

Wir

bei Westfleisch



WEST FLEISCH
DIREKT VON BAUERN.

WestfalenLand

IceHouse

GUSTOLAND®

WESTFOOD

WESTCROWN

WETRALOG

WENOVA

DOG'S BUSINESS

WEST PET
JANKE GMBH

Oktober 2019



39 Azubis gestartet

37 junge Menschen haben am 1. August 2019 ihre Ausbildung bei Westfleisch begonnen, am 1. September starteten noch zwei „Nachzügler“.

Von Kaufleuten im Groß- und Außenhandel sowie Industriekaufleuten über Fachkräfte für Lebensmitteltechnik oder Lagerlogistik bis hin zu Elektronikern für Betriebstechnik und Fachinformatiker für Systemintegration sind die diesjährigen Ausbildungsberufe breit gefächert und damit ebenso vielfältig wie der gesamte Konzern. Damit unsere neuen Azubis ihre „Mittstreiter“ standortübergreifend, aber auch das Unternehmen im Ganzen kennenlernen können, hat die zentrale Personalabteilung wie in den vergangenen Jahren zum Azubi-Start „Willkommenstage“ mit einem abwechslungsreichen Programm organisiert.

Mehr dazu auf Seite 2 und 3.

Außerdem in dieser Ausgabe

Auf einen Kaffee mit ...

Jasmin Brands, neue Personalreferentin in Münster

Seite 4

Täglich neue Rezepte

Produktentwicklung in Oer-Erkenschwick

Seite 5

Jetzt anmelden!

Dritte Auflage des Soccer-Turniers

Seite 7

Mit Motivation und Spaß bei der Sache

Elf junge Menschen haben sich zum diesjährigen Ausbildungsstart für einen gewerblich-technischen und 28 für einen kaufmännischen Berufsweg bei Westfleisch entschieden. Die „Neuen“ absolvieren ihre Ausbildung an unterschiedlichen Standorten, beispielsweise Lübbecke, Hamm, Coesfeld, Oer-Erkenschwick und Münster, aber auch bei Tochterunternehmen wie WestfalenLand oder Dog's Nature. Einige Standorte haben schon vorher Aktivitäten durchgeführt, beispielsweise den Escape-Room in Münster oder den Kletterpark in Bad Oeynhausen besucht. Im August trafen sich die Azubis von allen Standorten außerdem bei den gemeinsamen „Willkommenstagen“ im Hotel Beverland in Ostbevern.

Bei der dreitägigen Veranstaltung wurde der Westfleisch-Nachwuchs auch von Carsten Schruck begrüßt: „Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Unternehmen für den Einstieg ins Berufsleben ausgewählt haben und Sie zu den 114 Auszubildenden, die wir im gesamten Konzern haben, gehören!“ Der Personalvorstand betonte: „Ihre Ausbildung liegt uns sehr am Herzen und deshalb ist es wichtig, dass Sie von Anfang an einen umfassenden Einblick ins Unternehmen erhalten. Diesen wollen wir Ihnen durch die Willkommensstage geben.“ Personalleiter Oliver Reich ergänzte: „Sie sind seit dem ersten Tag ein wichtiger Bestandteil Ihres jeweiligen Teams. Für einen

konzernweiten Überblick ist es aber auch nötig, über den Tellerrand hinauszuschauen.“ Deshalb würden sie in den nächsten Tagen verschiedene Abteilungen und Tochterunternehmen sowie die anderen neuen Azubis und die Ansprechpartner der Personalabteilungen kennenlernen. Daran anknüpfend gab Oliver Reich den neuen Azubis bereits einen Überblick über die Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, wenn die Ausbildung nach zwei oder drei Jahren erfolgreich beendet wird.

Begleitet wurden unsere neuen Azubis an allen Tagen vor Ort durch die Personalreferentin Jasmin Brands und Jana Rödiger, die derzeit BWL

studiert und als Werksstudentin die zentrale Personalabteilung unterstützt. Inhaltlich standen neben dem gegenseitigen Kennenlernen verschiedene Trainings, ein Ausflug zu WestfalenLand und mehrere Vorträge an.

