



## Andreas Blancke

Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie (FH)  
Dipl. Wirtsch. Ing. (FH)  
Wirtschaftspsychologe (M.Sc.) i.A.

Food Resource Management GmbH  
Andreas Blancke  
Geschäftsführender Gesellschafter

Adresse	Weimarische Str. 15, 01127 Dresden, Deutschland
Telefon	+49 351 485 24 801
Mobil	+49 176 782 772 95
Fax	+49 3212 252 19 69
Staatsangehörigkeit	Deutsch
Geburtsdatum	13.10.1969
E-Mail	blancke@food-resource.de
Internet	www.food-resource.de

## Kompetenz & Erfahrung

Oktober 2007 - heute

**Food Resource Management GmbH**, Dresden, Deutschland  
**Geschäftsführender Gesellschafter**

*Interim Management, Unternehmensbewertung, Projektmanagement, Wertschöpfungsketten-Analyse  
Strategische Unternehmensbewertung und Beratung, Kontaktvermittlung, Nachfolgeregelung*

**Nahrungsmittelindustrie, Genussmittelindustrie, produzierendes Gewerbe  
Industrielle Herstellung, Mittelstand und Konzern, Ingenieurbüros, Interim- und Personalvermittlungs-  
agenturen, Kunden/Mandanten im Bereich Banken- und Finanzwesen, Sozietäten und Kanzleien  
(insbesondere Sanierungsberater und Insolvenzverwalter)**

www.food-resource.de

Januar 2015 – Oktober 2015

**Kerkhoff Consulting GmbH**, Düsseldorf / **Agrana Stärke GmbH**, Österreich (Mitarbeiter: 680)  
**Interim Manager auf freiberuflicher Basis**

*Operative Verbesserung von Produktivität, Rohwareneinsatz und Lieferfähigkeit an 3 Standorten durch TPM,  
OEE, TQM, Kaizen, Lean Management, Bestandsoptimierung und Reduzierung von Ladenhütern,  
Verbesserung der Maschinenlaufzeiten, Effizienzen und Prozess- und Produktqualität*

**Nahrungsmittelindustrie (Stärke)**

July 2014 – September 2014

**AlsterFood GmbH**, Hamburg, Deutschland (Mitarbeiter: 120)  
**Interim Manager auf freiberuflicher Basis**

*Vorbereitung und Durchführung einer DGE Zertifizierung, Reduzierung des Rohwareneinsatz um > 20%,  
Kapazitätserhöhung durch cook and chill Implementierung mit einhergehender Schichtmodellveränderung,  
Kommunikator auf allen Ebenen, Ressourcen- und Effizienzüberwachung, Sicherstellung optimaler Qualität,  
Einführung eines Kennzahlensystems*

**Nahrungsmittelindustrie, Genussmittelindustrie, produzierendes Gewerbe**

Januar 2012 – Januar 2015

**Herta Produktions GmbH**, Herten, Deutschland (Mitarbeiter: 600)  
**Interim Manager auf freiberuflicher Basis**

*Erfolgreicher Aufbau einer Fleischproduktionsstätte, Kosten- und Termincontrolling, Kommunikator zwischen Vorstand  
und operativer Umsetzung. Überwachung und Durchsetzung der Einhaltung von Arbeitssicherheits-, Unfallverhütungs-  
und Umweltschutzvorschriften während der Bauphase. Transfer von Bestandsmaschinen vom Altwerk ins Neuwerk,  
Steigerung des OEE während der Anlaufphase / Projektvolumen: 100 Mio.€*

**Lebensmittelbranche (Fleisch- und Wurstwaren, Tiefkühlkost)**

Mai 2012 – Juli 2012

**Seitz GmbH**, Spaichingen, Deutschland (Mitarbeiter: 150)  
**Interim Manager auf freiberuflicher Basis**

*Implementierung einer neuen Hierarchiestruktur im Bereich Produktion und Technik, Verbesserung von Effizienzen und  
Rohwareneinsatz in Herstellung und Abpackung durch Einführung von OEE, Erstellung eines Instandhaltungskonzeptes*

