

Strukturen für die Zukunft

WACHSTUM, INTERNATIONALISIERUNG UND DIE ERWEITERUNG DER KOMPETENZFELDER AUF DIE GESAMTE PROZESSKETTE DER BACKWARENHERSTELLUNG HABEN DIE KAAK-GRUPPE ZU EINEM DER GRÖSSTEN ANBIETER FÜR BÄCKEREITECHNIK WELTWEIT WERDEN LASSEN. MIT NEUEN ORGANISATIONSSTRUKTUREN RÜSTET SICH DIE GRUPPE JETZT FÜR DIE ZUKUNFT.



++ Bild 1

(oben links nach rechts): Aart-Jan Hartman (Verkauf Kaak Group), Roel Jansen (Multiparts), Jan Vermeulen (DrieM), Willem Huijink (Finanzen Kaak Group), David Marsh (Auslandstöchter: Benier UK), Hans van Beek (Kaak Food Production Systems), Hein Jansen (Kaak Bakeware)
(unten links nach rechts): Erik van Opstal (Benier), Günther Fliszar (Daub), Pascal Atanné (Lhotellier R2A), Maurizio Tabarelli (MCS), Lodewijk van der Borg (Sprecher der Geschäftsführung Kaak Group)

+ Ende des 19. Jahrhunderts begann Bernard Kaak im niederländischen Städtchen Terborg mit der Herstellung von Backformen und Blechen. Daraus entwickelte sich ein prosperierendes Unternehmen. Als in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts immer mehr Bäckereien in Europa begannen, ihre Produktionen zu automatisieren, baute Kaak die nötigen Förderanlagen, Formenlager und Entkapsler. Die große Wachstumsperiode begann in den 90er Jahren, nachdem Jan Kaak, Ururenkel des Gründers, an die Spitze des Unternehmens rückte. Das Sortiment der Kaak Nederland b.v. (entstanden aus Kaak Food Production Systems und Kaak Bakeware) wurde ausgebaut, sodass es heute mehr als 20 verschiedene Maschinen und Anlagentypen umfasst, und eine IT-Tochter wurde gegründet, die eigene

Steuerungen entwickelte. Systematisch kaufte Kaak Firmen auf, die in das Portfolio passten und halfen, Komplettanbieter von Bäckereiliniern zu werden: 1991 Benier, ein niederländischer Hersteller von Teigteilern und Teigaufbereitungsanlagen, 1997 den deutschen Thermo-Öl-Ofenhersteller Daub, 2005 den italienischen Ofen- und Anlagenbauer MCS, der das Pizzageschäft beherrschte, 2007 in Frankreich die Lhotellier R2A, ein Unternehmen, das Formen und Bleche u. a. mit Teflon beschichtet (Silikonbeschichtungen machte bereits Kaak Bakeware), sowie Multiparts für den Bereich Maschinenbau und Fördertechnik. 2009 gründete Kaak schließlich DrieM, ein Unternehmen, das sich in Ergänzung zu Benier mit der Teigaufbereitung beschäftigt und sich dabei auf Teigbandanlagen konzentriert.

Die Struktur der Geschäftsleitung

- ++ President Commissaris der Kaak Group:** Jan Kaak
- ++ Kaak Group Geschäftsführung:** Lodewijk van der Borg (Sprecher der Geschäftsführung), Aart-Jan Hartman (Verkauf), Willem Huijink (Finanzen)
- ++ Kaak Food Production Systems:** Hans van Beek
- ++ Benier:** Erik van Opstal
- ++ MCS:** Maurizio Tabarelli
- ++ Daub:** Günther Fliszar
- ++ DrieM:** Jan Vermeulen
- ++ Lhotellier R2A:** Pascal Atanné
- ++ Multiparts:** Roel Jansen
- ++ Kaak Bakeware:** Hein Jansen
- ++ Auslandstöchter:** Benier UK . David Marsh +++

Der Umsatz der Gruppe hat sich in den Wachstumsjahren mehr als verdoppelt und lag im vergangenen Jahr bei 125 Mio. EUR. Generiert werden die Umsätze auf allen Kontinenten. Europa von Brest bis Wladiwostok gilt als Heimatmarkt, die USA als ein traditionell wichtiger Markt. Asien und insbesondere China gehören mit Lateinamerika zu den aktuellen Wachstumsmärkten und erst im vergangenen Jahr lieferte Kaak elf komplette Brotlinien nach Afrika. Auch hier befindet sich der Backwarenmarkt wie im Mittleren Osten in einer Umstrukturierungsphase vom Kleinhandwerk zu industriellen Anbietern, die Wert darauf legen, sich nicht mit einem Dutzend Lieferanten herumschlagen zu müssen, sondern einen Partner zu finden, der ihnen nicht nur die Anlagen, sondern Schulung und Unterstützung liefert, bis Personal und Anlagen problemlos miteinander produzieren.