Jana Mebus vom Konzern-Qualitätsmanagement stellte das Thema QM vor. Dominik Humpert, Leiter Konzernsicherheit, informierte über Datenschutz-Vorgaben und die Konzern-Betriebsrätin Katja Zazopoulos berichtete über Aufbau sowie Tätigkeiten der Westfleisch-Mitarbeitervertretungen. Zudem gab der am Standort Lübbecke eingesetzte Trainee Marcel Schmidt einen Einblick in die Lebensmittel-Warenkunde.

Die Durchführung des Azubi-Trainings lag wie in den vergangenen Jahren in den Händen von Ulrike Becker-Körbi. Die externe Trainerin gab Tipps, wie ein möglichst positiver erster Eindruck vermittelt werden kann, welche Grundregeln in der



Zu den Highlights der Willkommensstage zählten verschiedene Teambuildingmaßnahmen.

Beim Stationsparcours kamen die neuen Azubis ins Schwitzen.





In Lübbecke organisierten die Jugend- und Auszubildendenvertreter Sarah Töpel und Janna Kolwes zum Kennenlernen der neuen Auszubildenden einen Nachmittag im Kletterpark Bad Oeynhausen.

Unten:
Auch die Azubis der Zentrale in Münster sammelten im „Escape Room“ erste Erfahrungen in der Teamarbeit. Begleitet wurden sie dabei von Ardijana Tahiri (li.) und Kevin Lenz (vorne).



Kommunikation gelten, erläuterte die Spielregeln des Miteinanders und wie Kniggefehler vermieden werden können.

Betriebsbesuche standen ebenfalls auf dem Programm: Bei der WestfalenLand Fleischwaren GmbH in Münster hatten die Azubis die Gelegenheit, die Herstellung und Veredelung von Fleischwaren live zu erleben. Zurück im Hotel, konnten sie die erlernte Warenkunde direkt in die Praxis umsetzen: In der Kocharena des Hotels zauberten die jungen Leute gemeinsam individuelle Burgerkreationen. An einem anderen

Abend tauschten sich die Azubis mit den Personal-Verantwortlichen beim gemeinsamen Grillen aus.

Ein weiterer Schwerpunkt der Veranstaltung war die Förderung und Entwicklung von Teamarbeit. Bei verschiedenen Teambuildingmaßnahmen, die auf dem eingerichteten Parcours auf dem Hotelgelände stattfanden, kamen die Azubis ins Schwitzen: Mittels strategischem Denken, Kom-

Die neuen Azubis des Fleischcenters Coesfeld machten einen Ausflug in den „Escape Room“ nach Münster. Begleitet wurden sie von den Auszubildenden aus dem zweiten und dritten Lehrjahr sowie von den Ausbildungsverantwortlichen Imke Lohmeier, Lisa Thesing, Marie-Claire Evelt, Patricia-Carina Wiggering, Doris Koeneemann und Sebastian Tenbeitel.

WIR SIND DIE NEUEN :-)

Elvis Arifi	Nadine Kleer
Alina Bontrup	Lea Koop
Niklas Braun	Darvin Kunert
Christian Breier	Max Lichtwald
Magdalena Chudzinska	Tobias Liesenkötter
Viktoria Czezka	Linh Lürwer
Manuel Damm	Ben Michallek
Belmin Durakovic	Robbe Milis
Valriy Eigenseher	Marcel Mughal
Amanda Emini	Lars Niehaus
Tania Isabel	Pascal Plewa
Frederic Garber	Maike Reiermann
Marei-Kristin Gräber	Mike Rempel
Nils Heidrich	Malte Sobottka
Ann Kathrin Hilker	Katja Spinola
Pavel Ivanov	Carla Stüwe
Yoana Ivanova	Dennis Wagener
Husein Jovanovic	Patrick Westerholt
Atakan Kacmaz	Franziska Wielens
Marek Kaluzny	

munikations- und Moderationsfähigkeiten lösten die Teams gemeinsam und mit gegenseitiger Unterstützung verschiedene Aufgaben. Die Teilnehmer der Willkommenstage waren mit Spaß bei der Sache und waren sich einig, dass es eine gelungene Veranstaltung war.