**Lebensmittelbranche (Nudeln, Pasta, Spätzle)**

## Kompetenz & Erfahrung

August 2011 – Januar 2012	<p><b>Wagner Pralinen GmbH</b>, Brunsbüttel, Deutschland (Mitarbeiter: 150), Jahresumsatz: 8 Mio. €  <b>Interim Betriebsleiter auf freiberuflicher Basis</b></p> <p><i>Änderung von 1 auf 2 Schichtbetrieb zur Herstellung der Lieferfähigkeit, Einführung eines IFS Hygiene- und Reinigungskonzeptes, Reduzierung des Rohwareneinsatzes durch Instandhaltungsoptimierung, Produktivitätssteigerung durch Change Management, Analyse und Konzept zur Restrukturierung der Produktions- und Versandprozesse</i>  <b>Lebensmittelbranche (Schokolade und Pralinen)</b></p>
Januar 2011 – Juli 2011	<p><b>LIDL &amp; Schwarz Stiftung, Deutschland</b> (Jahresumsatz: 60.000 Mio. € / Mitarbeiter: mehr als 10.000)  <b>Interim Manager auf freiberuflicher Basis</b></p> <p><i>Projektierung und Implementierung einer teigverarbeitenden Produktionslinie unter Berücksichtigung höchster Anforderungen von Produktivität, Qualität (HACCP, IFS), Effizienzen, Ressourcen- und Personaleinsatzplanungskonzept mit einhergehender Mitarbeiterqualifizierung und Personalauswahl. Projektvolumen: 100 Mio.€</i>  <b>Lebensmittelbranche (Backwaren)</b></p>
November 2009 – Dezember 2010	<p><b>Großbäckerei Richard Herrmann GmbH</b>, Dettingen an der Ems, Deutschland            (Jahresumsatz: 24 Mio. € / Mitarbeiter: 450)  <b>Interim Manager auf freiberuflicher Basis</b></p> <p><i>Anpassung von Kapazitäten, Materialfluss, Prozessen und Abläufen, Analyse der Engpässe im Bereich Produktion und Versand, Durchführung von Restrukturierungsmaßnahmen im Bereich Produktion, Technik und Logistik. Outsourcing von Dienstleistungen, Durchführung von IFS Maßnahmen, Umsetzung technischer und wirtschaftlicher Projekte, Gewährleistung der Lieferfähigkeit, Betriebsrat Verhandlungen durch Schichtmodell Anpassungen und Zulagenwegfall</i>  <b>Lebensmittelbranche (Backwaren)</b></p>
März 2009 – Dezember 2010	<p><b>Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH</b> (Mitarbeiter: mehr als 2.000)  <b>Projekt- und Interim Management in Addis Abeba, Äthiopien</b></p> <p><i>Entwicklung einer exportfähigen Nahrungsmittelproduktion, Einführung Europäischer / weltweiter Standards, Restrukturierung der Abläufe und Herstellungsprozesse, Vorbereitung auf weltweite Audits, Abwicklung technischer und wirtschaftlicher Projekte, Schulung und Training im Bereich Rechnungswesen, Hygiene, Qualitätssicherung, Produktion, Technik, Logistik</i>  <b>Lebensmittelbranche (Fleisch- und Wurstwaren, Frische-, Tiefkühlprodukte, Milcherzeugnisse, Bäckereiprodukte) und Bambus</b></p>
Mai 2008 – Dezember 2008	<p><b>Lindt &amp; Sprüngli GmbH</b>, Aachen, Deutschland (Jahresumsatz: 200 Mio. € / Mitarbeiter: 1.800)  <b>Effizienz Manager mit Personalverantwortung für 30 Mitarbeiter</b></p> <p><i>Implementierung von durchgehenden Stufenkontrollen zu Fehlerfrüherkennung im Produktionsprozess, Analyse von Engpässen im Bereich der Produktion und des Versands (Bruchreduzierung, Störzeitreduzierung), Kommunikator zwischen den schnittstellenübergreifenden Produktionsprozessen, Abfallreduzierung und Effizienzverbesserung in Höhe von 1,5 Mio.€, Unterstützung der IFS Zertifizierung</i>  <b>Lebensmittelbranche (Schokolade und Süßwaren)</b></p>
Oktober 2007 – April 2008	<p><b>MaXclean GmbH</b>, Groß-Umstadt, Deutschland (Jahresumsatz: 1 Mio. € / Mitarbeiter: 40)  <b>Geschäftsführer (interimistisch) mit Personalverantwortung für 40 Mitarbeiter</b></p> <p><i>Restrukturierung aller Geschäftsprozesse, Sicherstellung eines effizienten Mitarbeiter-, Material- und Maschineneinsatzes, Überwachung und Durchsetzung der Einhaltung von Arbeitssicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften Erstellen von Ressourceneinsatzplänen, Einführung eines IFS gerechten Reinigungskonzeptes für die Lebensmittelindustrie</i>  <b>Lebensmittelbranche und Genussmittelindustrie, Dienstleistungen, industrielle Dienstleistungen</b></p>
Oktober 2005 – September 2007	<p><b>Sucrest GmbH</b>, Hochheim am Main, Deutschland (Jahresumsatz: 35 Mio. € / Mitarbeiter: 140)  <b>Werksleiter Produktion, Technik und Logistik mit Personalverantwortung für 140 Mitarbeiter.</b></p> <p><i>Organisation, Steuerung und Überwachung der Produktions- Instandhaltungs- und Investitionsprozesse, KVP (TPM, Kaizen) Prozesse, Lean Production, Zertifizierung nach Kosher, IFS, BRC, Einführung eines Schichtleitersystems, Anbindung des Lagerverwaltungssystem an die Produktionsprozesse, Einführung eines ERP System (Navision), optimale Ressourceneinsatzplanung, kontinuierliche Verbesserung der Produkt- und Prozessqualität.</i>  <b>Lebensmittelbranche (Fettglasuren, Karamell, Halbfertigprodukte für die Süßwarenindustrie, Schokolade)</b></p>
Januar 2005 – September 2005	<p><b>TMF GmbH</b>, Karlsruhe, Deutschland (Jahresumsatz: 75 Mio. € / Mitarbeiter: 300)  <b>Werksleiter Produktion, Technik und Logistik zweier Werke mit Personalverantwortung für 150 Mitarbeiter</b></p> <p><i>Organisation, Steuerung und Überwachung der Produktions- Instandhaltungs- und Investitionsprozesse. Implementierung von KVP Prozessen, Vertretung der Werke gegenüber Ämtern und Behörden, Optimierung des Logistikbereichs, Sicherung des Qualitätsniveaus nach HACCP / IFS</i>  <b>Lebensmittelbranche (Fleischwaren, Tiefkühlprodukte)</b></p>

