



 **DewiBack**

*Willkommen in der Welt
von DewiBack.*

Beste Backwaren aus Berlin

Seit 26 Jahren steht die DeWi Back Handels GmbH für Qualität, ein vielseitiges Sortiment und die Liebe zum Bäckerhandwerk. Nicht nur die Zufriedenheit unserer langjährigen Partner und Kunden bestimmt unseren unternehmerischen Alltag, auch als Arbeitgeber stehen wir für Stabilität und generationsübergreifende Werte – für jeden unserer über 400 Mitarbeitenden haben wir immer ein offenes Ohr.

Seit der Firmengründung im Jahr 1996 in Berlin veränderte sich die DeWiBack durch markantes Wachstum und technische und maschinelle Weiterentwicklung. Unser hoher Anspruch an Qualität, Frische und Geschmack ist dabei jedoch stets gleich hoch geblieben. Im Jahr 2001 wurde unser Handelsunternehmen durch eine eigene Produktion für hochwertige Backwaren erweitert.

Heute sind wir mit über 800 Backwarenartikeln marktführend mit mehreren Niederlassungen an verschiedenen Standorten samt nationaler Eigenlogistik in Deutschland. Was für uns ebenso zählt wie der gegenwärtige Erfolg ist unsere Vision und Verantwortung für die Zukunft – für unsere Mannschaft und für die Menschen.

Michael Decius und Tino Leder



Fakten-Zahlen-Check:

DeWi Back arbeitet ...

- 42.000** - am Firmensitz und Produktionsstandort Berlin-Spandau auf über 42.000 m². Außenlager befinden sich zurzeit in Rostock und Hamburg.
- über 400** - mit einer Mannschaft von fast 500 Mitarbeitenden bei der DeWi Back Handels GmbH und der DeWi Back Produktions GmbH.
- 40** - mit über 40 Lieferanten und Zulieferern.
- 5.000** - für eine breite Kundenbasis von über 5.000 Kunden, unter anderem im Lebensmitteleinzelhandel und -großhandel, für Back-Shops, Bäckereien, Hotels, Restaurants, Caterer, Foodservice, Tankstellen und Industriepartner.
-  - global und auf internationaler Ebene. Wir beliefern Kunden weltweit: Deutschland, Norwegen, Großbritannien, Spanien, Niederlande, USA, Japan, Österreich, Griechenland, Italien, Schweiz und Polen.



26 Jahre handwerkliche Kompetenz, Wachstum und Stabilität

1996

gründen Michael Decius und Wolfgang Winter DewiBack in Berlin.

2001

wird das Handelsunternehmen durch eine eigene Produktion für Backwaren erweitert. Nun werden große Erfolge mit der Herstellung von Brot, Brötchen und Baguette sowie Croissants und Plundergebäck verzeichnet.

2005

startet die nationale Expansion durch die Gründung der ersten Niederlassung in Hamburg. Weitere Niederlassungen und Logistikzentren folgen.

2013

tritt Andreas Stegen als dritter Geschäftsführer und Gesellschafter in das Unternehmen ein. Zeitgleich wird immer wieder in neue Maschinen investiert.

2017

wächst das Unternehmen dank eines Neubaus mit 10.000 Palettenstellplätzen und hochtechnologischen Produktionsanlagen.

2019

wird unser langjähriger Vertriebsleiter Tino Leder Geschäftsführer.

2022

Einstieg von unserem Geschäftsführer Tino Leder als Gesellschafter. Zukünftig wird das Unternehmen von Michael Decius und Tino Leder geführt.



Produktion und Handel – die zwei Säulen unseres Unternehmens

DeWi Back ist ein IFS-zertifiziertes Handels-, Produktions- und Dienstleistungsunternehmen mit eigener Logistik und eigenen Lagerplätzen. Wir unterbreiten ein komplettes Angebot für die Belieferung der Filialen oder Zentrallager in Deutschland. Das Angebot basiert auf dem Erfolgsmodell von DewiBack.



