

## GESCHÄFTSFÜHRER

Christoph Deinert, Felix Wasmuth, Joachim Weckmann

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

**QM-Team** Dr. Alex Beck, Vanessa Gleim, Joachim Weckmann, Stahl-Partner für Bäcker, Institut für Getreideverarbeitung, (QS Produktion s. u.)  
**HACCP-Team** Marcin Polakowski, Sabine Prozell (Blp)

## Dienstleistung Handel

### Verkauf 030 / 613 912 - 0

Vertriebsleitung: **Sabine Jansen**, Kevin Hoffmann  
intern: Anna Jansen, Ines Matzner, Cenia Wedemeyer  
Bestellannahme: Victoria Hecht, Thomas Krull, Heiko Lamm, Lisa Stahlschmitt  
Kundenbetreuung: **Sabine Jansen**, Claudia Duus  
Marketing: **Felix Wasmuth**, Christoph Deinert

### Logistik 030 / 613 912 - 0

**Toni Lokocz**, Felix Wasmuth

### Kommissionierung 030 / 613 912 - 0

**Dennis Noll**, Thomas Krull

### Einkauf 030 / 613 912 - 0

Getreide löse: **Dennis Noll**, Joachim Weckmann  
Disposition Rohstoffe: **Dennis Noll**, Christoph Deinert

### Führungen 0172 / 975 92 65

**Claudia Tyree-Francis**

## Dienstleistung Verwaltung

### Buchhaltung 030 / 613 912 - 11

**Carsten Siedler**, Susan Milbradt

### Controlling/ Berichtswesen 030 / 613 912 - 23

**Christoph Deinert**, Felix Wasmuth

### Personalwesen 030 / 613 912 - 23

**Felix Wasmuth**, Toni Lokocz, Sabine Jansen

### Rechnungs- legung 030 / 613 912 - 0

**Sabine Jansen**

### NACHHALTIGKEIT 030 / 613 912 23

**Ökobilanz/  
Umwelterklärung** Christoph Deinert

**Nachhaltigkeits-  
beauftragter** Christoph Deinert

**Öko-Audit** Christoph Deinert, Patrick Hannemann, Kevin Hoffmann, Claudia Tyree-Francis

### UNTERSTÜTZUNG 030 / 613 912 - 0

**Betriebsrat** Oliver Gallwitz, Patrick Hannemann, Sven Broszeit, Lukas Koindek, Lisa Stahlschmitt

**Arbeitsschutz** Christoph Deinert, Dr. Karl-Heinz Willig, Oliver Gallwitz, Uwe Schuhmann

**EDV** Martin Herbster, Kevin Hoffmann

## Handwerk Produktion

Betriebsleitung Produktion: **Toni Lokocz**, Peter Steinhoff (techn. Betriebsltg.)

Backstubenleitung (operativ): **Patrick Hannemann, Toni Lokocz, Markus Schaub**

Backstubenleitung (strategisch): **Peter Steinhoff**

Qualitätssicherung: **Vanessa Gleim**, Oliver Gallwitz, Peter Steinhoff, Marcus Würfel

Technik/Organisation Backstube: **Patrick Hannemann**

Personal Backstube: **Toni Lokocz**, Markus Schaub

Lehrlingsausbildung: **Peter Steinhoff**, Markus Schaub

Produktionsleiter-Runde: Damian Budnik, Oliver Gallwitz, Patrick Hannemann, Jeton Hasanaj, Toni Lokocz, Marcin Polakowski, Markus Schaub, Frank Schwarz, Peter Steinhoff, Timo Wagner, Axel Werner, Marcus Würfel

Bäcker: Damian Budnik, Oliver Gallwitz, Dirk Gebert, Sven Gradetzke, Rico Groß, Klaus Hagen, Patrick Hannemann, Jeton Hasanaj, Gaby Hausmann, Stefan Hünemeyer, Toni Lokocz, Patrick Paul, André Sackrow, Markus Schaub, Frank Schwarz, Ismet Sagcan, Christian Sippel, Jan Skubowius, Peter Steinhoff, Stefan Waask, Timo Wagner, Axel Werner, Marcus Würfel

Bäckerhelfer: Muhab Aboammar, Abdelhalim Atiya Abdelhalim, Hussain Almousa, Ahmad Faiz Faizi, Amer Mousa

Produktionshelfer: Emad Al-Hajjami, Kabiru Sanneh

Auszubildende: Sidy Barry, Marvin Blümlein, Jeremy-Jason Kahle, Pia Sinah Wollenberg

### Müllerei 030 / 613 912 - 29

**Marcin Polakowski**, Florian Eickmann, Mike Rühlmann,

### Gebäudemanagement 030 / 613 912 - 38

Betriebs-/Haustechnik: **Toni Lokocz / Christoph Deinert**, Maximilian Reich, Sylwester Wajs

Reinigung/Hygiene/Schnittbrot: **Marcin Polakowski**, Katarzyna Budnik, Andrzej Dembowski, Ilirjana Hasanaj, Wioletta Jacuk-Woltmann, Robert Kotniewicz, Cecylia Kotula, Anna Polakowska, Dorota Pyter, Janusz Szymczak, Radoslaw Wojciechowski

### Warenannahme/ Lager 030 / 613 912 - 38

**Dennis Noll**, Thomas Krull

## GESCHÄFTSFÜHRER

Christoph Deinert, Felix Wasmuth, Joachim Weckmann

## GESCHÄFTSFÜHRER

Christoph Deinert, Felix Wasmuth, Joachim Weckmann