August 2002 – Dezember 2004

**Zamek GmbH, Dresden, Deutschland (Jahresumsatz: 130 Mio. € / Mitarbeiter: 650)**  
**Betriebsleiter Produktion, Technik und Logistik mit Personalverantwortung für 100 Mitarbeiter**

*Überwachung und Optimierung der Produktionsprozesse unter technologischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten. Optimierung der Abfüllprozesse von Flüssigwürste im Hinblick auf Qualität, Effizienz und Produktivität, Einführung eines Kennzahlensystem (OEE), Einführung eines Schichtleitermodells, Weiterentwicklung des vorhandenen Qualitätssicherungssystem in Zusammenarbeit mit dem Qualitätswesen im Hinblick auf die IFS- und Kosher Zertifizierung, Sicherstellung der Lieferkette an das Stammhaus in Düsseldorf.*

**Lebensmittelbranche (Würste, Suppen, Soßen, Fertiggerichte)**

Oktober 1999 – Juli 2002

**Langnese Iglo GmbH, Reken, Deutschland (Jahresumsatz: 150 Mio. € / Mitarbeiter: 800)**  
**Betriebsingenieur mit Personalverantwortung für 15 Mitarbeiter**

*Technische Leitung, Internationales Projektmanagement, TPM Management, Sicherstellung einer optimalen Maschinenverfügbarkeit auch unter Berücksichtigung der Saisonalität.*

**Lebensmittelbranche (Saisongemüse, Backwaren, Tiefkühlprodukte)**

Mai 1998 – August 1999

**Schöller GmbH & Co. KG, Nürnberg, Deutschland (Jahresumsatz: 150 Mio. € / Mitarbeiter: 1.000)**  
**Produktionsmeister mit Personalverantwortung für 150 Mitarbeiter in Nürnberg, Produktentwicklung in Uelzen**

*Organisation, Steuerung und Überwachung der Produktionsabläufe, Zielorientierte Führung der Produktionsmitarbeiter, Planung von Kapazitäten, Materialfluss, Prozessen und Abläufen, Sicherstellung eines effizienten Mitarbeiter-, Material- und Maschineneinsatzes, Umsetzung von Maßnahmen kontinuierlicher Optimierung von Qualität und Produktivität, Überwachung und Durchsetzung der Einhaltung von Arbeitssicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften. Überwachung und Optimierung von Produktionsprozessen unter technologischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten*