„Jeden Tag starte ich aufs Neue mit viel Elan und Begeisterung in meinen Aufgabenbereich. Die stets abwechslungsreichen und vielseitigen Tätigkeiten sorgen dafür, dass ich gemeinsam mit meinem Team einen ausgewogenen Tag habe und mich Tag für Tag auf die Arbeit freuen kann.“

THORSTEN NIEMKE // Linienführer Produktion





Unser Leistungsspektrum

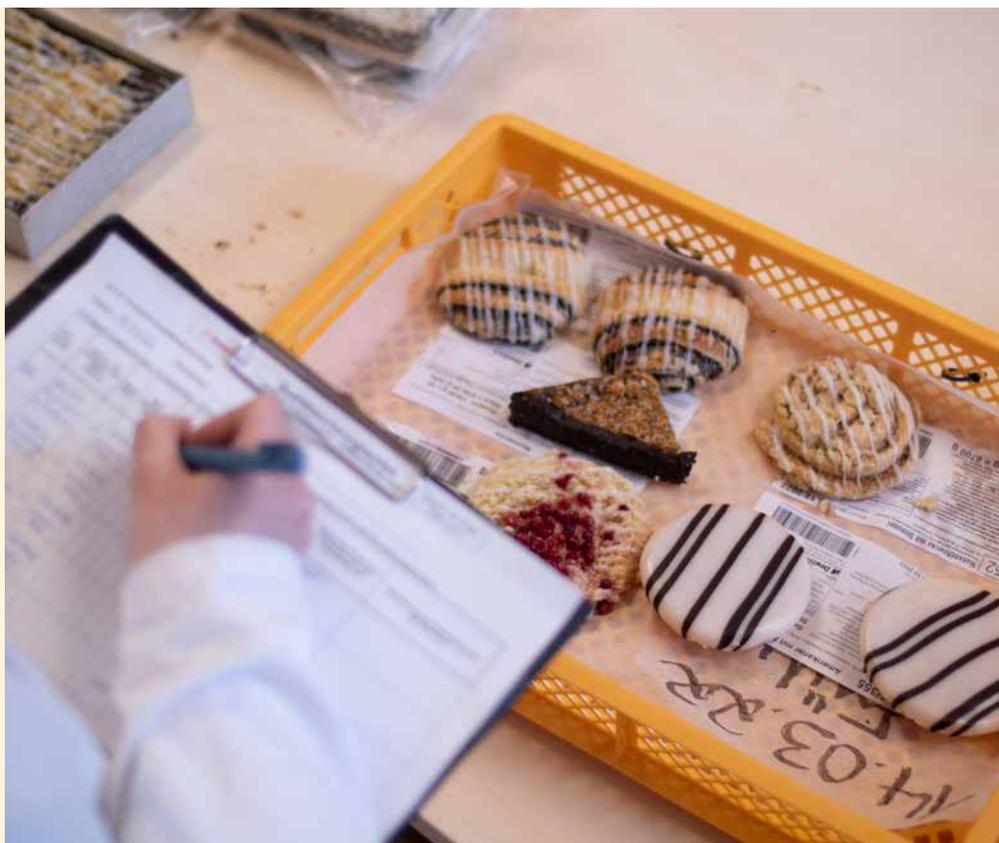
- » Zuverlässiger und nachhaltiger Logistikservice zur Sicherstellung der Lieferverfügbarkeit und der Produktqualität
- » Eigenproduktion
- » Brokerage für tiefgekühlte Produkte
- » Category-Management-Analysen
- » Lieferung von Equipment und Zubehör
- » Laufendes Innovationsmanagement
- » Mindestens 2 x pro Jahr gemeinsame Verkostung und Vorstellung von Neuprodukten
- » Nationale Eigenlogistik

Alles, was das Herz begehrt

Über 800 Backwaren machen das DewiBack-Sortiment besonders vielseitig und unwiderstehlich. Eine große Auswahl und höchste Qualität der Waren schließen sich dabei nicht aus. Die Liebe zum Produkt ist unser oberstes Prinzip. Seit 2001 bieten wir ausgewählte Produkte aus unserer eigenen Fertigung in Berlin an, ergänzend zu unserem umfangreichen Sortiment an Handelsware.

