

## 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: Janik Hartlieb, Thomas Krull, Heiko Lamm, Lisa  
Stahlschmitt

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**

**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**

### 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**

### Nachhaltigkeit 030 / 613 912 23

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

## 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, Michael Lindenmayr, Frank  
Lindner, Toni Lokocz, Rainer Mai, Patrick Paul, Rick Raabe, Sebastian Rod-  
dek, 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

## Geschäftsführer

Christoph Deinert, Joachim Weckmann