

Profil.

Michael Landenberger
Freelancer / Projektbasierter Spezialist
Kaizen – Lean Management

Michael Landenberger	Telefon	+41 52 335 55 00
Lebensmitteltechnologe & Lean Spezialist	Fax	+41 52 355 55 09
Strickstrasse 4	Mobile	+41 79 409 53 92
8174 Stadel bei Niederglatt	E-Mail	michael.landenberger@wertfabrik.ch

Persönliche Daten.

Geburtsdatum	7. April 1960
Nationalität	Schweiz / Deutsch
Zivilstand	verheiratet, 2 Kinder
Hobbies	Schwimmen, Rennvelo, Reisen, Lesen, Wandern

Zur Person:

- Experte Lean Management, insbesondere Verlustreduzierung, Pull-Flow (Flusseffizienz) und Wertstromanalyse
- Spezialist der Prozessanalyse und Prozessorganisation, insbesondere für die Branchen Lebensmittel- und Arzneimittelherstellung, die mit getrennten Hygienezonen und GMP Reinräume arbeiten
- Operative Erfahrung sowie empirische Fähigkeiten und Kenntnisse im Bereich Krisenmanagement und Zusammenführung mehrerer Fertigungsstätten
- Experte für schlanke Prozesse und Prozessoptimierung in allen Unternehmensbereichen
- Erfahrung als Geschäftsleiter, Leiter Fertigung und Infrastruktur in Führungspositionen von Lebensmittelunternehmungen.
- Leitung von Produktionsabteilungen mit nachgewiesenem Erfolg in Produktivitätssteigerung und Kostensenkung.
- Praktische Erfahrung in Lean Management, Infrastruktur und Operativen Projektmanagement.
- Sprachen: Verhandlungssicherheit in Deutsch
- Fokussierte Führungskraft mit hoher Leistung-, Sozialkompetenz und Begeisterungsvermögen, geschultes analytisches Denkvermögen mit rascher Auffassungsgabe

Beruflicher Werdegang:

2000 - 2025

GASTRO STAR AG (CH) bis 2015

Eisberg AG (CH) bis 2025

Betriebsleitung Fertigung ppa.

Standorte: Dällikon, Villigen und Dänikon (CH)

Kernprozessverantwortlicher und Leiter Prozessoptimierung

Führung und Koordinierung als Prozessverantwortlicher "Aufbau- und Ablauforganisation" der Vorbeugenden-Instandhaltung

Planung und Realisierung von Ersatz- und Neuinvestitionen

Medienverantwortlicher im Krisenfall

Dällikon (300 VZ Mitarbeitenden) bis 2018

Gesamtverantwortlich für Betriebsleitung Fertigung und Stv. Infrastruktur

Führung und Koordinierung der Prozessorganisation (Kernprozess),

Aufbau, Koordinierung und Moderation der strategischen Geschäftsleitungssitzung und Weiterführung sowie herunterbrechen der Zielsetzungen

Planung und Ausführung der Technischen-Planungs-Sitzung

Ermittlung und Präsentation der Prozesskennzahlen

Materialausbeute-Besprechung PDCA Massnahmen

Methodendefinition und Methodentraining

Gesamtverantwortlicher Food Defense

Standortverantwortlich für Effiziente Prozesse (Umsetzung der Lean Management Module: Zielkaskaden,

Säule Qualität, Shopfloor, Verschwendung

Villigen (110 VZ Mitarbeitenden) bis 2023

Spezialprojekt Betriebsauflösung

Dänikon (45 VZ MA)

Spezialprojekt Reduzierung der Materialausbeute & Verschwendung

1997 - 2000

VITA Betriebs GmbH (D)

Geschäftsführer ppa.

Standorte: Reutlingen und Wanzleben

Strategische Führung des operativen Geschäftsbereichs

ca. 600 VZ Mitarbeitenden

Produktionsoutput pro Tag ca. 60 Tonnen Fertigsalat.

Umsatzsteigerung um durchschnittlich 22 % pro Jahr.

Integration von einem neuen Managementsystem auf Grundlage der Kaizen-Philosophie. Verbesserung der Produktivität um ca. 20 – 25 %.

