JANKER.PRO
GUTES · BESSER · MACHEN



KOMPETENZPROFIL

Michael Janker

MEIN LEITSATZ

„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“

ZITAT VON PHILIP ROSENTHAL

KOMPETENZEN

Fachlich · Methodisch

- **Prozesse:** profundes Knowhow der klassischen Milchverarbeitung sowie hohe technische Affinität. Von „der Pike auf gelerntes“ Handwerk. Molkereifachmann und Meister für Lebensmitteltechnik. Lebensmittelsicherheitsmanager.
- **Mikrobiologie:** mikrobiologische Sicherheit ist einer der wichtigsten Bausteine in der Prozesskette bei der Herstellung von Nahrungsmitteln – essentiell aber auch im Falle von Abweichungen als Indikator für mögliche Herkunft und Ursache. Sicher in Analytik und Bewertung sowohl klassisch als auch mit Schnellmethoden.
- Nahezu alle Abteilungen und Prozesse der Nahrungsmittelherstellung durchlaufen – von der Produktion über die Supply Chain hin zum Qualitätsmanagement. Schnittstellenmanager und „Quality-Gate-Keeper“.
- Vernetzung von „theoretischem Qualitätswissen“ mit der „praktischen Arbeit vor Ort“. **Gemba** = „gehe an den Ort des Geschehens“.
- Analytisches und logisches Denken in großen Zusammenhängen sowie die Fähigkeit, rasch das Wesentliche zu erkennen und pragmatische Lösungen zu finden.
- Präventive statt reaktive Qualitätssicherung unter Berücksichtigung von klassischen KVP-Tools. Werkzeuge wie z. B. FMEA und Teile von LEAN sind gelernte Praxis.
- **Passion:** die Werkzeuge aus „dem KAIZEN-Schirm“ – dazu gehören zum Beispiel 5S und die Problemlösungsstory, aber auch die Wertstromanalyse und das Prozessmapping.
- Moderator in Workshops mit interdisziplinären Teams – moderne Methoden verständlich machen und Mitarbeiter einbinden, die gleiche Sprache sprechen.
- **TPM-Instruktor:** diese Ausbildung hat mich in meiner Leidenschaft für die zuvor genannten Gebiete bestärkt.
- Strukturierte und organisierte (Team-)Arbeit mit (IT-gestützter) Nachhaltung sowie Projektabwicklung.

KOMPETENZEN

Weiterbildung

- Beauftragter für das Qualitätsmanagement (QMB)
- QM-Auditor plus IFS-Auditorenschulung, IFS-Trainer

© Michael Janker · Janker.Pro – Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

- ISO Lead-Auditor / Auditleiter (IRCA)
- TQM-Prozessauditor und TQM-Manager, EFQM-Assessor
- Visualisierungen in Workshops und Moderation (UZMO / Denken mit dem Stift)
- Zertifizierter LEAN-Expert und TPM-Instruktor
- Zertifizierter Lebensmittelsicherheitsmanager
- Certified Manager for Technology and Innovations
- Betriebswirtschaftliche Weiterbildung an der St. Galler Business School

PROZESS-KNOWHOW

Produktwissen

- Klassische Prozesse der Lebensmittelherstellung und speziell der Milchverarbeitung
- Thermische Prozesse im Bereich flüssige Produkte von Pasteurisierung bis Aseptik/UHT (direkt/indirekt) – auch Filtration (Tiefen- und Mikrofiltration)
- Butterherstellung, Blockware und ausgeformte Ware
- Milchmischgetränke, Abfüllung in TetraPak- und SIG-Anlagen
- Fermentierte Produkte (Joghurt, Quark, ...), Abfüllung in Becher (vorgefertigte Becher sowie Tiefziehanlagen), Flüssigprodukte in PET-Flaschen
- Frisch- und Weichkäseherstellung
- Kondensmilchherstellung (Eindampfung, Dosenabfüllung, Rotationsautoklaven)
- Milchpulverherstellung (Sprühturm) mit Absackung in BigBag sowie Dosenabfüllung
- Herstellung von Babyfood, flüssig als „ready to feed – RTF“, Sportlernahrung, Adult Nutrition
- Aseptische Herstellung und Abfüllung von „enteraler Nahrung“ für Patienten in Krankenhäusern (z. B. bilanzierte Nahrungsergänzung, Spezialnahrung für Dysphagiepatienten) in PET-Flaschen und Bechern im B2B-Geschäft
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Brühwurst, Pökelwaren, Räucherwaren. Verpackung in MAP mit Schutzbegasung und Schrumpfbeuteln, Tiefziehanlagen

SOZIALE KOMPETENZEN

Personalführung

- Empathisch und kooperationsbereit – aber auch durchsetzungsfähig. Konflikt- und kritikfähig mit kooperativem Führungsstil
- Schlagwörter: direkt, experimentierfreudig, ideenreich, kontaktfreudig, kreativ, kritisch, selbstsicher, unabhängig, ungezwungen, unkonventionell
- Zusammenarbeit und Zusammenhalt im Team äußerst wichtig, da die Gesamtleistung zählt. Ziel ist die Schaffung einer „natürlichen Vertrauensbasis“ – Teammeetings, Statustermine zur Abstimmung
- Aus- und Weiterbildung hat einen sehr hohen Stellenwert, das Gleiche gilt für die Mitarbeiterentwicklung
- Teamplayer, Trainer und Coach

© Michael Janker · Janker.Pro – Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

