

# Firmengeschichte

1968	Gründung durch Ursula und Bernhard Windmann. Es werden geschälte Kartoffeln, Feinkostsalate und Saucen produziert.
1970	Der Zustellgroßhandel für die Gastronomie wird sukzessive ausgebaut.
1993	Jörg Windmann tritt ins Unternehmen ein.
1995	Gründung der Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH & Co. KG. Eintritt ins GAFA-Team.
2000	Der Zustellgroßhandel zieht in den Neubau an der Oeynhausener Straße.
2001	Die Tiefkühlagerfläche wird bereits ein Jahr nach dem Einzug erweitert.
2002	Windmann Kartoffel-Feinkost wird exklusiver Langnese Vertriebspartner.
2004	Jörg Windmann übernimmt die Geschäftsführung.
2006	Die Bürofläche wird erweitert. Der Verwaltungsbereich des Gebäudes wird um eine Etage aufgestockt.
2008	Firmenjubiläum: Das Unternehmen wird 40 Jahre alt.
2009	Der regional tätige GV-Spezialist F&K Feinkost GmbH wird übernommen.
2010	Das Unternehmen tritt aus dem GAFA-Team aus und dem Service-Bund bei. Die Lagerflächen aller Temperaturzonen werden erweitert. Im Herbst findet die erste Hausmesse im Alten Güterbahnhof in Herford statt. Zum Jahresende verstirbt der Firmengründer Bernhard Windmann.
2012	Durch die mit dem Service-Bund Beitritt verbundenen Sortimentserweiterungen ist das Unternehmen zum leistungsstarken Lebensmittel-Vollsortimenter geworden. Die Audits zur IFS- und Bio-Zertifizierung werden mit besonderem Erfolg bestanden. Es findet die zweite Hausmesse im Alten Güterbahnhof in Herford statt. Das Verkaufsteam zieht in den speziell für den Telefonverkauf mit schalldämmender Einrichtung und Klimatisierung modernisierten Bürobereich um.
2013	Das Service-Bund ERP-System SBAX wird eingeführt.
2015	Im Februar findet die erste Service-Bund Messe "Food Special" in Bochum statt. Die Messe wird zusammen mit fünf weiteren Service-Bund-Gebietszentralen aus dem Westen ausgerichtet. Gleichzeitig startet in diesem Jahr die eigene Seminar- und Workshop-Reihe "Insider Coaching" Die Windmann App geht ebenfalls in diesem Jahr an den Start.
2016	Der erste Nachhaltigkeitsbericht wird freigegeben. Ferner erfolgt die Umstellung auf den neuen Service-Bund Webshop. Im Frühjahr beginnt der Anbau weiterer Lagerflächen, deren Inbetriebnahme für Anfang 2017 geplant ist. Erste fine & tasty Veranstaltung im Lenkwerk in Bielefeld.
2017	Unter der neuen Dachmarke "Local Eater" werden zukünftig alle regionalen Produkte zusammengefasst.

2018	<p>Firmenjubiläum: Das Unternehmen wird 50 Jahre alt. fine &amp; tasty Veranstaltung "Tag der offenen Tür"</p>
2019	<p>Trennung der Unternehmensbereiche Produktion und Privatkundenshop vom Großhandel. Die Familie Windmann verkauft den Großhandel an die Braun Food-Service Holding GmbH (BFSH). Übernahme der Geschäftsführung durch Jens Meves und André Schell. TwoWay, die eigene Initiative für gesellschaftliche Verantwortung und soziales Engagement, wird ins Leben gerufen. Der erste Windmann-Tag findet statt.</p>
2020	<p>Aus Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH &amp; Co. KG wird im Rahmen eines Formwechsels Windmann Food Service GmbH. Erste Insider Coachings als Online-Live-Seminare Start des Youtube-Kanals und der Podcast-Reihe "Insider Interview". Weltweite Corona-Pandemie mit Lockdowns von März bis Mai und ab November.</p>
2021	<p>Zweites Jahr der Corona-Pandemie mit lang anhaltendem Lockdown bis Mai. Start des neuen Werbeformates "Food Service today". Neuer Prozessberater für Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Gastronomie beginnt seine Tätigkeit. Erste Broschüre für Nachhaltigkeit in der Gastronomie mit dem Titel "Nachhaltig Gäste begeistern". Die ersten Module des neuen ERP-Systems Dynamics 365 von Microsoft werden eingeführt. Zum Jahresende erneute Corona-Einschränkungen in der Gastronomie.</p>
2022	<p>Die Corona-Pandemie geht mit Einschränkungen am Jahresanfang ins 3. Jahr. Das neue Newsletter-System geht an den Start. Das erste Insider Coaching Video-Webinar wird online gestellt. Im Februar beginnt der Ukraine-Krieg mit weitreichenden Folgen für Energie- und Warenversorgung. Der Supersommer mit lang anhaltenden Trockenperioden sorgt für große Ernteeinbußen in Europa.</p>
2023	<p>Das interne Trainingsprogramm InChange für alle Mitarbeitenden startet. Insider Coaching Kooperation mit der Deutschen Hotelakademie (DHA).</p>
2024	<p>Die seit einigen Jahren bestehende PV-Anlage wird auf die Dachfläche aller Gebäudeteile ausgeweitet. Relaunch der Website. Der sechste Windmann-Tag findet statt.</p>