1994 - 1997

VITA Gemüse GmbH (D)

Geschäftsleitung Betrieb

Standort: Reutlingen

Eigenverantwortliche Führung einer wirtschaftlichen und termingerechten Fertigung nach DIN.ISO 9001 ff.

und der Abteilungen Produktion, Technik und Reinigung mit 250 Mitarbeitern.
Produktionsmenge von ca. 30 – 40 Tonnen Fertigsalat pro Tag und einer Sortimentsbreite von 180 Artikeln.
Im Wirtschaftsjahr 96/97 und 97/98 Interimsführung der kompletten Abteilung Einkauf Food und Non Food mit einem Jahresbudget von ca. 200 Mio. DM.

Aufgabenstellung: Aufbau und Integration von einem Lieferanten-Optimierungs-Prozess.

Im Dez.95 bis Apr.96 Übernahme der Gesamtverantwortung im neuen Produktionswerk in Wanzleben.

Krisenmanagement Alle 120 Mitarbeiter sowie die komplette Aufbau- und Ablauforganisation musste neu ausgerichtet und optimiert werden. Bereits nach zwei Monaten hatten wir sowohl die Qualität als auch Kundenzufriedenheitsmerkmale, wie Termintreue, Vollständigkeit etc., bei einem tägl. Output von 15 Tonnen Fertigsalat, wieder fest im Griff. Die Produktivität konnte ebenfalls um 60 % verbessert werden.

1991 - 1994

VITA-Gemüse GmbH (D)

Produktionsleiter Standort: Reutlingen

Führung von 160 Produktionsmitarbeitern bei einem Volumen von ca. 21 Tonnen Fertigsalat pro Tag.

Aufbau einer kompletten Fertigungsplanung und -steuerung.

1988 - 1991

Schöller GmbH (D)

Assistent der Produktionsleitung

Standort: Nürnberg

Aufbau und Einführung von einer Betriebs-Daten-Erfassung .

Trainee im Bereich operatives Management.

1987 - 1988

Bumüller Brot (D)

Assistent der Geschäftsleitung

Standort: Hechingen

Sicherstellung des täglichen Betriebsablaufes sowie Realisierung von Projektaufgaben im Auftrag der Geschäftsleitung.

1986 - 1987

Achimer-Simonsbrot (D)

Assistent der Betriebsleitung/Verpackung

Standort: Achim

Durchführung von Projekten zur Optimierung der Betriebsabläufe

1975 - 1984

Klaiber-Backwaren

Standort: Albstadt

Ausbildung zum Bäcker sowie selbständiges Arbeiten als Facharbeiter

Berufsausbildung

1984 - 1987

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin
Abschluss zum Staatlich geprüften Lebensmittel-Techniker

1986

IHK Berlin Meisterprüfung
Abschlussprüfung und Ausbildereignungsprüfung

1975 - 1978

Ausbildung zum Bäckerhandwerk

Zusatzqualifikationen

Berufsbegleitende Weiterbildung

1988 REFA – Grundausbildung für das Arbeitsstudium

1990 - 1991 REFA – Fachausbildung mit den Teillehrgängen

- Datenorganisation
- Statistik
- Planung und Steuerung
- Nahrung und Genuss
- Kostenwesen

1993 Betriebsinterne Ausbildung zum Qualitätsmoderator nach DIN. ISO 9000 ff.

1997 Management Training durch IMPAC – Systeme

1999 St. Galler Management Seminar für Klein- und Mittelunternehmen (KMU), Certificate of Advanced Studies (CAS-HSG) in Kooperation mit den Steinbeis GmbH & Co. für Technologietransfer.

2000 Ausbildung und Abschluss zum REFA Industrial Engineer

2001- 2006 diverse Einzelseminare beim Kaizen Institute (D) zum Kaizen Manager

2006 – 2014 Besuch diverser Seminare u.a. zu den Themen

- Selbstmanagement & Führung
- Betriebsorganisation
- Arbeitszeit- und Schichtzeit
- Prozessgestaltung und Optimierung