JASMIN BRANDS

Neue Personalreferentin bei Westfleisch

Sie sind seit Juni 2019 im Bereich Personal als rechte Hand des Konzern-Personalleiters in Münster. Wie lief es in den ersten Wochen?

Brands: Schon bei meinem Vorstellungsgespräch ist mir der offene, wertschätzende Umgang mir gegenüber als Bewerberin aufgefallen. Diese Offenheit ist mir bisher auch im Unternehmen fast überall genauso begegnet und sie begeistert mich. Egal, an welchem Standort – alle nehmen sich Zeit, mir mit Freude über ihre Arbeit zu berichten und Prozesse ausführlich zu erklären. Auch praktisch bekomme ich die Chance, selbst Hand anzulegen und beispielsweise ein Kotelett auszulösen. Ganz besonders freue ich mich auch noch darauf, selbst Bratwurst zu kутtern. Wenn ich Azubis für ein produzierendes Unternehmen gewinnen will, ist es für mich essenziell, auch die Produktion zu kennen. Nur so kann ich die Begeisterung auch an potenzielle Bewerber weitergeben.

Was haben Sie vorher gemacht? Wo liegen Ihre Schwerpunkte bei Westfleisch?

Brands: Nach dem Abitur habe ich meine Ausbildung zur Industriekauffrau begonnen. Ich weiß also, wie es ist, Azubi zu sein und welche Form der Begleitung/Betreuung ich mir in dieser Zeit gewünscht hätte – versuche es selbst nun also besser zu machen. Außerdem habe ich Sozialwissenschaften mit dem Schwerpunkt Arbeits-, Wirtschafts- und Organisationssoziologie in Bochum studiert und im Bereich Personal für unterschiedliche Unternehmen gearbeitet. Bei Westfleisch bin ich Ansprechpartnerin für die Azubis, für die verschiedenen Abteilungen und für die Personalverantwortlichen an den Standorten. Ebenso zu meinem Aufgabengebiet gehören die Organisation und Betreuung des Trainee-programms, einschließlich dessen



Jasmin Brands,
Personalreferentin
in Münster

individueller Gestaltung – je nach Fachrichtung. Last, but not least: die Personalrekrutierung. Ganz klassisch Stellenanzeigen aufgeben, Bewerbungen sichten und Vorstellungsgespräche begleiten, aber auch neue Wege gehen, um Azubis und Trainees zu gewinnen.

Welche Wege sind das?

Brands: Wir werden beispielsweise Schulen noch mehr mit in die Werberversuche einbeziehen. In Kürze werde ich zum Beispiel unsere Ausbildungsangebote bei einem Berufsinfo-Abend einer Realschule vorstellen. Außerdem ist geplant, online aktiver zu werden, beispielsweise durch ansprechendere Karriereseiten im Internet. Ich bin davon überzeugt, dass wir viele verschiedene Wege nutzen müssen, um mit jungen Menschen ins Gespräch zu kommen und sie für uns zu begeistern.

jasmin.brands@westfleisch.de
Tel. 0251/493-1347

Home-Office

Für Mitarbeiter der Zentrale Münster besteht seit kurzem eine Betriebsvereinbarung zum Thema „Home Office“. Personalleiter Oliver Reich sieht darin einen wichtigen Schritt, um dem Wunsch der Mitarbeiter nach mehr Flexibilität gerecht zu werden: „Dank moderner Kommunikationsmittel können bestimmte Aufgaben auch außerhalb des Büros, von unterwegs oder von zu Hause aus erledigt werden. Deshalb haben wir gemeinsam mit dem Betriebsrat eine Betriebsvereinbarung entwickelt, die die Spielregeln für beide Seiten festlegt. Denn die braucht es, damit das Konzept für beide Seiten funktioniert.“