Unsere handwerklich gefertigten Blech-, Rund- und Landkuchen, süßen Stückchen und Dauergebäcke stehen für Genuss und Leidenschaft. Der Star aus dem Sortiment und süßer Liebling vieler Kunden ist unsere Johannisbeer-Streuselschnecke – vielleicht liegt es an den köstlichen, sorgfältig von Hand aufgetragenen Streuseln.





„Wir beide sind nun schon seit einigen Jahren im Unternehmen im Innendienst tätig und jeden Tag erleben wir neue spannende Dinge. Der tagtägliche Austausch mit den Kunden mit dem Ziel, einen Verkaufserfolg herbeizuführen, motiviert uns jeden Morgen aufzustehen. Es dreht sich in unserem Bereich also alles um unsere Kunden, sei es das Pflegen der Kundenkontaktdaten, das Erstellen von Angeboten oder das Zusammenarbeiten mit unseren Außendienstlern.“

GLORIA THIEME UND STEFAN KOB'S // Vertrieb Innendienst





Mit DewiBack durchstarten – als Bäcker*in oder Konditor*in



Das Bäckerhandwerk ist eines der ältesten der Menschheit. Bei DewiBack arbeiten wir nach traditionellen Methoden mithilfe modernster Technik. So schaffen wir für Bäcker*innen und Konditor*innen einen vielseitigen und zukunftssicheren Arbeitsplatz – ohne dafür in der Nachtschicht oder am Wochenende arbeiten zu müssen. Aber auch ohne Vorkenntnisse können Sie bei uns Arbeit finden, z. B. als Produktionshelfer*in.



*„Ich bin nun seit 7 Monaten hier im Unternehmen und es fühlt sich so an, als wäre ich schon einige Jahre in der Firma. Ich wurde von Tag 1 an sehr positiv von meinen Kollegen*innen aufgenommen und ich stehe jeden Tag gerne auf, um zur Arbeit zu kommen. Durch die Vielfalt meiner Tätigkeitsbereiche wird es nie langweilig und ich kann immer wieder etwas Neues dazulernen.“*

JAWHARI ALI AHMAD // Produktionshelfer



Unsere Berufe im Handelsunternehmen

Unser Team im Handelsunternehmen besteht aus Mitarbeitenden im Außendienst und Innendienst. Als Büro- und Industriekaufmann/-kauffrau, Kommissionierer*in, Fahrer*in und Fachkraft für Lagerlogistik.



„Nach der Flucht aus meinem Heimatland habe ich bei Dewiback die Chance bekommen, mich zu beweisen, und diese Chance habe ich erfolgreich genutzt und konnte im Unternehmen voll durchstarten. Seit nun fast zwei Jahren bin ich Leiter des Reinigungsteams und genieße es jeden Tag, zur Arbeit zu kommen. Ich fühle mich extrem wohl und bin stolz darauf, das erreicht zu haben.“

JAWAD AHMADI // Leiter Reinigung





Unsere Technik-Profis

Sie sind die Helden im Hintergrund, die den Betrieb am Laufen halten. Techniker, Elektriker und Schweißer, die in der Werkstatt, im Werkstattwagen und in der technischen Abteilung arbeiten. Und natürlich unsere Produktionshelfer und Reinigungskräfte, die das unersetzliche Herzstück unseres Lebensmittelbetriebes sind.

„Hochwertige Maschinen brauchen hochwertige Instandhaltung. Ich bin sehr stolz, der Kopf der Technik-Abteilung zu sein. Ob Elektrik, Mechanik oder Malerarbeiten: Bei uns ist alles im Portfolio. Eben eine runde Sache, genau wie unsere Kuchen.“

BENJAMIN NOACK // Technischer Leiter



Eine Mannschaft, in der jeder Spieler zählt

Ein sicherer Arbeitsplatz, ein gutes Arbeitsklima, viele zufriedene Kollegen*innen und jeden Tag frische Backwaren und Getränke für unsere Mitarbeitenden. Ein Job bei DewiBack bedeutet nicht nur finanzielle Stabilität und gute Karrierechancen, sondern auch die Möglichkeit, Teil eines sympathischen, weltoffenen, zukunftsgerichteten und inklusiven Teams zu werden.