Das rasante Wachstum führt jetzt zu einer deutlichen Veränderung der Organisationsstruktur. Jan Kaak sagt: „Einerseits sind wir bei einer Größe angekommen, die neue Führungs- und Organisationsstrukturen braucht. Andererseits haben sich die Märkte verändert und auch ausgedehnt. Wenn wir früher mit Bäckern verhandelt haben, so stehen uns heute Investoren und Finanzleute gegenüber, um nur ein Beispiel zu nennen. Ein Investor in Afrika hat andere Ansprüche als

einer in China oder in Europa. Darauf müssen wir uns einstellen, sowohl mit unserer Verkaufs- wie mit unserer Produktions- und Serviceorganisation. Deshalb haben wir in den zurückliegenden Monaten eine neue Organisationsstruktur entwickelt, die mehr Flexibilität ermöglicht und alle Kompetenzen, die in der Gruppe vorhanden sind, nutzt. Wir wollen in der Lage sein, jedem Kunden, egal wie groß, egal wo, egal was er braucht, die optimale Lösung anzubieten und sie so schnell wie möglich realisieren zu können.“

Konkret wurde eine Konzernstruktur erstellt, deren Dach die Kaak Group darstellt. Das operative Geschäft der Gruppe liegt in den Händen ihrer Geschäftsführer Lodewijk van der Borg, Aart-Jan Hartman und Willem Huijink, wobei van der Borg als Sprecher der Geschäftsführung (Managing Director) fungiert, Hartman für Verkauf und Marketing zuständig ist und Huijink die Finanzen betreut. Jan Kaak übernimmt die Funktion des President Commissaris, einer Kontrollinstanz ähnlich dem Aufsichtsrat einer Aktiengesellschaft.

Der Dachorganisation, die nach wie vor in Terborg ihren Sitz hat, obliegt die strategische Ausrichtung der Gruppe sowohl in Hinblick auf die Märkte, die bearbeitet werden, wie auch mit Blick auf das Produktportfolio. Ein Schwerpunkt dürfte dabei die Vergrößerung der Gruppe sein, egal, ob durch Kooperation wie jüngst mit ECS, durch Zukauf weiterer Unternehmen oder durch Gründung eigener Tochtergesellschaften.

In ihre Zuständigkeit fällt die Organisation des Projektgeschäftes, wozu auch die juristische Ausgestaltung der internationalen Verträge gehört, die heute nicht selten mehrere 100 Seiten umfassen. Sie steuern die zentralen Abteilungen Marketing, Forschung und Entwicklung, Vertrieb und Finanzen.

Die Tochtergesellschaften tragen jeweils selbstständige Profit-/Verlust-Verantwortung und können über das Maß hinaus, in dem sie innerhalb der Gruppe an Projektgeschäften teilnehmen oder mit einzelnen anderen Kaak-Tochtergesellschaften kooperieren, ihre Marktbeurteilung selber festlegen. Ein Beispiel dafür offenbarte jüngst bereits der Thermo-Öl-Ofenbauer Daub aus Hamburg, der sich neben dem Projektgeschäft künftig verstärkt auf die Handwerksmärkte in West- und Osteuropa konzentrieren will. +++

UNTERHALB DES KONZERNDACHES SIND FOLGENDE ACHT EINZELNE GESCHÄFTSBEREICHE ANGESIEDELT:

Kaak Food Production Systems, Terborg, NL	Maschinenbau, Fördertechnik
Benier Nederland B.V., 's-Hertogenbosch, NL	Teigteiler, Brot- und Brötchenanlagen
Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, D	Thermo-Öl-Öfen
DrieM Dough Sheeting Technology B.V., 's-Hertogenbosch, NL	Teigbandanlagen
Kaak Bakeware, Terborg, NL	Formen und Bleche
Lhotellier R2A, Contres, F	Beschichtung von Formen und Blechen
MCS Srl, Ala, Italien	Umluftöfen und Pizzalinien
Kaak Multiparts, Terborg, NL	Maschinenbau und Fördertechnik



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.