Die Betriebsvereinbarung umfasst Rahmenbedingungen wie Tätigkeitsbeschreibungen, räumliche Voraussetzungen der Arbeitsstätte, Arbeitsmittel, Arbeitszeit und -erfassung. So stellt Westfleisch beispielsweise die tech-

nische Ausstattung und deren Wartung und Sicherheit zur Verfügung, während der Mitarbeiter die räumlichen Voraussetzungen schaffen muss. Es gibt aber auch Grenzen: Maximal 20 % der wöchentlichen Arbeitszeit pro Woche kann im Home-Office erledigt werden. Die vollständige Betriebsvereinbarung erhalten Sie in der Personalabteilung. Die Betriebsvereinbarung ist ein erster Aufschlag. In den nächsten Monaten werden Erfahrungen damit gesammelt und Verbesserungen eingefügt.



Produktentwicklung in Oer-Erkenschwick

Mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl

Von wenigen Gramm bis zu mehreren 100 Kilogramm – die Bandbreite der Zutaten, mit denen das Team rund um Chefentwickler Christian Peters, bestehend aus Dieter Kunert, Lisa Lyttwin und Johannes Ostendarp, hantieren, ist groß. Die vier arbeiten in der Produktentwicklung am Standort Erkenschwick mit rund 1.200 Zutaten und derzeit etwa 250 Rezepturen. Täglich werden neue Rezepte getestet – manchmal schon um fünf Uhr morgens, um die Produktion nicht zu stören. „Oft sind es kleinere Verbesserungen in den Rezepturen, manchmal aber auch komplett neue Produkte“, erläutert der Leiter der Abteilung Christian Peters. Die Anforderungen kommen meist aus dem Lebensmittelhandel.

Beim Erstellen neuer Rezepturen helfen den vier Lebensmitteltechnologe ihre Kenntnisse und Erfahrungen. Außerdem nutzen sie ein computergestütztes Berechnungstool. Steht die Theorie, geht es in die Praxis. Dann wird das neue Produkt probeweise „gebaut“, um Geschmack, Farbe und Konsistenz zu testen. Schnellanalysen geben Auskunft über Inhaltsstoffe und Haltbarkeit.



Ein eingespieltes Team (v. li.): Lisa Lyttwin, Abteilungsleiter Christian Peters, Dieter Kunert und Johannes Ostendarp.

Oft sind zahlreiche Tests nötig, bis die Produktentwickler bei allen Faktoren zufrieden mit dem Ergebnis sind. Als nächstes verkosten Geschäftsführung, Vertrieb und Produktion die neue Rezeptur. Danach geht es zum Kunden und wird dort präsentiert. Parallel dazu übernimmt ein externes Labor die chemische Analyse und prüft die Lagerfähigkeit. „Diese Werte sind wichtig für die Angaben auf der Verpackung“, erklärt Johannes Ostendarp. Gibt der Lebensmittelhandel grünes Licht, kann die Produktion beginnen. Manche Kundenwünsche sind knifflig. Beispielsweise

Rechts:
Herausforderung
„neue Kunden-
spezifikation“:
Lisa Lyttwin
prüft Größe und
Einheitlichkeit
der Würfel.



wollte ein Kunde zur Weihnachtszeit eine Schinkenwurst mit Tannenbaum-Motiv in der Mitte. „Da mussten Farbigkeit, Konturen, Konsistenz, Schnittkanten und natürlich der Geschmack auf den Punkt sein“, macht Peters deutlich „Bis zum Endprodukt war viel Probieren und Fingerspitzengefühl gefragt.“ Herausforderungen wie diese sind es, die die Arbeit in der Produktentwicklung so spannend machen, sind sich die vier einig: „Kein Tag ist wie der andere und jeder ist abwechslungsreich.“

Zerlegungsschulung für Azubis

„Ran an den Speck“ ...

