

5 Fragen an Jürgen Angstmann, Geschäftsführer Services

Die Witt-Gruppe erneuert die Küche ihres Betriebsrestaurants. Warum?

„Die alte Küche war nicht mehr auf dem technisch neuesten Stand und fehleranfällig. Zudem war sie rein räumlich zu eng und das erschwerte die Arbeit unseres Küchenpersonals. Eine Erneuerung der Küche war unumgänglich.

Die neue Küche ist mit neuester Technik ausgestattet. Die neuen Öfen beispielsweise arbeiten mit künstlicher Intelligenz und sind auch per App steuer- und regulierbar. Daneben erlauben uns neue Schnellkühler bzw. Schnellfroster mehr Gerichte für kommende Tage vorzubereiten, ohne dabei Qualität und Frische der Lebensmittel zu verlieren.“

Doch nicht nur die Küche wird erneuert, es entsteht ein komplett neues Betriebsrestaurant. Auch hier die Frage, warum?

„Die neue Küche ist ein erster Meilenstein auf dem Weg zum neuen Betriebsrestaurant, das das Herzstück des Campus werden soll. Gerade in Zeiten von remote-work ist uns wichtig, unsere tolle Kultur in der Witt-Gruppe zu erhalten und den Campus möglichst attraktiv zu gestalten.“

Wie trägt das neue Betriebsrestaurant zum Erhalt der Unternehmenskultur bei?

„Es soll der Treffpunkt und Mittelpunkt für privaten und beruflichen Austausch unter den Mitarbeitenden werden. Kollegen aus sämtlichen Abteilungen sollen dort zusammenfinden. Zudem werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Beginn an mitgenommen und einbezogen. Zum Beispiel wird es eine Mitarbeitenden-Befragung geben, bei der Kolleginnen und Kollegen ihre Ideen für den Namen des neuen Betriebsrestaurants sammeln können.“

Worauf freuen Sie sich persönlich am meisten im neuen Betriebsrestaurant?

„Zunächst freut es mich, dass wir dieses Projekt überhaupt realisieren konnten. Es handelt sich immerhin um eine Investition von fünf Millionen Euro. Das Wohl der Mitarbeitenden liegt uns in der Geschäftsführung sehr am Herzen. Es handelt sich bei dem neuen Betriebsrestaurant also wirklich um eine Herzensangelegenheit.“

Das Betriebsrestaurant wird nicht die einzige Veränderung in der Schillerstraße in Weiden sein. Auch die Büroflächen der Witt-Gruppe wurden bereits nach und nach erneuert. Wie sehen die neuen Arbeitswelten aus und was verbessert sich dadurch?

„Nicht nur das neue Betriebsrestaurant, sondern der komplette Campus soll in Zukunft ein Ort der Begegnung und des Austauschs werden. Deshalb gestalten wir unsere Flächen um und setzen auf das Desk-Sharing-Prinzip. Jeder hat die Möglichkeit dort im Unternehmen zu arbeiten, wo er es möchte bzw. wo es sich aufgrund seiner aktuellen Aufgabe anbietet. Dadurch wollen wir cross-funktionale Zusammenarbeit, Austausch und Kommunikation zwischen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verschiedenster Abteilungen und Aufgabengebiete fördern und die Witt-Kultur stärken.“

Über die Witt-Gruppe

Mit 21,6 Millionen Kund*innen weltweit, einem Umsatz von 1,231 Mrd. Euro (IFRS) im Geschäftsjahr 2021/22 und einem Onlineanteil von rund 37 Prozent zählt die Witt-Gruppe zu den führenden textilen Omnichannel-Unternehmen für die Zielgruppe 50plus. Die Unternehmensgruppe ist derzeit mit elf Marken in zehn Ländern, darunter die 1907 gegründete Marke WITT WEIDEN, sowie mit 23 Online-Shops aktiv. Seit Ende 2019 gehört die Marke heine zur Witt-Gruppe.

Die Witt-Gruppe ist mit rund 3.700 Mitarbeitenden nicht nur einer der größten Arbeitgeber der Oberpfalz, sondern auch einer der beliebtesten Deutschlands: 2022 wurde das Unternehmen zum zehnten Mal in Folge als Top-Arbeitgeber ausgezeichnet. Seit 1987 ist das Unternehmen mit Sitz in Weiden Teil der Otto Group. Weitere Informationen finden Sie unter www.witt-gruppe.eu.

Kontakt:

Rainer Hagner
Corporate Communication
0961/400-1618
Rainer.Hagner@witt-gruppe.eu