INTELLEKTUELLE KOMPETENZEN

Selbstmanagement

- Loyalität, Integrität, höchstes Verantwortungsbewusstsein und absolute Verlässlichkeit
- Präzise und gewissenhafte Erledigung von Aufgaben
- Hohe Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Durchhaltevermögen
- Klares logisches Denken und Abstraktionsvermögen, Querdenken – dabei das „Gesamte nicht aus den Augen verlierend“
- Setzen von Prioritäten und Zielorientierung, Regeln für den eigenen Arbeitstag (Selbst- und Zeitmanagement)

ABGESCHLOSSENE

Technische Projekte

- Verantwortliche Planung, Konzeption, Umbau und Inbetriebnahme eines Tanklagers (Milchannahme, Kondensmilchherstellung) im laufenden Betrieb. Maßgebliche Beteiligung bei der Entwicklung der Programmsteuerung für das Tanklager
- Fachliche Beratung und Konzeption der notwendigen Umbaumaßnahmen eines SB-Fleischwerkes mit Zerlegung und Wurst-/Pökelwarenproduktion in Tschechien (Prag) zur Erreichung eines IFS-gerechten Standards. Erreichen des IFS „higher level“ bei Erstzertifizierung
- Entwicklung und Integration der Analysen-Applikation „Fleisch“ gemeinsam mit AES Chemunex, Durchlaufcytometrie (D-Count) – GKZ, Hefen und Schimmel
- Mitglied der Arbeitsgruppe für die Konzeption einer kompletten H-Milchanlage mit GEA-UHT-Anlage sowie Steriltanks und Anbindung an neue SIG-Abfüllanlage. Neubau inklusive Produktionshalle
- Budget- und Investitionsverantwortung in der Unternehmensgruppe mit einem jährlichen Gesamtvolumen im zweistelligen Millionenbereich

ABGESCHLOSSENE

IT- und System-Projekte

- Überarbeitung und Umsetzung eines HACCP-Konzepts in ein anwenderfreundliches Programm auf Basis Microsoft Excel mit VBA-Programmierung
- Diverse Excel-VBA-Anwendungen für Produktion und Supply-Chain-Management, z. B. Produktionsplanung und Abrechnung
- Maßgebliche Beteiligung bei Entwicklung und Integration eines Intranetportals mit Dokumentenverwaltung auf Basis Microsoft SharePoint
- Entwicklung einer Auditdokumentationssoftware für Lieferanten, Copacker und Verpackungsmittelhersteller; stetige Weiterentwicklung und Anpassung an neue Normen
- Hygiene-Monitoring-Tool (dynamische Stufenkontrolle) mit Auswertung auf Basis der ermittelten mikrobiologischen Ergebnisse, Excel
- Überarbeitung und Anpassung des HACCP-Konzeptes mit Erstellung von Gruppenrichtlinien, Vereinheitlichung der Vorgaben in der Gruppe
- Teilnehmer eines LEAN-Gesamtprojektes „schlanke Prozesse“ mit externer Unterstützung durch Consultant – Teilprojekt „Rüsten / Routenzug“
- Auswahl und Integration einer Dokumentenmanagementsoftware für die Gruppe mit 7 Standorten
- Entwicklung und Rollout eines Produktionssystems unter den Gesichtspunkten Effektivität und Effizienz – TPM, LEAN – internationaler Rollout in DE und USA

© Michael Janker · Janker.Pro – Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

AUDITERFAHRUNG

Zertifizierungen

- Organisation, Durchführung und Auswertung. Zulassung und Sperrung (Freigabe) von Lieferanten und Copackern
- Ca. 80 externe Audits in den vergangenen 10 Jahren, ca. 15 davon in englischer Sprache. Rohstofflieferanten, Lieferanten von Halbfabrikaten und Zutaten, Hersteller von Primärverpackungen
- Produktionsbegleitung bei Copackern (von Milch bis Fleisch)
- Verantwortlich bei Zertifizierungen im Unternehmen, z. B.: IFS, BRC, Q+S Fleisch, Q+S Futtermittel, Bio-Zertifizierung, UTZ Cocoa, TR 88 (RUS), China, International SQF Level 3, IMS sowie Kosher und Halal. Ethik
- Kundenaudits aus Pharma-, Handels- und Gastronomiebereich (Lebensmitteleinzelhandel, Systemgastronomie, Großhandel)

SONSTIGES

Externe Kontakte · Vorträge

- Erfahrung mit Behörden und Ämtern wie Veterinärbehörde, Zoll etc.
- Fachverbände: Mitarbeit im MIV (Milchindustrieverband), DIN NaVp „Easy opening“, Projektteilnehmer IVV Fraunhofer „Inlinedichtigkeit“, Projekte mit Uni Bonn „Quarisma“ – Kühlkettenmanagement und neuartige MAP, Gesellschaft für Wissensmanagement
- CETPM – aktiver Forumsteilnehmer (hauptsächlich im Bereich LEAN, TPM)
- Austausch mit TUM – ZIEL-Institut (Mikrobiologie), jährliche Treffen und Workshops
- Veröffentlichungen (Verlag Th. Mann und Sachon) und Vorträge (Münchner Brauertage, MUVA Jahrestagung, LVA Österreich) zu verschiedenen QM-Themen
- Vorstand des Berufsverbandes der Lebensmittelmeister e. V.
- Persönliches Mitglied der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)
- Mitglied der Arbeitsgruppe „Schulung und Training“ der EHEDG

© Michael Janker · Janker.Pro – Weitergabe und Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung