

KISSING NEWS

Ausgabe Nr. 2 – Juni 2011 | KISSING GmbH | 58706 Menden



Gebrauchter Backautomat erfolgreich getestet!

Der Probelauf erfolgte im Frühjahr 2011 nach gründlicher Überholung und einer neuen Lackierung.

Seite 2



Teigmixer „TM 30“

Großer Teigmixer „TM-30“ sorgt für konsistente Backmischung

Seite 4

Vorwort

Liebe Kunden, liebe Leser,

vor rund einem Jahr haben Sie unseren letzten Newsletter erhalten.



Uta Kissing

Aus aller Welt erhielten wir Briefe, E-Mails, viele freundliche Anrufe und auch Bestellungen.

Dafür möchte ich diesen Kunden auf diesem Wege nochmals herzlich danken.

Denn nur Aufträge sichern unsere Arbeitsplätze und unsere Existenz als einer der führenden Hostienbackhersteller.

Mit diesem Newsletter möchten wir Ihnen weitere Informationen über die Herstellung unserer Hostienbackgeräte mitteilen. Wir haben auch einen Teil unserer Mitarbeiter bei ihrer Arbeit abgebildet, damit Sie sich einen Eindruck von der handwerklichen Feinarbeit verschaffen können.

Ganz besonders habe ich mich persönlich gefreut, dass wir aus dem Vatikan eine Urkunde als Anerkennung für unsere geleistete Arbeit erhalten haben.

Wenn Sie Fragen oder Anregungen zu unserer Produktpalette oder unseren Dienstleistungen haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über jedes Gespräch.

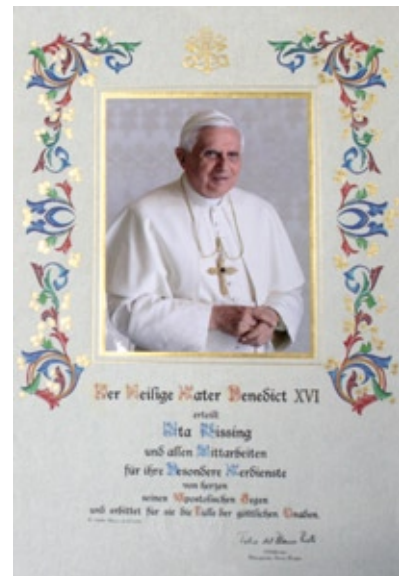
Herzliche Grüße,
Ihre
Uta Kissing

Eine Urkunde vom Papst

Papst Benedikt XVI. sendet Kissing Auszeichnung für gute Arbeit

Große Freude löste eine per Post zugestellte Dokumentenrolle im Hause Kissing aus: Als Geschäftsführerin Uta Kissing die Verpackung öffnete, zog sie eine Urkunde von Papst Benedikt XVI. heraus. „Erst wollte ich es gar nicht glauben“, erklärt Uta Kissing. „Aber nach näherem Hinsehen entpuppte sich die Urkunde tatsächlich als ein Original-Dokument aus dem Vatikan.“ Wie sich herausstellte, hatte Bruder Norbert aus dem Franziskaner-Kloster Eggenfelden bei einem Besuch im Vatikan auf Kissing aufmerksam gemacht. Die Urkunde, die er dann für Kissing mitbrachte, enthält folgenden

Text: „Der Heilige Vater Benedikt XVI. erteilt Uta Kissing und allen Mitarbeitern für ihre besonderen Verdienste von Herzen seinen Apostolischen Segen und erbittet für sie die Fülle der göttlichen Gnaden.“ Auch bei der Belegschaft löste die Urkunde große Freude aus: „Liebenswerte Briefe erhalten wir des öfteren, aber das ist diesmal die Krönung“, meint Kundendienstleiter Jochen Bendel.



Papst Benedikt XVI. sendet Kissing Auszeichnung für gute Arbeit.



Uta Kissing (Bildmitte) präsentiert zusammen mit Berthold Kemper, Andreas Pieper, Jochen Bendel, Simone Meiser, Martina Bremer, Wolfgang Schmöle und Helmut Rempe die erhaltene Urkunde.

Gebrauchter Backautomat erfolgreich getestet!

Kissing-Mitarbeiter machten eigene Erfahrungen mit dem Backprozess

Ein großer Backautomat, der in einem nun stillgelegten Kloster lange Jahre seine treuen Dienste geleistet hat, wurde vom erfahrenen Fachpersonal über mehrere Wochen gründlich überholt und letztendlich neu lackiert. Im Frühjahr 2011 erfolgte dann der „Probelauf“ durch die Mitarbeiterinnen aus dem Bürobereich.....



