MARKUS HOLTKAMP

PRODUKTIONSLEITER LEBENSMITTELINDUSTRIE

CONTACT

markus.holtkamp@email.de

+49 152 31748590

Cloppenburg

linkedin.com/in/markusholtkamp

KENNTNISSE

- HACCP
- IFS Food
- Hygienemanagement
- Rezepturmanagement
- Produktionsplanung
- Rückverfolgbarkeit
- Kühlkette
- Ausbeute
- CSB-System
- Personalführung

AUSBILDUNG

Bachelor of Science

10/2009 - 09/2013

Hochschule Bremerhaven

Bremerhaven

Lebensmitteltechnologie

Ausbildung Fleischer (HWK)

08/2006 - 07/2009

Berufsbildende Schulen Technik Cloppenburg

Cloppenburg

Fleischer/-in

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Polnisch	B1

PROFIL

Produktionsleiter Lebensmittelindustrie mit 13 Jahren Erfahrung in der Fleisch- und Wurstwarenherstellung, aktuell verantwortlich für 3 Produktionslinien und 140 Mitarbeitende. Gelernter Fleischer und Lebensmitteltechnologe (B.Sc.) mit fundierter Praxis in HACCP, IFS Food, Hygienemanagement und Rezepturmanagement.

BERUFSERFAHRUNG

Produktionsleiter Lebensmittelindustrie

02/2020 - heute

Oldenburger Land Fleischwaren GmbH — Cloppenburg

- Verantwortung für 3 Produktionslinien mit 140 Mitarbeitenden im Zweischichtbetrieb und 18.000 t Jahresmenge
- IFS Food Audit 3 Jahre in Folge auf Higher Level bestanden, Kundenaudits ohne Hauptabweichung
- Ausbeute im Zerlegebereich durch Schulungen und Messung je Charge um **2,1 Prozentpunkte** erhöht
- Produktionsplanung im CSB-System mit dem Vertrieb abgestimmt, Rückverfolgbarkeit je Charge in unter 2 Stunden

Abteilungsleiter Wurstproduktion

06/2015 - 01/2020

Münsterländer Feinkost GmbH — Coesfeld

- Leitung von 55 Mitarbeitenden in Brühwurst, Kochwurst und Verpackung
- Rezepturmanagement für 160 Artikel überarbeitet, Rohstoffkosten um 6 % gesenkt
- Hygienemanagement mit neuen Reinigungsplänen, Keimbefunde in Umgebungsproben um **45 %** reduziert
- Kühlkette vom Wareneingang bis zum Versand mit digitaler Temperaturerfassung abgesichert

Schichtleiter Produktion

10/2013 - 05/2015

Münsterländer Feinkost GmbH — Coesfeld

- Führung einer Schicht mit **25** Mitarbeitenden unter Einhaltung der HACCP-Vorgaben
- Einarbeitung von 30 neuen Produktionsmitarbeitenden an Füll- und Verpackungslinien
- Dokumentation von Chargen, Temperaturen und Reinigungen für interne Audits

ZERTIFIKATE

HACCP-Beauftragter

04/2016

TÜV NORD Akademie GmbH & Co. KG

Ausbildereignungsprüfung nach AEVO

09/2017

Oldenburgische IHK