

SANDRA WIESHOFFER- BRUNNER

DIAETASSISTENTIN DIAETKUECHE /
VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

CONTACT

✉ sandra.wieshofer-brunner@example.de

☎ +49 89 1234 0019

🏠 Muenchen, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/sandra-wieshofer-brunner](https://www.linkedin.com/in/sandra-wieshofer-brunner)



AUSBILDUNG

Staatliches Examen
Diaetassistent:in (3 J.,
DiaetAssG)

09/2011 - 07/2014

Berufsfachschule fuer
Diaetassistenten Muenchen
Muenchen, Deutschland

Diaetetik GPA: 2,0

FÄHIGKEITEN

- Speiseplanung Diaetkost
- Diaetkueche-Steuerung
- HACCP-Hygienekonzept
- Grossküchen-Prozesse
- Allergen-Kennzeichnung (LMIV)
- Team- und Personalfuehrung
- Qualitaetssicherung

PROFIL

Diaetassistentin mit 9 Jahren Erfahrung im Verpflegungsmanagement und in der Diaetkueche von Maximalversorgern und Klinikcatering. Schwerpunkt Speiseplanung, Diaetkost-Steuerung, HACCP-Hygiene und Grossküchen-Prozesse. Verantwortet die Diaetkost-Versorgung von 850 Klinikbetten taeglich, Speisen-Reklamationen um 34 % reduziert.

BERUFSERFAHRUNG

Diaetassistentin Verpflegungsmanagement 01/2019 - heute

LMU Klinikum Muenchen (Kueche & Verpflegung) Muenchen, Deutschland

Diaetkueche-Steuerung und Speiseplanung im Maximalversorger

- Verantwortet die Diaetkost-Versorgung von 850 Klinikbetten taeglich mit Schnittstelle zur klinischen Ernaehrungstherapie
- Steuert Speiseplanung fuer 28 Diaetformen (Diabetes, Niere, Dysphagie, Allergien) in Abstimmung mit der Diaetetik
- Reduziert Speisen-Reklamationen um 34 % durch standardisierte Rezepturen und Menue-Feedback-System
- Verantwortet HACCP-Hygienekonzept und Audits, 0 Beanstandungen bei 3 aufeinanderfolgenden Lebensmittelkontrollen
- Fuehrt ein Kuechen-Team von 12 Mitarbeitenden im Diaetbereich an

Diaetassistentin Diaetkueche 09/2014 - 12/2018

Dussmann Klinikverpflegung (Sana Klinikum) Muenchen, Deutschland

Diaetkost-Produktion und Qualitaetssicherung

- Steuerte die taegliche Diaetkost-Produktion fuer 480 Patient:innen
- Implementierte ein Allergen-Kennzeichnungssystem nach LMIV-Vorgaben
- Schulte Kuechenpersonal in Diaetkost-Zubereitung und Hygiene nach HACCP

PROJEKTE

Standardisierung Diaetrezepturen 01/2022 - 06/2022

Einfuehrung standardisierter Rezepturen fuer 28 Diaetformen, Reklamationen -34 %

ZERTIFIKATE

HACCP-
Hygienebeauftragte
zertifiziert
04/2021

Fortbildung
Verpflegungsmanagement
im Krankenhaus
06/2018

VDD Mitgliedschaft
(Verband der
Diaetassistenten)
05/2015

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache	
Englisch		B1
Tuerkisch		C1

STÄRKEN

Prozessmanagement
Speisen-Reklamationen um 34 %
reduziert durch standardisierte
Rezepturen

Hygienesicherheit
0 Beanstandungen bei 3
aufeinanderfolgenden
Lebensmittelkontrollen

Fuehrung
Fuehrt ein Kuechen-Team von 12
Mitarbeitenden im Diaetbereich