An diesem aufbereiteten Automaten probierten die Vertriebs-Mitarbeiterinnen das Backen selbst aus.

Doch bevor der Automat wieder verkauft wird, haben es sich dieses Mal auch die Mitarbeiterinnen des Vertriebs nicht entgehen lassen, einmal selbst Hand anzulegen und Hostien zu backen. So machten sich Martina Bremer, Simone Meiser und auch die Chefin Uta Kissing selbst daran, die Qualität der Hostienproduktion höchstpersönlich zu überprüfen. Was mit viel Spaß am Experimentieren angegangen wurde, hatte aber durchaus einen ernsten Hintergrund:

„Die Mitarbeiterinnen aus dem Verkauf wollten selbst in Erfahrung bringen, wie ein solch großer Backautomat funktioniert, um unseren Kunden auch direkt fachkompetente Auskunft geben zu können“, erklärt Geschäftsführerin Uta Kissing. „Auch am Telefon können sie so einfache technische Fragen schnell und unkompliziert beantworten, ohne immer sofort an die Techniker verweisen zu müssen.“

Um wirklich selbst zu erleben, wie die gesamte Hostienproduktion abläuft, wollten die Kissing-Mitarbeiterinnen wirklich alles selbst machen.

So teilten sie ihre Aufgaben unter fachkundiger Anleitung von Jochen-Jobst Bendel auf: Während Simone Meiser den Teig anrührte, wechselten sich Martina Bremer und Uta Kissing beim Bedienen der Maschine ab. „Wir haben uns zunächst gefragt, ob wir das überhaupt können“, erzählt Martina Bremer. „Beim Arbeiten mit dem Automaten wurde uns schnell deutlich, dass es auf Erfahrung und Geschick ankommt.“ Das bekräftigt auch Uta Kissing: „Jetzt können wir auch was die Technik angeht mitreden!“ So konnten die Verkaufs-Mitarbeiterinnen das Resümee ziehen, dass die Backautomaten aus dem Hau-

se Kissing wirklich leicht zu bedienen sind. Trotzdem muss der Bediener genau wissen, worauf zu achten ist: So hat zum Beispiel jede Backplatte eine eigene Temperaturregelung, die überwacht werden muss, um ein optimales Backergebnis sicherzustellen.

Im Rahmen der Instandsetzung wurde der Backautomat auf Herz und Nieren überprüft. Wichtige Verschleißteile wurden ausgetauscht oder instand gesetzt und auch die Lackierung erneuert. So versetzt Kissing gebrauchte Geräte wieder in einen neuwertigen Zustand. Diese Geräte werden auch im Internet angeboten. Dafür wurde eine Gebrauchtmaschinen-Börse eingerichtet, die über die Website des Unternehmens www.kissing-menden.com zu erreichen ist.



Chefin Uta Kissing (links) überzeugt sich selbst von der Qualität des Backautomaten.

Erfahrene Fachleute erzeugen hohe Qualität „Made in Germany“



Berthold Kemper begann bei Kissing am 1.4.1966 seine Lehre zum Dreher. Nun ist er der Mitarbeiter mit der längsten Beschäftigungszeit von fünfundvierzig Jahren.

Er dreht auf einer 6 Meter langen und mannshohen Drehbank eine Hostienbackplatte mit einem Durchmesser von rund 40 cm Durchmesser auf Maß.



Andreas Pieper trat am 1.8.1980 bei Kissing seine dreijährige Lehre als Graveur an. Das Foto zeigt ihn bei der Herstellung einer dreidimensionalen Gravur in eine Hostien-

backplatte. Diese handwerkliche Arbeit erfordert höchste Präzision und eine langjährige Erfahrung.



Helmut Rempe, seit über vierzig Jahren in unserem Unternehmen beschäftigt, beim Verschweißen des Gestells eines Backgeräts des Typs HB-90-F.

Dabei achtet er auf eine präzise Verschweißung, damit eine langjährige Haltbarkeit und hohe Stabilität des Hostienback-Gestells gewährleistet ist.



Klaus Danne sorgt seit über 25 Jahren für den sicheren Transport und eine korrekte Zollabwicklung der hoch-

wertigen Hostienbackgeräte, die in mehr als 100 Länder exportiert werden.

