

Jubilare

Während der Mitgliederversammlung ehrte Präsident Walter Aumann folgende Jubilare:

25 Jahre VDB-Mitglied

Manfred Dollinger	Bayern
Horst Drechsler	Hamburg-Schleswig-Holstein
Andreas Eckert	Bayern
Walter Feucht	Bayern
Johann Fischer	Bayern
Peter Kunkel	Berlin-Brandenburg
Helmut Müssig	Rheinland
Manfred Uhrmacher	Rheinland
Karl-Heinz Spintzik	Berlin-Brandenburg
Robert Wagner	Bayern

40 Jahre VDB-Mitglied

Robert Freihoff-Moritz	Berlin-Brandenburg
Hefefabrik Wieninger GmbH & Co.	Bayern
INA-Nährmittelfabrik	Hamburg-Schleswig-Holstein
Kleinespel GmbH	Westfalen-Lippe
Nikolaus Reis	Bayern
Rosenmühle GmbH	Bayern
Schäfer's Brot & Kuchen GmbH	Niedersachsen-Bremen
Michael Schmidt	Bayern
Ottfried Seidel	Baden-Württemberg
Otto Wedemann	Hamburg-Schleswig-Holstein
Hubert Wegmann	Westfalen-Lippe

LG MECKLENBURG-VORPOMMERN

Schaubacken in Bautzen

Eberhard Kellert, Geschäftsführer der Debag Deutsche Backofenbau GmbH, Bautzen, begrüßte die VDB-Mitglieder und Dipl.-Ing. oec. Wolfgang Hesse, Geschäftsführer Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks Sachsen, sowie Besucher der Bäckerei Odkolek a.s. aus Tschechien in Bautzen. Seit fast einem Jahrhundert entwickle und produziere das Unternehmen Backöfen, erklärte Kellert. Nach der Wende ging der Ofenbauer aus dem ehemaligen Münchner Unternehmen Debag hervor. „Mit der Erfindung des Monsum-Prinzips revolutionierte Debag-Gründer Alois Paul Linder den Backofenbau“, erklärte Kellert. Das Prinzip wird noch heute in den Öfen angewendet. Ein Rundgang durch die Werkshallen gab den Gästen einen Einblick in die Produktpalette des Unternehmens. In Bautzen produzieren die Mitarbeiter Etagen- und Stikkenö-

fen, Kombinations- und Ladenbacköfen. Bei der Produktion von Ladenbacköfen legt die Firma ihr Augenmerk auf deren Leistung. Ziel sei es, erläuterte der Geschäftsführer, dass diese Ofenart nicht leistungsschwächer sei als die Produktionsbacköfen. Die DILA-Fertigbacköfen haben nach Firmenangaben eine kurze Aufheizphase und eine Heißluftführung mit reversierender Radiallüftung. Zudem stellt das Unternehmen Gärautomaten, Froster und Brötchenanlagen her. In der werkseigenen Versuchsbäckerei präsentierte ein Backmeister das Backen im Laden. Neben Brötchen mit Langzeitführung und halbgebackenen Broten gab es Butterkuchen und Croissants.



STELLENANGEBOT

Marktgerechte Innovationen sichern unsere Zukunft

Als ein renommiertes Unternehmen der Nahrungsmittelgrundstoffindustrie stellen wir unsere Weichen auf eine wachstumsorientierte Zukunft.

Wir haben eine der längsten Traditionen und modernsten Produktionsverfahren für die Produktion von Backhefen.

Internationale Verbindungen, tiefes biotechnologisches Wissen und eine anwendungsorientierte Forschung garantieren ein breites, aktuelles Sortiment von Bäckereirohstoffen.

Für den weiteren Ausbau unseres erfolgreichen Großkundengeschäftes suchen wir einen weiteren

Sales-Manager Großkunden

- Sie betreuen ausgewählte Großkunden in unserem Zielmarkt für Bäckereirohstoffe
- Sie überzeugen die Kunden durch eine gute anwendungstechnische Beratung von unseren funktionalen Rohstoffen
- Sie unterstützen den Leiter des Verkaufs Großkunden in festgelegten Bereichen und koordinieren erfolgreich das Zusammenspiel zwischen Verkauf, Produktmanagement und Entwicklung
- Durch gezielte Analysen von Kunden und Marktsegmenten finden Sie Ansatzpunkte für einen weiteren Ausbau unseres Großkundengeschäftes

Auf der Basis eines Studiums als Lebensmitteltechnologe, Ökotrophologe oder Wirtschaftsingenieur, oder eines Berufsabschlusses als Bäckermeister oder Bäckereitechniker, verfügen Sie bereits über mehrjährige Verkaufserfahrung im Food-Ingredients-Bereich. Eine sichere Bearbeitung kundenorientierter Projekte, solide Einblicke in die industrielle Fertigung von Backwaren sowie organisatorisches Talent und Initiative kennzeichnen Ihr berufliches know how. Ausdrücklich sprechen wir auch Personen der 2. Ebene mit Potential an, die den unbedingten Willen zum Erfolg haben.

Als Weg in Ihre Zukunft bieten wir Ihnen an unserem Hauptstandort in Werne eine sichere Position mit einer adäquaten Dotierung und zeitgemäßen Sozialleistungen.

Wenn Sie Freude an der beschriebenen Aufgabenstellung haben, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

UNIFERM GmbH & Co. KG
Herrn Schäfers, Postfach 16 61, 59359 Werne
 Tel.: (0 23 89) 79 78 - 0, Fax: (0 23 89) 79 78-2 80
 e-mail: Personal@uniferm.de - www.uniferm.de



*100% Garantie für
Frische und Genuss!*