

DANIEL DENKER

MBA | Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie

COO | **Werkleiter** | **Operations Manager**



Einsatzort
Weltweit

Führungskompetenz
+ 20 Jahre
Food & FMCG

Methodenkompetenz
Lean Six Sigma
Master Black Belt

SPRACHEN
DE | EN

MANAGEMENT SUMMARY

Umsetzungstarker Interim Manager mit über 20 Jahren Führungserfahrung in der Lebensmittelindustrie. Spezialisiert auf **Transformation, Greenfield-Projekte und Produktionsoptimierung** mit nachweisbaren Ergebnissen bei Kennzahlenentwicklung und Digitalisierung.

Die Kombination aus technischer Expertise als Diplom-Ingenieur und gelernter Koch mit betriebswirtschaftlichem Weitblick (MBA) ermöglicht eine ganzheitliche Betrachtung operativer Herausforderungen. Kooperativer, fairer aber fordernder Führungsstil mit operativer Präsenz auf dem Shopfloor.

„Dynamisch. Integrativ. Verbindlich. Macher!“

Kein Zahlenverwalter, sondern operativer Gestalter, der Veränderungen direkt am Shopfloor umsetzt.

KERNKOMPETENZEN

LEADERSHIP & TRANSFORMATION

Situative Führung großer Teams (bis 1.200 MA), Change Management, Neuausrichtung von Führungskulturen, Teambuilding, Personalentwicklung

KENNZAHLENENTWICKLUNG & KPI

OEE-Optimierung, Produktionscontrolling, KPI-Systeme, OKR, Visual Management, Balanced Scorecard, Benchmarking, Performance Management

DIGITALISIERUNG & AUTOMATISIERUNG

Smart Factory, SAP-Integration, MES/MDE/BDE, Vollautomatisierung, papierlose Fertigung, Industrie 4.0, IoT-Anbindung

PRODUKTION & OPERATIONS

Werksleitung, Betriebsleitung, Produktionsplanung, Intralogistik, Supply Chain Management, Kapazitätsplanung, Schichtmodelle

PROJEKTMANAGEMENT

Greenfield & Brownfield Projekte (bis 150 Mio. €), Six Sigma Projekte, Anlaufmanagement, Investitionsplanung, TCO-Analyse, Go-Live Steuerung

PROZESSOPTIMIERUNG

Lean Management, KVP, Wertstromanalyse, Verschwendungsreduktion, Standardisierung, SMED, 5S, Shopfloor Management

PROJEKTMANDATE & BERUFSERFAHRUNG

INTERIM MANDAT März – April 2026

OPERATIONS DUE DILIGENCE & KPI-ARCHITEKTUR

Bösch Boden Spies GmbH & Co. KG | Hamburg | Trockenfrüchte & Snack-Produktion

Ausgangssituation: Strategische Bestandsanalyse zweier Portfolio-Gesellschaften eines Hamburger Lebensmittelhandelshauses (Standorte Deutschland und Polen) im Vorfeld einer Akquisitionsentscheidung. Cross-Site Mandat mit Schwerpunkt auf KPI-Architektur, Kapazitäts- und Anlagenbewertung sowie Organisations- und Prozessbewertung.

2 Standorte

DE & PL

DE / EN / PL

Trilinguale BSC

GO / NO GO

Beirats-Vorlage

Cross-Site

KPI-Architektur

- Aufbau einer trilingualen Balanced Scorecard (DE/EN/PL) mit kaskadierten KPIs für Geschäftsführung und Beirat
- Cross-Site Bestandsanalyse von Produktion, Supply Chain, Technik und Organisation
- Kapazitäts- und Anlagenbewertung inkl. Trockner-Optimierung, Apfelchips-Linie und Mono-Produktionsstrategie
- Erarbeitung der strategischen Entscheidungsvorlage für den Beirat (GO / NO GO Akquisition deutsches Target)

INTERIM MANDAT Mai – Dezember 2025

OPERATIONS MANAGER

HelloFresh Produktion SE | Magdeburg | Kochbox-Konfektionierung & Logistik

Ausgangssituation: Hochvolumen-Umfeld mit extremem Skalierungsdruck, komplexes Zeitarbeiter-Management, Optimierungsbedarf in Prozessen und HSE-Strukturen.

24/7

Komplexe Site

1200 MA

Multinationale Site

120.000 auf 160.000

Kochboxen / Woche

Mai – Oktober 2025: Senior Operations Manager

- International und Digital
- Führung von bis zu 1.200 Mitarbeitenden
- Prozessoptimierung in der Wertschöpfungskette
- Outsourcing der Intralogistik

Oktober – Dezember 2025: HSE Manager

- Aufbau und Optimierung HSE-Strukturen
- Implementierung Sicherheitsstandards

SELBSTSTÄNDIGKEIT Seit Mai 2025

GRÜNDER & GESCHÄFTSFÜHRER

Food Consulting GmbH | Recke | www.food-consulting.org

Gründung und Aufbau der eigenen Unternehmensberatung, spezialisiert auf die Lebensmittelindustrie. Positionierung als „**Management Partner für Exzellenz**“ mit Fokus auf Interim Management, Produktionsoptimierung und Leadership Development.

