dröse, Sylke Wussow

Auflage: 1800 Ex., gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 01. 02.2011
Erscheinungstermin: 21.02.2011

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

SÜDBACK TREND AWARD UND SÜDBACK TROPHY FÜR DIE REINIGUNGSSTELLUNG DER EBO TÜRE

Eine Innovation, die praktisch, sicher, energiesparend und gut ist. WIESHEU hat sie bekommen – die Auszeichnungen der Südback!

Die Ebo-Backofentür, eine technische Lösung zur Energieeinsparung und mit der Reinigungsstellung auch innen mühelos und brandblasenfrei – selbst im Warmzustand – zu reinigen. (Siehe auch Seite 16)

Hier die Anleitung in einzelnen Schritten mit Bildern:



1. Öffnen Sie die Ofentür und ziehen Sie diese nach vorne



2. Greifen Sie die Glasscheibe am unteren Rand und ziehen Sie diese nach vorne



3. Die Glasscheibe wird entriegelt und kippt vorne herunter



4. Die Innenseite der Glasscheibe lässt sich einfach und bequem reinigen



5. Heben Sie die Glasscheibe am unteren Rand an



6. Schwenken Sie die Glasscheibe nach oben



7. Schieben Sie die Glasscheibe nach hinten und wieder zurück nach vorne. Die Türe rastet ein.



8. Schließen Sie die Ofentür

Text, Foto: Nicole Kindermann

BETRIEBSVERSAMMLUNG



Nach der Begrüßung durch Herrn Markus Kopp gab Herr Jürgen Rieber einen Bericht über die Tätigkeit der letzten zwölf Monate des Betriebsrats ab.

Der Betriebsrat beschäftigte sich unter anderem mit dem Abschluss einer dringend notwendig gewordenen neuen Betriebsvereinbarung welche Auftragschwankungen abfangen und somit zur Sicherung des Standorts Affalterbach beitragen soll.

Des Weiteren wurde eine Betriebsvereinbarung zum Schutz der Nichtraucher abgeschlossen.

Ebenso beschäftigte sich der Betriebsrat mit der Auszahlung einer Prämie, Einstellungen und auch mit dem Thema Kündigungen.

Herr Rieber hob in seinem Bericht auch die Einstellung von 65 neuen Mitarbeitern positiv hervor.

Eine weitere Neuerung ist die Freistellung des Betriebsratsvorsitzenden Markus Kopp, welche das Ziel hat, die anfallend-

en Aufgaben des Betriebsrats schneller abarbeiten zu können und eine bessere Erreichbarkeit für Mitarbeiter und Geschäftsleitung mit sich bringt. Nach einem Tätigkeitsbericht einer Vertreterin der IGM Ludwigsburg gab Herr Volker Groos von der Geschäftsleitung einen Rück- und Ausblick über die momentane Situation der Firma WIESHEU.

Abschließend wurde eine Fragerunde an die Geschäftsleitung und eine offene Diskussionsrunde eröffnet, in der auch zum Teil kritische Fragen an die Geschäftsleitung und Anregungen an den Betriebsrat herangetragen wurden.

Der Betriebsrat möchte sich auf diesem Wege für das rege Interesse an der Betriebsversammlung bei allen Mitarbeitern bedanken, ebenso bei der Geschäftsleitung für ihr Erscheinen und ihre Berichtserstattung und hofft auf weitere gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Text, Foto: Markus Kopp

JUBILÄEN HOCHZEITEN, GEBURTEN



Hochzeit von Diana u. Jan Hofmaier am 06.08.2010



René Schulze 10 Jahre bei WIESHEU Wolfen



Felix Bacher feierte 10 Jahre Betriebszugehörigkeit



Hochzeit von Elio Basile u. Manuela Carducci am 03.09.2010



Steffen Rüdiger 10 Jahre bei WIESHEU Wolfen



Salvatore Fiorito feierte 10 Jahre Betriebszugehörigkeit



Hochzeit von Markus Kopp u. Leonie Sara Diederich am 31.07.2010



Hakan Colak mit hervorragenden Leistungen bei der Abschlußprüfung als Maschinen- und Anlagenführer



Artur Schall mit hervorragenden Leistungen bei der Abschlußprüfung als Maschinen- und Anlagenführer



Hochzeit von Michael Schwab mit Ramona am 16.07.2010
Foto: Nicole Kindermann, Privat



Hanna Schwab, geb. am 26.07.10, 3320 g schwer, 48 cm groß



Verabschiedung von Horst Siegle in den 2. Ruhestand

URKUNDE

südback

TREND AWARD 2010

Im Rahmen der südback 2010 –
Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk
wird die Firma **Wiesheu GmbH**
für das Produkt **Reinigungsstellung der Ebo Tür**
mit dem
südback Trend Award
ausgezeichnet.

P. Lausterer
Prof. Peter Lausterer
Vorsitzender der Jury

Ulrich Kroner
Ulrich Kroner von Bärtle
Landismesse Stuttgart GmbH
Geschäftsführer



trophy 2010

zur südback

Die Fachredaktion der
BackMedia Verlagsgesellschaft
verleiht der Firma
Wiesheu
für die innovative Lösung
**Reinigungsstellung
der EBO-Tür**
die **BackMedia
trophy 2010
zur südback**
Stuttgart, 18.10.2010

Die Jury:

Hermann Kleinemeier
Hermann Kleinemeier,
Bäckermeister, Leitung Fachredaktion BackMedia

Siegfried Schuster
Siegfried Schuster,
Bäckermeister, Fachredaktion BackMedia

Richard Thiele
Richard Thiele,
Bäckermeister, Fachredaktion BackMedia