... und auch an alle anderen Teile des Schweins, hieß es für einige Azubis kürzlich im Fleischcenter Coesfeld. Unter der Anleitung von Jan Deryk, Metzgermeister, Lebensmitteltechnologe und jetzt Qualitätsmanager in Coesfeld, durften einige Auszubildende selbst Hand anlegen in Sachen Grob- und Feinzerlegung. Praxisnäher kann Warenkunde kaum sein. Jeder bekam eine eigene Schweinehälfte und am Ende war alles zerlegt. Vielleicht nicht ganz so elegant und fachgerecht wie bei den Profis und sicher auch „etwas“ langsamer – rund dreieinhalb Stunden,

und nicht nur rund 30 Minuten wie bei den Profis, dauerte es am Ende pro Person und Schweinehälfte – aber doch glücklich und mit einem ganz anderen Blick auf und Respekt für die Arbeit der Kollegen in der Produktion.

Übrigens: Wie es sich für eine verantwortungsvolle Fleischverarbeitung gehört, wurden auch von dieser Showzerlegung alle Produkte verwertet. Die gesamte Zerlegung fand selbstverständlich unter Einhaltung aller hygienischen Standards



„Learning by doing“ (v.li.): Jan Deryk, Qualitätsmanager Fleischcenter Coesfeld, brachte den Azubis Ricarda Ueing, Phil Rensing und Hannah Schürer das Basiswissen rund um Grob- und Feinzerlegung bei.

statt und das gesamte Fleisch wurde natürlich nicht entsorgt, sondern einer geeigneten Verwendung zugeführt.



Schleusenlauf Oer-Erkenschwick/Datteln

„Team Westfleisch“ lief für wohltätige Zwecke

Temperaturen über 34 Grad wurden am 30. Juni gemessen, als sich rund 1.500 Läufer in Datteln, der Nachbargemeinde von Oer-Erkenschwick, zum „Schleusenlauf“ trafen. Auch zahlreiche Kollegen ließen sich von den extremen äußerlichen Bedingungen nicht abschrecken und wagten sich auf eine der beiden Laufdistanzen von 6 km bzw. 10,5 km.

Unterstützt von „Mitläufern“ aus dem Team Y, das an mehreren Standorten das Westfleisch-Betriebssportprogramm „WE fit“ organisiert und durchführt, machten sich insgesamt 18 Starter auf den Weg, um die Westfleisch-Farben zu vertreten.

Als einer der großen Sponsoren sorgte Westfleisch auch abseits der Laufstrecke für Unterhaltung und trug zum erfolgreichen Gelingen der Veranstaltung bei. Durch das Engagement der Sponso-

ren konnten sämtliche Startgelder für zwei wohltätige Zwecke gespendet werden: Insgesamt kamen beim „Schleusenlauf“ 25.000 Euro zusammen, die zu gleichen Teilen dem Kinderpalliativzentrum Datteln und der Organisation „We See Hope“, die Waisenkinder in Ostafrika unterstützt, überreicht wurden. Auch an den Siegerprämien beteiligte sich Westfleisch und stiftete Gutscheine für den neueröffneten Werksverkauf in Oer-Erkenschwick.



Immo Ehrling (2.v.li.), Mitglied der Gustoland-Geschäftsleitung, freute sich gemeinsam mit den Initiatoren, Lokalpolitikern und Vertretern von „We See Hope“ und dem Kinderpalliativzentrum Datteln über die erzielte Spendensumme von 25.000 Euro.



Insgesamt 18 Läufer stark war das „Team Westfleisch“ beim Schleusenlauf in Datteln.

Jobmessen und Karrieretage

Unterwegs in wichtiger Mission

Münster, Osnabrück, Lemgo, Hohenheim, Triesdorf – Oliver Reich und sein Team sind viel unterwegs, und zwar in wichtiger Mission: Auf vielen verschiedenen regionalen Jobmessen und Karrieretagen tummelt sich potenzieller Nachwuchs, mit dem es sich lohnt, ins Gespräch zu kommen.

