

## Geschäftsführer

Christoph Deinert, Joachim Weckmann

### Qualitätsmanagement und HACCP 030 / 613 912 - 0

QM-Team Dr. Alex Beck, Katja Noll,  
Joachim Weckmann, Stahl-Partner für  
Bäcker, Institut für Getreideverarbeitung,  
(QS Produktion s.u.)  
HACCP-Team Jozef Kotula, Sabine Prozell (Blp)

## Dienstleistung Handel

### Verkauf 030 / 613 912 - 0

Vertriebsleitung: **Sabine Jansen**  
intern: Nina Büscher, Kevin Hoffmann (Trainee),  
Anna Jansen, Dennis Noll, Cenia Wedemeyer  
Bestellannahme: Thomas Krull, Heiko Lamm, Lisa Stahlschmitt,  
Sedanur Yesilbag  
Kundenbetreuung: **Sabine Jansen**, Claudia Duus  
Marketing: **Christoph Deinert**  
Logistik 030 / 613 912 - 0  
**Harald Goldmann**  
Kommissionierung 030 / 613 912 - 0  
**Dennis Noll**, Jozef Kotula, Thomas Krull  
Einkauf 030 / 613 912 - 0  
Getreide lose: **Katja Noll**, Joachim Weckmann  
Disposition  
Rohstoffe: **Dennis Noll**, Christoph Deinert,  
Katja Noll  
Führungen 0172-975 92 65  
**Jürgen Baumann**

## Dienstleistung Verwaltung

Buchhaltung 030 / 613 912 - 11  
**Carsten Siedler**, Susan Milbradt  
Controlling/  
Berichtswesen 030 / 613 912 - 23  
**Christoph Deinert**, Joachim Weckmann  
Personalwesen 030 / 613 912 - 23  
**Christoph Deinert**, Katja Noll, Sabine  
Jansen  
Rechnungs-  
legung 030 / 613 912 - 0  
**Sabine Jansen**

### Nachhaltigkeit 030 / 613 912 23

Ökobilanz /  
Umwelterklärung **Christoph Deinert**, Jürgen Baumann  
Nachhaltigkeits-  
beauftragter **Christoph Deinert**  
Öko-Audit Jürgen Baumann, Christoph Deinert,  
Patrick Hannemann

### Unterstützung 030 / 613 912 - 0

Betriebsrat **Patrick Hannemann**, Jürgen Bau-  
mann, Oliver Gallwitz  
Arbeitsschutz **Katja Noll**, Dr. Karl-Heinz Willig,  
Oliver Gallwitz, Jürgen Molch  
EDV **Martin Herbster**

## Geschäftsführer

Christoph Deinert, Joachim Weckmann

## Handwerk Produktion

**Backstube 030 / 613 912 - (Backstube -29, Betriebsleitung -24)**  
Betriebsleitung Produktion: **Katja Noll**, Peter Steinhoff (techn. Betriebsleitung)  
Backstubenleitung (operativ): **Patrick Hannemann**, **Toni Lokocz**, Sebastian Roddek  
Backstubenleitung (strategisch): **Peter Steinhoff**  
Qualitätssicherung: **Katja Noll**, Rick Raabe, Peter Steinhoff, Marcus Würfel  
Technik/Organisation Backstube: **Patrick Hannemann**  
Personal Backstube: **Toni Lokocz**, Sebastian Roddek  
Lehrlingsausbildung: **Peter Steinhoff**, Sebastian Roddek  
Meisterrunde: Oliver Gallwitz, Patrick Hannemann, Toni Lokocz, Rick Raabe, Sebastian  
Roddek, Markus Schaub, Frank Schwarz, Peter Steinhoff, Axel Werner,  
Marcus Würfel  
Bäcker: Godfred Appiah, Damian Budnik, Oliver Gallwitz, Dirk Gebert, Sven Gra-  
detzke, Rico Groß, Klaus Hagen, Patrick Hannemann, Jeton Hasanaj, Gaby  
Hausmann, Stefan Hünemeyer, Niclas Ketel, Frank Lindner, Toni Lokocz,  
Rainer Mai, Patrick Paul, Rick Raabe, Sebastian Roddek, André Sackrow,  
Markus Schaub, Christine Schmock, Frank Schwarz, Christian Sippel, Jan  
Skubowius, Peter Steinhoff, Stefan Waask, Timo Wagner, Axel Werner,  
Marcus Würfel  
Bäckerhelfer: Ahmad Faiz Faizi, Marcin Polakowski  
Produktionshelfer: Muhab Aboammar, Andrzej Dembowski  
Auszubildende: Sidy Barry, Marvin Blümlein, Jeremy-Jason Kahle  
**Müllerei 030 / 613 912 - 29**  
**Florian Eickmann**, **Mike Rühlmann**, Marcin Polakowski,  
**Gebäudemanagement 030 / 613 912 - 38**  
Betriebs- / Haustechnik: **Jozef Kotula**, Sylwester Wajs  
Reinigung / Hygiene: **Jozef Kotula**, Wioletta Jacuk-Woltmann, Cecylia Kotula,  
Radoslaw Wojciechowski  
**Warenannahme/  
Lager 030 / 613 912 - 38**  
**Dennis Noll**, Jozef Kotula, Thomas Krull

## Geschäftsführer

Christoph Deinert, Joachim Weckmann