„Ich bin extrem motiviert, wenn ich bei der Arbeit Musik hören kann. Mit meinen Kollegen macht die Arbeit in diesem Unternehmen sehr viel Spaß. Es lohnt sich, für seine Ziele zu kämpfen mit dem Endresultat, eine Beschäftigung auszuführen, die einen erfüllt und in der man täglich neue Erfahrungen sammeln kann.“

GUIDO GERUSCHKAT // Lagerverwalter



Wir bieten

- » Schicht-System
- » Gute Work-Life-Balance
- » Freie Wochenenden im Produktionsbereich
- » Arbeiten mit traditionellen Werten und moderner Technik
- » Chancengleichheit – seit April 2022 ist die DeWi Back ein offizieller Inklusionsbetrieb
- » Hauseigener Sportplatz
- » Weihnachtsfeier
- » Aufenthaltsraum mit Kicker
- » Hauseigene Kantine
- » Brückentage
- » Ein diverses und weltoffenes Team aus fast 30 Nationalitäten
- » Günstige Werkseinkaufskonditionen für unsere Mitarbeitenden



Jetzt bewerben
bewerbung@dewiback.de

Wir bilden aus.

Starten Sie Ihre berufliche Zukunft bei DewiBack – zum Beispiel als Bäcker*in, Konditor*in, Büro- und Industriekaufmann/-kauffrau oder Fachkraft für Lagerlogistik.

Sprechen Sie uns an!



*„Die Qualitätssicherungs- und Qualitätsmanagement-
abteilung bei DewBack habe ich mit einer
aufgeschlossenen, familiären Arbeitsatmosphäre
kennengelernt durch Entwicklungsspielraum und
eine offen gestaltete, konstruktive Arbeitsweise.“*

RAHEL RADKE // Qualitätssicherung

Unsere Verantwortung als Unternehmen

DewiBack investiert in Projekte und Konzepte, die ein umweltschonendes und Co₂-armes unternehmerisches Handeln ermöglichen. Dazu gehören:

- » Verwendung von zertifiziertem Palmöl
- » Ein Neubau auf dem modernsten Stand der Wärmerückgewinnung
- » Verwertung von Teigresten zu Biogas
- » Rohstoffe aus der Region
- » Äpfel aus dem Alten Land
- » Mehl aus Brandenburg
- » Entwicklung und Vergrößerung der Anlage unter strengen Umweltauflagen und Einhaltung des Artenschutzes wie zum Beispiel dem Schutz der ansässigen Zauneidechse
- » Enge Zusammenarbeit mit Umweltaktivisten
- » Geplante Photovoltaik-Anlage auf dem gesamten Dach



... denn unser Wachstum soll nicht auf Kosten anderer passieren.

DewiBack sagt „Danke“

Wir danken unseren Anzeigenpartnern für die Unterstützung bei der Realisierung dieser Broschüre.



„Jeden Tag auf's Neue bin ich ganz früh in der Hauptstadt unterwegs und bringe unseren Kunden leckere DewiBack-Waren.“

ROGER ZOGHEIB // Kraftfahrer



„Ich habe den Überblick über mehrere tausend Paletten. Rauf und runter immer wieder. Ich liebe es in meinem Schubmaster, durch die Korridore zu sausen. Aber bitte: „Safety first!“

THOMAS SCHOLZ // Staplerfahrer

KOMPETENT für Sie im Einsatz

Damit Ihre Maschinenteknik reibungslos funktioniert, ist eine regelmäßige Wartung wichtig. Bei uns sind Sie dabei in kompetenten Händen, denn unsere qualifizierten Werkstattfachleute kennen sich mit den Geräten und Maschinen bestens aus und garantieren so eine professionelle Umsetzung aller notwendigen Maßnahmen. Auch die Reparatur von Fremdfabrikaten können wir gern für Sie übernehmen.



alles
clean mit
JUREK
Reinigungstechnik

SO BLEIBEN SIE
IMMER EINSATZFÄHIG!

