

Tomasz Wojtaszczyk-Krell

Fleischer Industrie / Lebensmittelproduktion

✉ tomasz.wojtaszczyk@example.de
📍 Rheda-Wiedenbrück, Deutschland
in

☎ +49 5251 8830471
🌐
📄



Profil

Fleischer mit Gesellenprüfung HWK und Weiterbildung zum staatlich geprüften Fleischtechniker, 9 Jahre in der Fleischindustrie bei Tönnies und der PHW-Gruppe. Schichtverantwortung in der industriellen Wurst- und Convenience-Produktion mit Maschinenführung (Kutter, Wolf, Füller) und MAP-Verpackung. Tagesausstoss bis 8 t, IFS Food Audit ohne Major Findings, Englisch B1 und Polnisch Muttersprache.

Berufserfahrung

Schichtführer Produktion Wurstwaren

Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG

Rheda-Wiedenbrück, Deutschland

06/2020 - heute

Industrielle Wurst- und Convenience-Produktion am Hauptstandort

- Schichtführung von 18 Mitarbeitern in der Brühwurstproduktion mit Tagesausstoss bis 8 t
- Maschinenführung und Rüstung von Kutter, Wolf, Vakuumfüller und MAP-Verpackungslinie
- Überwachung Kühlkette, HACCP-CCPs und IFS-Food-Vorgaben mit Audit ohne Major Findings
- OEE-Optimierung der Verpackungslinie von 71 % auf 79 % über 12 Monate
- Schulung neuer Mitarbeiter in Maschinensicherheit, Hygiene und Allergen-Trennung

Maschinenführer Fleischproduktion

PHW-Gruppe (Wiesenhof) • Rietberg, Deutschland • 08/2015 - 05/2020

Geflügel- und Convenience-Produktion im Grossbetrieb

- Bedienung und Rüstung von Portionier-, Wolf- und Verpackungsanlagen
- Einhaltung der HACCP-Kontrollpunkte und Dokumentation der Linienparameter
- Mitarbeit bei der Einführung einer neuen MAP-Verpackungslinie

Ausbildung

Staatlich geprüfter Fleischtechniker

Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach

Kulmbach, Deutschland

09/2018 - 07/2020

Fleischtechnik • 2,0

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK)

Berufskolleg Gütersloh & Fleischerei Hellmann-Bach

Gütersloh, Deutschland

08/2012 - 06/2015

Fleischer:in (HWK) • GPA: 2,4

Fähigkeiten

- Industrieproduktion
- Wurstwaren
- Maschinenführung
- Kutter/Wolf/Füller
- MAP-Verpackung
- IFS Food & HACCP
- OEE- & Linienoptimierung
- Kühlkettenmanagement
- Allergen-Trennung
- Schichtführung

Sprachen

- Polnisch • Muttersprache
- Deutsch • Muttersprache
- Englisch • B1

Stärken

Technisches Verständnis

Sichere Rüstung und Störungsbehebung an Kutter-, Wolf- und Verpackungsanlagen

Hygiene-Disziplin

IFS-Food-Audit ohne Major Findings in der Schichtverantwortung

Führung im Schichtbetrieb

Verlässliche Steuerung von 18 Mitarbeitern unter Akkord- und Hygienevorgaben

Projekte

OEE-Optimierung Verpackungslinie

- 01/2023 - 12/2023

Reduktion von Rüst- und Stillstandzeiten an der MAP-Linie, OEE von 71 % auf 79 % gesteigert

Allergen-Trennungskonzept

- 02/2021 - 06/2021

Neugestaltung der Linienreinigung und Allergen-Trennung, IFS-Food-Audit ohne Major Findings

Zertifikate

Staatlich geprüfter Fleischtechniker (Fachschule Kulmbach)

- 07/2020

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK, Note 2,4)

- 06/2015

IFS Food Hygiene- und Allergen-Schulung

- 09/2021

Maschinensicherheit & Arbeitsschutz (BGN)

- 03/2022