- Fachliche Leitung der AWF-Arbeitsgemeinschaft „Operations Management in der Lebensmittelindustrie“

FESTANSTELLUNG Oktober 2022 – Mai 2025

PROKURIST | WERKSLEITER | GREENFIELD-PROJEKT

Solent Rheine GmbH / Schwarz Produktion | Nuss-Röstung & Verpackung

Aufbau eines vollautomatisierten Produktionswerkes von der grünen Wiese bis zum erfolgreichen Go-Live. Gesamtverantwortung für Planung, Bau, Personalaufbau und Inbetriebnahme.

200 Mio. €

Umsatzverantwortung

150 Mio. €

Projektvolumen

14 % auf 67 %

OEE in 10 Monaten

10 t/h

Kapazität

- Personalaufbau von Mitarbeiter Nr. 1 auf 125 Festangestellte + 60 Zeitarbeiter
- Implementierung Vollautomatisierung und SAP-Integration
- Erste (Pistazien-)Röstung in der Schwarz Gruppe mit 5 t/h; ergänzend 5 t/h Konfektionierung von Nüssen

FESTANSTELLUNG August 2019 – September 2022**BETRIEBSLEITER | TRANSFORMATION**

HiPP Produktion Gmunden GmbH | Österreich | Babynahrung

Aufgabe: Transformation des Führungsteams und Modernisierung gewachsener Strukturen. Leitung Produktion und Intralogistik.

100 Mio. €

Umsatz

22 Mio. €

Budget

200

Mitarbeitende

+17 %

OEE-Steigerung

- Wandel von traditionellen zu modernen Führungsmethoden
- Einführung Produktionscontrolling, kennzahlenbasierte Steuerung und KPI-Dashboard
- Optimierung und Weiterentwicklung von OKR, BRC und KVP am Standort

FESTANSTELLUNG Juli 2010 – Juli 2019**BEREICHSLEITER PRODUKTION**

Sander Gourmet GmbH | Wiebelsheim | High Convenience Produkte

Verantwortung: Leitung Produktion, Planung, technische Entwicklung, Disposition und Intralogistik zweier Produktionswerke. Strategieentwicklung, Integration multinationaler Teams, Personalentwicklung.

70 Mio. €

Produktionsumsatz

400

Mitarbeitende

1.700+

Artikelportfolio

11 Mio. €

Budget

+26 %

OEE-Steigerung

-65 %

Fluktuation

+34 %

Umsatzrendite

2 Werke

Karriereentwicklung: Techn. Entwickler (2010) → Produktionsleiter (2011) → Bereichsleiter (2013)

- Wandel von traditionellen zu modernen Führungsmethoden
- LEAN und Six Sigma Projekt Management
- Strategieentwicklung und Umsetzung (Effizienz und Effektivität, Qualitätsführerschaft)
- Integration multinationaler Teams
- Personalentwicklung und Recruiting-Strategien

FESTANSTELLUNG Januar 2009 – Juni 2010**ANWENDUNGSTECHNIKER**

Nordzucker AG | Braunschweig | Zuckerverarbeitung

Produktentwicklung und Optimierung von individuellen Zuckerverarbeitungsprozessen sowie laufende Betreuung der Kunden.

QUALIFIKATIONEN

AUSBILDUNG

MBA – Master of Business Administration

HS Koblenz | Unternehmensführung & Finanzmanagement | 03/2018 – 04/2022

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie

FH Fulda | 09/2004 – 10/2008

Ausbildung zum Koch

Maternushaus, Köln | Abschluss 06/2003

ZERTIFIZIERUNGEN & METHODEN

Lean Six Sigma Master Black Belt

Six Sigma College Düsseldorf | 12/2016

Certified Six Sigma Black Belt

Six Sigma College Düsseldorf | 05/2016

Certified Six Sigma Green Belt

Six Sigma College Düsseldorf | 04/2014

Ausbildereignungsprüfung (AEVO)

IHK Koblenz | 12/2010

Methodenkompetenz:

Lean Management, KVP, OKR, Visual Management, Shopfloor Management, SMED, 5S

IT-KOMPETENZ & TOOLS

SAP (DM, MM, PP) | MES/MDE/BDE | CSB | MS Office 365 | Jira | ERP-Systeme | Digitale Shopfloor-Lösungen

PERSÖNLICHKEIT & ARBEITSWEISE

DYNAMISCH

Verbindlich

Integrativ

Kooperativ & fair

MACHER

Hands-on am Shopfloor

FÜHRUNGSSTIL

Kooperativ, fair, aber fordernd. Situativer Führungsansatz mit Fokus auf Eigenverantwortung und Teamempowerment. Operative Präsenz direkt am Shopfloor.

ARBEITSWEISE

Transparente Kommunikation, datenbasierte Entscheidungsfindung, Fokus auf nachhaltige Lösungen. Schnelle Einarbeitung in neue Umgebungen.



KONTAKT

Daniel Denker | Food Consulting GmbH

Geb. 17.09.1983 in Köln

Holunderweg 15, 49509 Recke

+49 171 942 9573 | daniel.denker@food-consulting.org

www.food-consulting.org | [LinkedIn: daniel-denker-162615171](https://www.linkedin.com/in/daniel-denker-162615171)