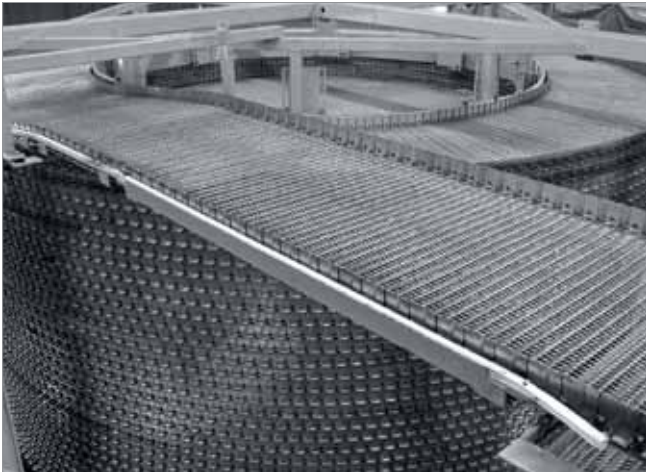


# Neues Team am Start

DER US-AMERIKANISCHE TRANSPORTBAND-LIEFERANT ASHWORTH BROS., INC. AUS WINCHESTER, USA, HAT SEIN EUROPAGESCHÄFT NEU GEORDNET. PRODUZIERT WIRD IN BIRMINGHAM, DIE NEUE EUROPÄISCHE ZENTRALE SITZT NUN IN AMSTERDAM.



© Ashworth

**+** Ashworth stellt Förderbänder seit mehr als 65 Jahren her und liefert seine Produkte weltweit an Erstausrüster und Lebensmittelhersteller. Das Unternehmen hat das erste Kurvenförderband 1959 erfunden, das erste CBS Baking Band in 1963 und in 1967 das erste Spiralförderband. Diese Produkte werden weltweit zum Garen, Backen, Kühlen und Frosten von Backwaren genutzt.

Eine von Ashworths neuen Produktlösungen ist Exacta Stack, ein Spiralband für selbststapelnde Spiralen, das in verschiedenen Breiten, Höhen und Maschenweiten verfügbar ist. Das Band wurde auf der iba 2012 vorgestellt und ist in zahlreichen Anlagen in den USA bereits seit mehr als drei Jahren erfolgreich in Betrieb.

Ashworth produziert heutzutage für die Märkte in West- und Osteuropa, Afrika und dem Nahen Osten in Birmingham, Großbritannien. Die 15 Personen umfassende Verkaufs- und Servicemannschaft hat dagegen ihr Hauptquartier in der Nähe des Amsterdamer Flughafens Schiphol

aufgeschlagen. EMEA Commercial Director ist Andreas Hofman (47), der bis vor einem halben Jahr als Sales Director EMEA für einen börsennotierten US-amerikanischen Hersteller von automatischen Sortier- und Transportanlagen tätig war und langjährige Erfahrungen als Lieferant der lebensmittelverarbeitenden Industrie mitbringt. Ziel und Aufgabe von Hofman ist es, Ashworth vor allem als Problemlöser und strategischen Partner der Industrie zu positionieren. Hofman sagt: „Mehr und mehr unserer Kunden sind nicht nur national, sondern global aktiv und erwarten einen entsprechend aufgestellten Partner, der einerseits in der Lage ist, an strategischen Lösungen mitzuarbeiten und andererseits mit Service, Schulung und proaktiver Maintenance dafür sorgt, dass Downtimes so gering wie möglich ausfallen.“

Um das weltweit garantieren zu können, produzieren die Werke in Winchester, Virginia, USA, und Birmingham ein größtenteils identisches Sortiment. Verkehrstechnisch günstig laufen Verkauf und Service in Europa, dem Mittleren Osten und Afrika von Amsterdam aus, während die amerikanischen Kontinente, Asien und Australien von lokalen Büros betreut werden. Darüber hinaus unterstützt ein weltweites Netz von Verkaufs- und Servicerepräsentanzen in verschiedenen Ländern die Kunden. Hofman erklärt: „Ashworth pflegt eine Tradition der Offenheit, der Informationsweitergabe und der Kundens Schulung. Das hilft Kunden wie uns, schnell und präzise die richtigen Fragen zu stellen und die richtigen Lösungen zu finden.“

Das neu gebildete Team in Amsterdam unter Hofmans Führung wird sich zunächst auf das bestehende Geschäft in Europa konzentrieren und parallel weitere Mitarbeiter einarbeiten, sodass in Zukunft einem Ausbau des Geschäftes nichts mehr im Wege steht. +++

ANZEIGE

**HOGA** Fachmesse  
Hotellerie  
Gastronomie & GV

**NEU! Frühjahrs-Treff in Halle 7A**

Neuheiten + Angebote von 80 Zulieferern · BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG



**13.-16. Januar 2013 · Messe Nürnberg**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH, Projektleitung: HOGA, Messezentrum 1, 90471 Nürnberg, www.hoga-messe.de, hoga@afag.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](http://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](mailto: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.**