„Wir sind immer auf der Suche nach Nachwuchskräften, die vielseitig interessiert sind und sich für das spannende Feld der Fleischproduktion begeistern“, betont Reich. „Bei den Jobmessen sind genau diese jungen Leute unterwegs, mit denen wir Kontakte knüpfen möchten.“

Ein Beispiel dafür ist der Food Future Day, der am 22. Oktober in Osnabrück von der Hochschule Osnabrück mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) e.V. für Studierende, Absolventinnen und Absolventen, Unternehmen und Fachkräfte der Lebensmittelbranche veranstaltet wird. „Bei dieser Jobmesse sind wir seit neun Jahren als Aussteller dabei und haben viele Trainees, Berufseinsteiger und Auszubildende für Westfleisch gewinnen können“, berichtet der Personalleiter. „Wir hoffen, dass wir auch in diesem Jahr wieder mit geeigneten Persönlichkeiten ins Gespräch kommen.“



Das persönliche Gespräch ist durch nichts zu ersetzen – wie hier beim „Agrar-Karrieretag“ im Rahmen der Agrarunternehmertage 2019 in Münster

Betriebliches Vorschlagswesen

Tolle Ideen mit großer Wirkung

„(M)Eine gute Idee!“



Marie-Claire Evelt hatte die Idee, die PET-Flaschen am Standort Coesfeld durch Trinkwasserstationen zu ersetzen.

Standort Coesfeld war in den vergangenen Wochen besonders aktiv. Drei Mitarbeiter haben bei der Personalabteilung Vorschläge eingereicht, die für gut befunden und mit jeweils 500 Euro prämiert worden sind.

Marie-Claire Evelt aus der Personalabteilung in Coesfeld waren die Plastik-Wasserflaschen, die dort den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden, ein Dorn im Auge. Sie reichte beim betrieblichen Vorschlagswesen die Idee ein, **Trinkwasserstationen** an die Wasserleitungen anzuschließen. Diese sind umweltfreundlicher als PET-Flaschen und der Standort spart Zeit und Kosten. Seit Juli stehen zwei Stationen zur Verfügung.

Gute Mitarbeiter Ideen, die dazu beitragen, Betriebsabläufe zu verbessern, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, Einsparungen zu erzielen oder die Arbeitssicherheit zu erhöhen, werden bei Westfleisch belohnt. Der

Einen weiteren Vorschlag reichte Thomas Rensing, Mitarbeiter in Coesfeld im Stall, ein: Ein 6,60 m breites und 54,33 m langes **Sonnensegel** wurde angebracht. Darunter

passen zirka drei bis vier Vieh-Lkw, die nun im Schatten ggf. anfallende Wartezeiten überbrücken können. Dieser Vorschlag wurde auch in Oer-Erkenschwick umgesetzt.

Marcel Stock, im Bereich Technik Schlachtung in Coesfeld tätig, hatte eine Idee für die **Spiegel im Treibgang**: Die sollen eigentlich das Laufverhalten der Schweine positiv beeinflussen. Bei Verschmutzung haben sie jedoch eine gegenteilige Wirkung. Jetzt sorgt eine Wasserberieselung, die über ein Magnetventil geschaltet werden kann, für saubere Spiegel und damit wieder für ein optimales Laufverhalten der Schlachttiere.

Die Prämie richtet sich nach dem Optimierungspotenzial der jeweiligen Maßnahme. **Haben Sie auch eine gute Idee? Senden Sie sie an Ihre Personalabteilung!**

3. Auflage des Soccer-Turniers

Jetzt anmelden!

Schon 2017 und 2018 haben beim Westfleisch-Soccer-Turnier Frauen- und Männer-Teams mit sportlichem Ehrgeiz und viel Spaß um den Siegespokal gekämpft. Bald steht die 3. Auflage des konzernweiten Turniers an: **Am 17. November 2019 von 10 bis 16 Uhr geht es in der Rummenigge Soccer Halle, Trauttmansdorffstr. 111 in Münster um den Siegespokal.** Gespielt wird auf vier Plätzen mit

fünf Spielern je Mannschaft. Jedes Spiel auf dem Hallen-Kleinfeld dauert zehn Minuten. Ausrichter der Veranstaltung ist der Vorjahres-Sieger, das Team aus Coesfeld.

