

In Bitterfeld-Wolfen werden keine kleinen Brötchen gebacken



Was haben das welthöchste Gebäude, der Burj Khalifa in Dubai, der Flughafen in Paris und der Lebensmitteldiscounter um die Ecke gemeinsam? In allen duftet es herrlich nach frisch gebackenen Croissants, Brot, Brötchen, Kipferl oder Brezeln. Dafür sorgt ein Unternehmen aus Sachsen-Anhalt. Seine Ladenbacköfen sind weltweit Verkaufsschlager. Auf allen fünf Kontinenten, von Hongkong bis Hollywood, steht die Wiesheu Wolfen GmbH für Qualität Made in Germany.

„Links, rechts, geradeaus, im Kreisverkehr die dritte Abfahrt nehmen...“, die Dame im Navi hat reichlich damit zu tun, durch den **Industriepark Wolfen** zu lotsen. Bis zur Autobahn 9 sind es nur wenige Kilometer. Berlin, Leipzig, der gesamte mitteldeutsche Raum liegen quasi um die Ecke, auch Nord-, Süd- und Westdeutschland sind von hier aus schnell erreicht. Auch ins osteuropäische Ausland ist es nicht weit. Ein entscheidender Standortvorteil. Das Firmengebäude wirkt modern, aber keineswegs pompös, eher bescheiden. Kaum zu glauben, dass hier ein echter Global Player zu Hause ist.

Kein bisschen bescheiden ist der Anspruch, den sich das Unternehmen stellt. **„Wir produzieren den Daimler unter den Ladenbacköfen“**, sagt Betriebsleiter Pero Antolovič, nicht ohne Stolz. Die mehrfach ausgezeichneten Geräte aus Bitterfeld-Wolfen sind nicht nur in Deutschland und fast allen anderen europäischen Staaten in Supermärkten, Bäckereien, an Tankstellen, Flughäfen, Bahnhöfen, Hotels und überall sonst zu finden, wo frische Backwaren gefragt sind. Ein Großteil der Produktion wird nach Übersee exportiert. Dazu gehört selbstverständlich ein weltumspannendes Serviceangebot.

Stolz ist der Chef auch auf die Erfolgsgeschichte, die das sachsen-anhaltinische Tochterunternehmen des renommierten baden-württembergischen Herstellers Wiesheu GmbH seit der Gründung im Jahr 1991 schreibt. Auf dem Gelände der ehemaligen Filmfabrik Agfa (Orwo) in Wolfen wurde damals mit zunächst fünf Mitarbeitern die Produktion von Grill- und Entsorgungsgeräten aufgenommen. Kontinuierlich erweitert, wuchsen Produktpalette, Produktionsfläche und Mitarbeiterzahl. „Ohne die tatkräftige, unbürokratische Zusammenarbeit mit Kommune und Land sowie der großzügigen Förderung, wäre das nicht möglich gewesen“, ist Antolovič überzeugt.

Heute produzieren rund 100 Beschäftigte auf 3.000 Quadratmetern Etagenbacköfen Typ „Ebo“, die Minimat-Serie und Gärshränke auf dem allerneuesten technologischen Stand. Rund 10.000 Stück dieser computergesteuerten Wunderwerke verlassen jährlich das Wolfener Werk. Die Auftragsbücher sind voll, die Maschinen rund um die Uhr ausgelastet. Obwohl die letzte Erweiterung erst knapp vier Jahre zurück liegt (rund 3,5 Millionen Euro wurden dafür investiert), ist die Kapazitätsgrenze längst schon wieder erreicht. Auf dem Firmengelände entsteht daher derzeit eine neue Halle, die nicht nur eine Verdopplung der Produktionsfläche und damit verbunden eine erhebliche Erhöhung der Stückzahlen mit sich bringt. Etwa 25 bis 30 weitere Angestellte sollen bis Jahresende in Wiesheu Wolfen einen neuen Brötchengeber finden.

„Sollen“, betont Antolovič. Angesichts des wachsenden Problems geeignete Fachkräfte zu finden, treibt es dem ansonsten so zuversichtlich dreinblickenden Schwaben mit jugoslawischen Wurzeln, die Sorgenfalten auf die Stirn. „Gut ausgebildete, zufriedene Fachleute sind für unser Unternehmen der Schlüssel zum Erfolg“, weiß er und fügt hinzu: „Wer einmal da ist, der bleibt.“ Mitarbeitermotivation und Nachwuchssicherung sind feste Bestandteile der Firmenphilosophie. Viele der Beschäftigten begannen ihre Berufslaufbahn im Unternehmen, das auch als Ausbildungsbetrieb einen guten Namen hat. Mehr als die Hälfte der Belegschaft in Wolfen sind seit mindestens zehn Jahren im Unternehmen tätig, rund ein Drittel ist länger als 15 Jahre dabei.

Grundvoraussetzungen solange Spaß an der Arbeit zu haben und gute Leistungen zu bringen sind nicht in erster Linie die modernen Produktionsbedingungen und die überdurchschnittliche Entlohnung, sondern das Klima, das in der Firma herrscht. „Unsere Mitarbeiter identifizieren sich mit dem Unternehmen“, freut sich der Betriebsleiter. Ob Weihnachtsfeier, die persönliche Aufmerksamkeit zu Jubiläen und Geburtstagen oder auch nur der freundliche Umgang miteinander - was woanders längst der kalten Alltagshektik zum Opfer fiel, gehört bei Wiesheu noch immer zum guten Ton. Als Anerkennung für sein Engagement in diesem Bereich wurde das Unternehmen im Jahr 2010 mit dem Mittelstandspreis für soziale Verantwortung des Landes Baden-Württemberg geehrt.

Das heutzutage leider nur noch selten zu findende, fast familiäre Betriebsklima kommt nicht von ungefähr. Es ist traditionell gewachsen. Gegründet haben Marga und Karlheinz Wiesheu die Firma vor mehr als 40 Jahren unter einfachsten Bedingungen. In der sprichwörtlichen Garage in Burgstetten baute der tatkräftige Firmenchef 1973 seine ersten Backöfen mit Ober- und Unterhitze für eine typisch schwäbische und bayrische Spezialität, den Leberkäse. Heute ist das innovative Unternehmen, mit Stammsitz im badischen Affalterbach, Marktführer der Branche, beschäftigt insgesamt **über 500 Mitarbeiter** und erzielte 2012 einen Umsatz von 89 Millionen Euro.

BU: Maschinenbediener Herr Markus Rau an der Stanzanlage TruPunch 5000 beim programmieren

Autor: Christian Wohlt
Kontakt:
Wiesheu Wolfen GmbH
Pero Antolovič
Betriebsleiter
Industriepark Wolfen
Kekuléstraße 1
06766 Bitterfeld-Wolfen
Tel.: 03494 66963-0
www.wiesheu.de

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie-Einstellungen jederzeit ändern.

vorheriger Beitrag Erforderliche Cookies Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

Funktionelle Cookies Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

Bestätigen

Einstellungen Cookies & Datenschutz

05.02.2013

nächster Beitrag

