



## Wirtschaftspreis Altmark 2021

### Kategorie: Verarbeitendes Gewerbe

Konditorei Stehwien GmbH

Geschäftsführung: Olaf Stehwien

Meyerstraße 25, 39590 Tangermünde

### Begründung:

Wer an typisch altmärkische Spezialitäten denkt, kommt an der Konditorei Stehwien nicht vorbei. Das Unternehmen ist auf die Produktion von Süßwaren spezialisiert und stellt neben Riegelspezialitäten, wie der legendären Tangermünder Nährstange, auch andere süße Versuchungen, wie Pralinen und Schokoladen, her. Die Geschichte der Traditionsfirma reicht bis ins Jahr 1899 zurück und begann in Tangermünde mit der Herstellung von regionalen Backwaren.

Nach dem Einstieg des jetzigen Geschäftsführers Olaf Stehwien, im Jahr 2000, hat sich die Firma auf die Produktion von Süßwaren, vorwiegend für deutsche Handelsketten, spezialisiert. Bereits seit 2005 ist der Betrieb nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert und erreichte in den jährlichen Wiederholungsaudits überdurchschnittliche Leistungen. Weiterhin besitzt er eine Bio-Zertifizierung. Das Unternehmen ist seit 2016 auch Mitglied der Umweltallianz Sachsen-Anhalt.

Vor fünf Jahren begann die Produktion von biologisch erzeugten und veganen Süßwaren. Die außergewöhnlich hohe Kompetenz in diesem Bereich führt dazu, dass die Leistungen der Konditorei Stehwien auch bei innovativen Dritten, vor allem Startups, gefragt sind und die Firma zunehmend mit Auftragsproduktionen beschäftigt ist. Neben der reinen Produktion/Verpackung und dem Versand der Süßwaren, wird auch deren Entwicklung im Auftrag angeboten. Bei diesen Neuentwicklungen handelt es sich ausschließlich um vegane und biologisch erzeugte Produkte.

Als traditionsreiches, Altmärkisches Unternehmen setzt die Konditorei Stehwien auf eine feste Mitarbeiterbindung. Das Stammpersonal ist zum Teil seit Jahrzehnten beschäftigt. Der Frauenanteil beträgt 90 Prozent. Bei der Festlegung der Arbeitszeit wird Wert auf die Vereinbarkeit mit familiären Anforderungen gelegt, zum Beispiel den Öffnungszeiten von Kitas. Um zukunftsfähig zu bleiben und die Innovationskraft weiter zu stärken, sind zunehmend hochqualifizierte Arbeitskräfte mit Hochschulabschluss gefragt.

Ständigen Investitionen sichern den Anschluss an die Herausforderungen der Zeit. Für das nächste Jahr ist der Bau einer neuen Produktionsstätte geplant. Dadurch verbessern sich die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter. Neben dem Wegfall körperlich schwerer Arbeit und angenehmen klimatischen Bedingungen, können auch attraktive Arbeitszeitmodelle umgesetzt werden. Mit diesen Maßnahmen soll ein angenehmes Arbeitsumfeld geschaffen werden, was dazu beiträgt, dem sich abzeichnenden Fachkräftemangel vorzubeugen.

Als altmärkischer Traditionsbetrieb und Botschafter der Region wird die Konditorei Stehwien mit dem Wirtschaftspreis 2021 in der Kategorie Verarbeitendes Gewerbe ausgezeichnet.