Ab sofort können sich die Mannschaften unter soccerturnier@westfleisch.de oder beim örtlichen Betriebsrat anmelden. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Mannschaftsname, Kapitän und Spieler an. Jede

Mannschaft sollte auch den einen oder anderen Ersatzspieler einplanen. Große und kleine Familienmitglieder zum Zuschauen und Anfeuern sind ebenfalls herzlich willkommen. Für alle wird mit Essen und Getränken bestens gesorgt. Fragen rund um das Turnier beantworten **Ferdi Roling (Tel. 02541/807-2310)** und **Katja Zazopoulos (Tel. 02541/807-2197)**.

Im vergangenen Jahr haben beim Westfleisch-Soccer-Turnier rund 240 Spielerinnen und Spieler um den Pokal gekämpft.



Betriebsjubiläen (August bis Oktober 2019)

45 JAHRE · Dietmar Glatzel, WF ER · Manfred Gehling, WF COE
Detlev Krug, WF LK

40 JAHRE · Clemens Steinkuehler, WF DI · Norbert Beck, WF ER
ER · Michael Trautwein, WF ER · Manfred Aust, WePro · Karl
Berkensträter, WETRALOG · Günter Schmolke, WENOVA
Wilhelm Wullbrandt, WF LK

35 JAHRE · Volker Peick, WF COE · Ralf Almonet, WF ER
Wilhelm Meiering, SALES · Petra Lienhard, WF ER · Helga
Vortmeier, WENOVA · Harald Müller, WF LK

30 JAHRE · Torsten Feldkamp, WF Zentrale · Gregor Roling,
WF LK · Andre Vienerius, WF LK · Nisamettin Maloglu, WF ER
Jens-Uwe Heldt, SALES · Angela Rüsck, SALES · Claus Bröker,
SALES · Fatima Nuh, WF ER · Michael Altenhoff,
WETRALOG · Meliha Kilib, WF ER · Harald Wosch, WF ER
Ralf Meulemann, WF Zentrale · Andreas Fiser, SALES · Mehmet
Keysan, WENOVA

25 JAHRE · Anja Stärk, WF LK · Turgay Durdubas, WF ER
Kurtca Turan, WF ER · Oliver Grüner, WETRALOG · Thomas
Quos, WETRALOG · Karin Tillmann, SALES · Silke Vörding,
SALES · Andreas Piekarski, WF ER · Frank Lenfert, WePro
Ayhan Aras, WENOVA · Ellen Harder, WF ER

20 JAHRE · Thieu-Hon Tran, WF Zentrale · Silvia Heller, WF ER
Michael Schulze Kalthoff, SALES · Helge Gerlings, SALES
Vijdan Masalci, WF ER · Dorota Cyran, WF ER · Jürgen Köning,
SALES · Jörg Kaiser, WF Zentrale · Klaus Schürmann, WF NVZ
Walter Löwe-Ziehm, WLand · Sandra Schlechter, SALES

15 JAHRE · Anna Deitert, WF COE · Andreas Dück, WF LK
Dieter Rosenbaum, WF LK · Nina Ibe, WF LK · Günter Nolte,
WETRALOG · Benedikt Brockmann, WLand · Johann
Kutscher, WETRALOG · Franz-Josef Büter, WETRALOG
Martin Engler, WETRALOG · Doris Koenemann, WF COE
Andreas Wittrock, WETRALOG · Tatjana Michel, WLand
Albina Hammerschmidt, WLand · Petr Merklinger, WLand
Sergej Moskalev, WLand · Elena Bosch, WLand · Janus Plonka,
WLand · Sergej Flat, WLand · Norbert Börger, WLand · Heiko
Sirk, WLand

10 JAHRE · Viktor Ruhoff, WF COE · Tim Meyer, WF HA
Stefan Hammer, WLand · Thomas Hinterding, WLand
Miroslaw Wydra, WLand · Bernd Beuker, WLand · Tobias
Liebscher, WENOVA · Markus Frehe, WF ER · Lutz Tietze,
WETRALOG · Jens-Simon Cesar, WePro · Christopher
Deckers, SALES · Valerij Fomkin, WLand · Jürgen Winters,
WLand · Peter Harms, WLand · Viktor Giesbrecht, WETRALOG
Agnes Krzaczkowski, WLand · Erwin Konermann, WLand
Mike Berkemeier, SALES · Roland Noack, WLand · Pascal
Lanfer, WETRALOG · Sybille Lemberg, WF Zentrale · Barbara
Willner, WLand · Matthias Rahe, WENOVA