Lange Stillstandzeiten der Technik kann sich heute kein Unternehmen mehr erlauben. Insbesondere in den Bereichen, in denen es einen starken Publikumsverkehr gibt, ist eine hohe Maschinen- und Anlagenverfügbarkeit unerlässlich.

**Sie erreichen uns im Fall der Fälle
rund um die Uhr!**

Tel.: +49 (30) 741 10 10 • www.jurek.berlin

POOL
Exclusiv

POOL
Exclusiv

POOL
Exclusiv

- Aprikotur- und Glasurbandanlagen
- Sonderanlagen für Industrie und Handwerk
- Sprühsysteme für Vollej, Öl und Wasser
- Automatisierungstechnik
- Dosier- und Dippsysteme
- Snack- und Kuchenlinien
- Verschäumungstechnik
- Auflösebehälter

Sprühsysteme



Glasiersysteme



Stollen buttern



Massen aufschäumen



Berliner/Donuts dippen



NA Cleaner - das hygienische Additiv langanhaltender Schutz vor Neuverkeimung

- bis zu 75% Kostenersparnis
- bis zu 90% Zeitersparnis
- erspart externe Dienstleister
- einfache Handhabung

Neuheit 2021

Einsprühen & einwirken



kein Nachspülen erforderlich



Im Dienst unserer Mandanten
- seit mehr als 85 Jahren

#Wirtschaftsprüfer
#Steuerberater
#Rechtsanwälte

VERSTÄNDNIS IST DER SCHLÜSSEL ZU EINER LÖSUNGS-ORIENTIERTEN BERATUNG. WIR STELLEN SIE UND IHRE INDIVIDUELLEN ERFORDERNISSE IN DEN MITTELPUNKT, UM BELASTBARE UND AUF IHRE SITUATION ZUGESCHNITTENE RESULTATE GEWÄHRLEISTEN ZU KÖNNEN.

Erfolgreiche Beratung aus einer Hand wird Ihnen bei uns durch langjährige Zusammenarbeit mit den zuständigen Partnern und verantwortlichen Mitarbeitern garantiert. Diese setzen sich mit ihrem umfassenden Wissen und Können für Sie persönlich ein. Die Basis unserer Arbeit sind langjährige branchen- und unternehmensspezifische Kenntnisse, vernetzt mit interdisziplinärem Wissen.

HLB Klein
Mönstermann

Dr. Klein, Dr. Mönstermann + Partner mbB
Wirtschaftsprüfer | Steuerberater | Rechtsanwälte



Berlin

Kranzer Eck
10719 Berlin
t +49 30 32 77 77-0
f +49 30 32 77 77-22
berlin@kmp-gruppe.de

Osnabrück

Möserstraße 8
49074 Osnabrück
t +49 541 33 15 1-0
f +49 541 33 15 1-40
osnabrueck@kmp-gruppe.de

Georgsmarienhütte

Schauenroth 11
49124 Georgsmarienhütte
t +49 5401 86 11-0
f +49 5401 86 11-99
gmhuette@kmp-gruppe.de

Bramsche

Otterbreite 16
49565 Bramsche
t +49 5461 70 90-10
f +49 5461 70 90-17
bramsche@kmp-gruppe.de

Lingen

Lookentor 28
49808 Lingen (Ems)
t +49 591 91 10 10-0
f +49 591 91 10 10-19
lingen@kmp-gruppe.de