**Lebensmittelbranche (Süßwaren, Backwaren, Pralinen, Schokolade, Eiscreme)**

September 1997 – April 1998

**Campina AG, Heilbronn, Deutschland (Jahresumsatz: 100 Mio. € / Mitarbeiter: 500)**  
**Management Trainee**

*Schwerpunkt auf Qualitätsmanagement und HACCP*

**Lebensmittelbranche (Milch- und Molkereierzeugnisse)**

## Qualifikationen / Ausbildung

derzeit

Europäische Fernhochschule Hamburg, Deutschland

**Grad Master of Science (M.Sc.) / Master Wirtschaftspsychologie**

*Studiengang: nebenberufliches Studium Wirtschaftspsychologie mit Schwerpunkt Change Management*

April 2000 – März 2002

FH Magdeburg, Deutschland

**Diplom - Wirtschaftsingenieur (FH)**

*Studiengang: nebenberufliches Studium Wirtschaftsingenieurwesen mit Schwerpunkt Marketing*

Oktober 1994 – August 1997

FH Fulda, Deutschland

**Diplom - Ingenieur Lebensmitteltechnologie (FH)**

*Studiengang: Lebensmitteltechnologie*

September 1991 – März 1994

FH Sigmaringen, Deutschland

**Vordiplom - Lebensmitteltechnologie (FH)**

*Studiengang: Lebensmitteltechnologie*

August 1991

Fachoberschule Technik, Lüneburg, Deutschland

**Fachoberschulabschluss Technik**

August 1985 – Juli 1988

Körner Stahltore GmbH, Lüneburg, Deutschland

**Ausbildung zum Schlosser**

*Abschluss: Schlosser (IHK Lüneburg)*

## Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen

Muttersprache	<i>Deutsch</i>
Sonstige Sprachen	<i>Englisch / verhandlungssicher</i>
Soziale Fähigkeiten	<i>Pioniergeist, professionelles Führungsverhalten, Eigenverantwortlichkeit, Selbstständigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität, überdurchschnittliches Engagement, Effektivität und Zielstrebigkeit auch unter Zeitdruck, Überzeugungskraft, wertschätzende Kommunikation, sehr gute analytische Kompetenz</i>
Organisatorische Fähigkeiten	<i>Herausragendes Verhandlungs- und Vermittlungsgeschick, kompetent und erfolgreich in den Bereichen: Unternehmensberatung, Analyse von Wertschöpfungsketten, Prozess- und Produktionsanalyse, Kostenoptimierung, Effizienzmanagement, Krisenmanagement, Lean Management, Human Resource Management, Facility Management und IT/EDV</i>
Computerkenntnisse	<i>Microsoft Office, Microsoft Project, SAP, Produktionszeiterfassung (PZE), Microsoft Dynamics NAV – ERP System, Instandhaltungs- und Planungssystem (IPS), Lagerverwaltungssystem (LVS)</i>

## Besondere Eignungen / Persönlichkeitsprofil / Expertise

Anlagenplanung	<i>Eignung als hoch qualifizierter Seniorprojektleiter mit langjähriger Erfahrung als international agierender Spezialist für professionelles Interim-Management und Projektmanagement.</i>
Betriebsmittelplanung	
Change Management	<i>Verlässlicher Partner bei der Durchführung ganzheitlicher Veränderungsprojekte in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie, wie Organisations- und Prozessabläufe, Geschäftsprozessmanagement sowie Veränderungen und Befähigung von Mitarbeitern.</i>
Fabrikplanung	
Kaizen, KVP	
Kennzahlensysteme	<i>Erfahrener Interim Manager mit ergebnisorientierter Empathie und einer sehr guten Führungs- und Durchsetzungsstärke.</i>
Kostenoptimierung	
Lean Management / Lean Production	<i>Kombination der besten Eigenschaften als erfolgreicher Interim Manager:</i>
Lieferfähigkeit	<i>Loyalität zum Auftrag und zum Auftraggeber, Aufrichtigkeit, politikfreie Ergebnisorientierung, analytische Stärke mit zielgerichteter Maßnahmenableitung, Wendigkeit und Innovationskraft.</i>
Nachfolgeregelung	
Produktivitätssteigerung	
Produktionsplanung	
Projektcontrolling	
Projektmanagement	
Prozessanalyse	
Rohwareneinsatz	
TPM / OEE / 5S-Methode	
Unternehmensbewertung	
Wertschöpfungsketten-Analyse	