Runde Geburtstage (August bis Oktober 2019)

60 JAHRE · Erwin Konermann, WLand · Ogbuju-Osa Hanson
Igbinedion, WLand · Alexander Ort, WLand · Willi Koch, WE-
NOVA · Bogdan Skubala, WF ER · Werner Mazur, WF ER
Hiltrud Lenort, WF ER · Juri Mamonow, WETRALOG
Arno Fiedler, WF HA · Beate Müller, WF COE · Heinrich Glatza,
WF HA

50 JAHRE · Florian Pop, WENOVAII · Ginela Cavaliov,
WENOVAII · Valeriy Romadin, WLand · Kadir Samasti, WLand
Walter Löwe-Ziehm, WLand · Georgios Efraimidis, WENOVA
Bogdan Bork, WF ER · Ahmet Salbas, WF ER · Uwe Folta, WF ER
Jörg Lehmann, WC · Andreas Kasper, WP · Thomas Mört,
WETRALOG · Wjatscheslav Storz, WePro · Rodica Tega, WePro
Camelia Traila, WePro · Laura Sarolta Lezak, WePro · Juri
Altergot, WF COE · Hamit Akman, WF LK · Safet Kadriu, WF LK
Ilona Steinkamp, WF LK · Guido Diekmann, WF LK · Mihai
Mangalagiu, WF GE · Stephan Lünemann, WF BA

40 JAHRE · Metin Beytulov, WENOVAII
Gheorghe-Nicolae Clopce, WENOVAII
Pawel Fitulski, WENOVAII · Ionica Cotarla,
WENOVAII · Fanuta Rachina, WENOVAII
Susanne Zink, WLand · Viorel Furdul, WLand
Manuel Rosemeier, WLand · Asya Ganeva,
WLand · Gabor Tokovicz, WLand · Mirnes
Demirovic, WLand · Alex Roman, WENOVA
Dirk Hische, WF ER · Oliver Kokalj, WF ER · Ionel
Albastroiu, DN · Uwe Wiele, WETRALOG · Timo Schumer, WF
Zentrale · Özcan Akdede, WF COE · Artur Andrzej Piorkowski,
WF COE · Ellen Schulz, WF COE · Stephan Majorczyk, WF HA
Dimitrij Reich, WF LK · Patrick Karpa, WF LK · Michael Schulze
Kalthoff, SALES · Isabella Nisandzic, SALES



Ombudsmann

Bei Schwierigkeiten oder Problemen, mit denen Sie sich nicht an einen Ansprechpartner im Unternehmen wenden möchten, steht Ihnen der Ombudsmann als neutrale Anlaufstelle zur Verfügung.

Er unterstützt beispielsweise bei:

- Verstößen gegen Arbeitssicherheits-Richtlinien, Datenschutz-, Qualitätssicherheits- und Umweltschutzvorgaben
- Diebstahl, Betrug
- Diskriminierung
- Fehlverhalten
- Korruption
- Mobbing
- Sexueller Belästigung

- Weitergabe vertraulicher Informationen

Hinweise werden anonym und geschützt behandelt.

Kontakt:
Dr. Carsten Thiel von Herff
Tel.: 0521/5573330 oder
E-Mail:
ombudsmann@thielvonherff.de



Impressum

Westfleisch SCE mbH
Brockhoffstraße 11
48143 Münster
Telefon: 02 51 / 4 93-0
Telefax: 02 51 / 4 93-12 89
www.westfleisch.de
E-Mail: info@westfleisch.de

Redaktion:
Personalabteilungen der Standorte,
Claudia Woltering, Michael Berkemeier
Bilder: Westfleisch, Adobe Stock
Objektleiter: Meinhard Born
Für den Inhalt verantwortlich:
Oliver Reich

Bei allen Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung alle Geschlechter, auch wenn aus Gründen der leichten Lesbarkeit die männliche Form steht.