

Chancen für die Zukunft nutzen

DIE WP BAKERY GROUP STARTET ZUSAMMEN MIT IHREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN DIE ZWEITE STUFE DES ORGANISATIONSKONZEPTES „THINK PROCESS“.



++ Dietmar Bohlen,
Geschäftsführer Vertrieb der
WP Bakery Group



++ Adrian van Dillen,
Vorsitzender
der Gruppengeschäftsführung

+ Das Konzept verknüpft die produzierenden Tochterunternehmen wie das Stammhaus im bayerischen Dinkelsbühl, WP IB in Tamm, WP Haton im niederländischen Panningen sowie WP Kemper in Rietberg stärker und effizienter sowohl untereinander wie mit den in- und ausländischen Vertriebsgesellschaften. Zwei Prinzipien stehen dabei im Vordergrund:

- +** das Prinzip „Think Process“, das dem Konzept den Namen gab und für eine konsequente Orientierung am bäckerischen Produktionsprozess steht, sowie
- +** das Prinzip der Kompetenzzentren für bestimmte Teile des Produktionsprozesses.

In der Konsequenz erwächst aus dieser Matrix eine Vertriebsstruktur, die sich streng an der neuen Prozessorganisation der Gruppe ausrichtet und bei Bedarf hoch qualifizierte Ingenieure aus den einzelnen Werken zur Lösung spezieller Probleme heranziehen kann. Zu diesem Zweck wurde jetzt am Hauptsitz der Gruppe in Bielefeld eine Gruppe von Area Sales Managern angesiedelt, die für die gesamte Gruppe als Kommunikationsscharnier zwischen bestimmten Ländern oder Ländergruppen inklusive der dort angesiedelten Vertretungen und Niederlassungen und den Produktionsunternehmen arbeiten. Chef der neuen Gruppe ist der kürzlich zur Gruppe gestoßene Dietmar Bohlen. Bohlen sagt: „Die Märkte sind sehr unterschiedlich. Die Strukturen und Anforderungen in den Wachstumsmärkten Lateinamerikas oder Afrikas lassen sich nicht mit denen in Europa oder in den USA vergleichen. Wir sehen große Chancen für die Zukunft darin, jeden einzelnen Markt sehr individuell und intensiv zu bearbeiten.“

Parallel dazu wird die Konzentration der Produktionstochter auf einzelne Technik- bzw. Technologiefelder fortgesetzt, wobei WP IB dabei insofern eine Ausnahme darstellt, als man sich hier um die Projektierung und Abwicklung des sogenannten Turn-Key-Geschäfts kümmert, bei dem es um komplette Linien oder Produktionsstätten geht. WP

Haton wird sich auch weiterhin um die Aufarbeitung von Großbrot kümmern, während Teigherstellung und Kleingebäckaufarbeitung WP Kemper zugeordnet ist. In Dinkelsbühl konzentriert man sich künftig auf das gesamte Ofen-Know-how von der Entwicklung über Konstruktion bis hin zur Produktion. Die Betreuung der Kleingebäckanlagen wird nach Rietberg gehen, weshalb es in Dinkelsbühl zu einem Abbau von Arbeitsplätzen kommen wird, die im Gegenzug durch den Aufbau der neuen Struktur in Vertrieb und Engineering kurz- und mittelfristig an allen Standorten neu entstehen. Für die scheidenden Dinkelsbühler Mitarbeiter wird derzeit mit dem Betriebsrat über einen Sozialplan verhandelt.

Hintergrund für den zweiten Schritt der Neuorganisation, so Adrian van Dillen, Vorsitzender der Geschäftsführung der Gruppe, ist die Verschiebung der Märkte. 2012 erzielte die Gruppe nur mehr 30 % ihres Umsatzes in Deutschland, 34 % stammen aus dem restlichen EU-Raum und mit 36 % kommt die größte Nachfrage inzwischen aus den außereuropäischen Märkten. Van Dillen erklärt: „Das wird sich in den kommenden Jahren noch verstärken. Asien, Afrika und Lateinamerika wachsen zurzeit sehr stark, während in Europa und speziell in Deutschland vor allem strukturelle Verschiebungen stattfinden. Die neuen Märkte verlangen von uns an die jeweiligen Märkte angepasste Technologien und einen Maschinenbau, der die Infrastruktur der Länder berücksichtigt. Wenn eine Produktionslinie in einem Schwellen- oder Entwicklungsland muckt, können wir nicht, wie hierzulande, einen Servicetechniker in Marsch setzen, wir müssen vielmehr in der Lage sein, mit dem eigenen Personal der Fabriken per digitaler Kommunikation das Problem zu beheben. Auf der anderen Seite sind die Anforderungen aus diesen Ländern sehr viel breiter und tiefer. Die Kunden dort erwarten nicht nur perfekte Technik, sondern auch Hilfe bei der Produktentwicklung, der Personalschulung und zum Teil sogar eine langfristige Betreuung der Produktionsprozesse inklusive Qualitätssicherung.“ **+++**

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußcken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werd
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



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.