

Neue Geschäftsleitung bei Wolf ButterBack Tiefkühl-Backwaren

Fünf neue und alte Mitglieder bilden das Führungsteam.



Die Geschäftsleitung von Wolf Butterback seit dem 1. Januar 2025: Dr. Björn Kahler, Katrin Schleicher, Jan Scherer, Nina Windsheimer und Marc Heß (v. l. n. r.). © Beigestellt

Ab dem 1. Januar verantwortet ein neues Führungsteam die Geschäftsleitung von **Wolf ButterBack**. Die beiden langjährigen Mitglieder der obersten Führungsebene, Axel Dirschner (Finanzen und Verwaltung) sowie Ernst Stengel (Produktion und Einkauf) werden Mitte des Jahres in den Ruhestand eintreten. Daher wurde die Geschäftsleitung (Executive Committee) bereits jetzt neu geordnet und mit künftig fünf Mitgliedern auf eine breitere Basis gestellt. Um weiter zu wachsen und wichtige Zukunftsthemen gezielt anzugehen, setzt man bei Wolf ButterBack auf einen Generationswechsel und überwiegend langjährige Mitarbeiter

aus dem eigenen Führungskreis sowie auf klare Zuständigkeiten.

Gerantionswechsel beim Executive Committee

Dr. Björn Kahler, bereits Teil der vorherigen dreiköpfigen Geschäftsleitung, übernimmt als Managing Director den Vorsitz und ist verantwortlich für die Bereiche Vertrieb Deutschland/Export sowie Marketing. In Personalunion behält er weiterhin die Funktion des Vertriebsdirektors Deutschland. Nina Windsheimer in der Position des HR Directors verantwortet fortan die Bereiche Personal und Qualitätsmanagement. Die Position des Plant Directors wird durch Katrin Schleicher besetzt. Dazu gehört die Verantwortung für den gesamten Werksbereich sowie für Entwicklung & Produktmanagement. Jan Scherer übernimmt als Supply Chain Director die Bereiche Vertriebsinnendienst und Logistik sowie IT. Als Finance Director ist Marc Heß, der seit Mai letzten Jahres bei Wolf ButterBack beschäftigt ist, für die Bereiche Controlling, Rechnungswesen und Einkauf verantwortlich.

Über Wolf ButterBack

Wolf ButterBack ist seit über 30 Jahren Hersteller von Tiefkühlbackwaren in Premium-Qualität. Die Kernkompetenz liegt dabei in der Fertigung von Teiglingen wie Croissants, gefüllten Plundern und herzhaften Snacks mit Butter. Am einzigen Firmenstandort in Fürth werden feine Backwaren auf hohem handwerklichem Niveau produziert. Dabei legt das Unternehmen Wert auf exzellente Rohstoffe. Neben der Verwendung von reiner Markenbutter für die laminierten Hefeteige werden die Füllungen überwiegend nach eigenen, bewährten Rezepturen hergestellt. Die Teige ruhen bis zu 8 Stunden, damit sich die Geschmacksstoffe entwickeln, und das Gebäck nach dem Backen lange frisch bleibt. Seit vielen Jahren in Folge wird der Hersteller mit dem Prädikat „higher level“ nach

IFS (**International Food Standard**) zertifiziert. Nach BRC Global Standard erzielte das Unternehmen eine Zertifizierung auf Level A+. Gemeinsam mit dem Schwesterunternehmen **Diversi Foods**, das ein authentisches Sortiment an traditionellen Brot- und Baguette-Spezialitäten sowie Brote zum Genießen und gesunde Alternativen fertigt und vertreibt, bietet Wolf Butter-Back eine vielseitige Auswahl für alle Verwender von Backwaren im B2B-Bereich.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at