LEIPZIG

KKS

WERMSDORF



KÄLTE-KLIMA-SACHSEN-GMBH



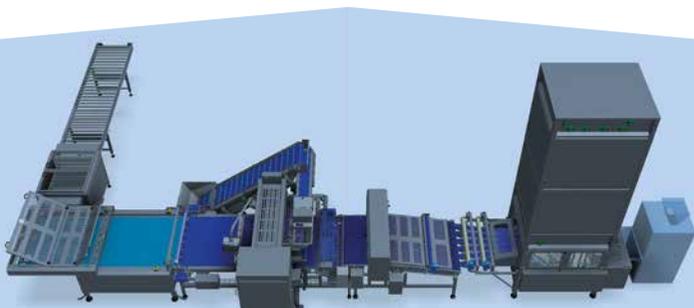
Anlagenbau • Industriekälte • Wartung & Instandsetzung • Fahrzeugkälte • Mietkälte

Kälte-Klima-Sachsen GmbH, Sachsendorfer Straße 15 a, 04779 Wermsdorf
Telefon: 034364 / 8 78 78-0, E-Mail: kks@kaelte-klima-sachsen.de, www.kaelte-klima-sachsen.de



FOOD AUTOMATION SINCE 1985

TEIGANLAGEN | TEIG- VERARBEITUNG
PRODUKT- VERARBEITUNG
ENDLINIEN LOGISTIK | LOGISTIK- SYSTEME



Technisch Buro Kortlever B.V. ist ein dynamisches Familienunternehmen, das sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem der namhaftesten Hersteller von Maschinen in der Nahrungsmittelbranche entwickelt hat. Mit unserem Lieferprogramm und Know-how sind wir bereits seit Jahren ein zuverlässiger Partner für viele namhafte Unternehmen.

KORTLEVER®
your innovating partner in food processing equipment and logistics

Energieweg 10 | 4231 DJ Meerkerk | Niederlande | T: +31 (0) 183 35 29 55 | E: info@kortlever.nl

www.kortlever.nl/de





drjacob.de

WANKO

Die komplette Suite

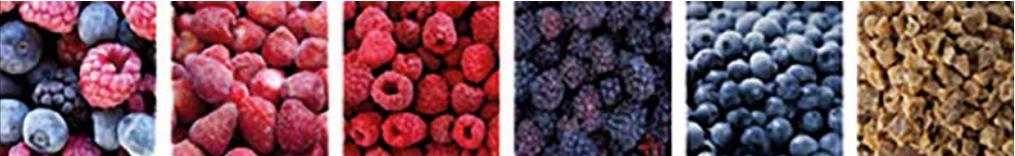
**Software für Lager,
Transport und Telematik**

www.wanko.de info@wanko.de +49(0)8654/483-0



Neuendorfer Weg 6
16775 Löwenberger Land

Tel.-Nr. 0049-(0)33094-70583
Fax-Nr. 0049-(0)33094-71794
Mail stramann.tk-import@web.de





Rotkehlchenstr. 62 | 14612 Falkensee
Funk. 0151-58128404
Telefon: 03322-240730
Telefax: 03322-240732
E-Mail: axel.gebauer@outlook.com
www.bauunternehmen-gebauer.de

**Neubau | Umbau | Sanierung
Trockenlegung | Abriß**



Schöne

Transportbänder GmbH

-  Umfassende Kundenberatung
-  Termingerechte Lieferung
-  24 h Montageservice
-  Über 45 Jahre Fachkompetenz

Transportbänder | Flachriemen | Rundriemen | Stabgeflechtbänder | Kurvenbänder | Service



Büro: 030 / 69 59 719-0
Notdienst: 0172 / 38 62 097
0172 / 38 83 418

www.schoene-berlin.de



DeWi Back Handels GmbH Tel: 030 351935-0
Staakener Str. 30-37 Fax: 030 351935-35
13581 Berlin E-Mail: info@dewiback.de

Unser Service für Sie:

- » Moderne Produktionsstätte mit handwerklicher Herstellung in Berlin
- » 2 weitere Niederlassungen in Deutschland
- » Eigene Logistik und Tiefkühl-Lagerplätze
- » Lieferservice in ganz Deutschland
- » Lieferung an 5-6 Werktagen
- » Über 800 Artikel im TK-Backwarenereich in allen Convenience-Stufen
- » Individuelle Eigenmarke & Ausstattung auf Anfrage