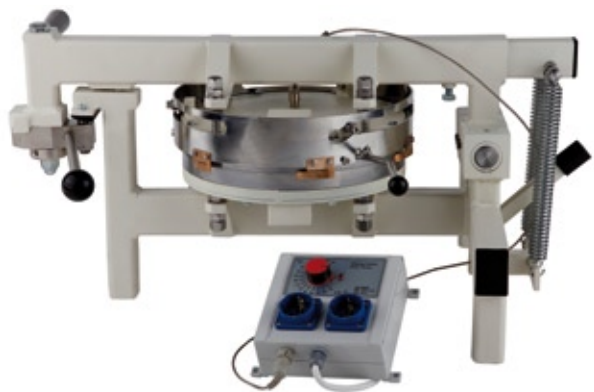


Der gelernte Werkzeugmacher, Wolfgang Schmöle, seit dem 1.8.1973 dabei, demonstriert Uta Kissing den präzisen Zusammenbau einer Mehrfachausschneidemaschine, die er soeben fachgerecht montiert hat.

Hostienbackeisen HB-95-F nun auch mit Federzug

Austausch der Gasdruckfeder bei älteren Geräten auch möglich!

Auf Kundenwunsch werden Hostienbackeisen vom Typ HB-95-F nun mit einem Federzug



Hostienbackmaschine HB-95-F nun mit Federzug (rechts im Bild).

Großer Teigmixer „TM-30“

Er sorgt für konsistente Backmischungen

Für Hostienbäckereien, die für ihre Produktion größere Mengen Teig benötigen, bietet sich der längst bewährte und pflegeleichte Teigmixer „TM-30“ an. In nur wenigen Minuten stellt dieser Teigmixer einen konsistenten Teig her, der für einen stabilen Backprozess Voraussetzung ist. Der große Rührtopf ist gut zugänglich. Bevor das kräftige Rührwerk in Bewegung gesetzt wird, muss dieser Rührtopf mit einem glasklaren Kunststoff-



deckel verschlossen werden. Das Gestell sowie der Rührtopf sind aus Edelstahl gefertigt. Der verchromte Hahn für den Teigausfluss ist aus hochwertigem Neusilber hergestellt und ist wie auch die anderen Geräteteile robust und langlebig. Die Schaltknöpfe des Teigmixers sind übersichtlich angeordnet und sind sehr leicht zu bedienen. Das Rührwerk kann mit einem Knopfdruck blitzschnell ausgeschaltet werden.

ausgeliefert. Der alte Mechanismus mit der Gasdruckfeder wurde somit abgelöst. Die verstellbare Halterung der Federn ermöglicht ein leichteres Öffnen und Schließen der oberen Backplatte.

Die Backeisen vom alten Typ können auch umgerüstet werden. Einige Kunden haben schon einen Federsatz angefordert und die Gaszugfeder ausgetauscht. Der Umbau auf Federzug ist sehr einfach. Damit eine fachgerechte Umrüstung gelingt, wird eine detaillierte Montageanleitung mitgeliefert. Wer Interesse an

einem Umbau seines Handbackeisens hat, kann gerne ein Angebot anfordern.



Ein Federzug erleichtert das Öffnen und Schließen der oberen Backplatte.

Tipp

Devotionalien

Wenn Sie Interesse an ausgefallenen und künstlerisch gestalteten Glaubenssymbolen haben, fordern Sie unseren mehrseitigen Katalog an, den Sie aber auch über das Internet direkt laden können. Wir liefern eine breite Palette an Kreuzen, Medaillen und Rosenkränzen. Da wir Hersteller sind, liefern wir auch individuelle Glaubenssymbole ganz nach Ihren Wünschen. Auf der Titelseite unseres Kataloges ist ein handwerklich hergestelltes Wandkreuz mit geprägten Motiven abgebildet, die die Kreuzwegstationen Christi darstellen. Dieses Metallkreuz stellen wir seit über 100 Jahren in unveränderter Form her. Es zeichnet sich besonders durch seine meisterliche Verarbeitung aus.



Unser Devotionalien-Katalog.

Impressum

Herausgeber:
KISSING GmbH
Werler Straße 18
58706 Menden / Germany

Fon: 0049 (0)2373/9371-0
Fax: 0049 (0)2373/9371-77
info@kissing-menden.com
www.kissing-menden.com

Verantwortlich für den Inhalt:
Uta Kissing

Gestaltung und Produktion:
smart media solutions GmbH