

# Vivien Aichberg-Lehnert

## Auszubildende Hauswirtschafterin (3. Lehrjahr)

✉ vivien.aichberg-lehnert@example.de

☎ +49 731 5524 8830

📍 Ulm, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/vivien-aichberg-lehnert



## Profil

Auszubildende Hauswirtschafterin im 3. Lehrjahr der 3-jaehrigen dualen Ausbildung beim Caritas-Altenzentrum St. Anna Ulm mit IHK-Zwischenpruefung Note 1,9. Rotiert ueber Verpflegung, Reinigung/Hygiene und Waeschewirtschaft, unterstuetzt die Verpflegung von 96 Bewohner:innen inklusive Sonderkost und haelt 100% Hygiene-Compliance nach Paragraph 43 IfSG ueber 22 Monate. Azubi-Projekt regionales Saisonmenue mit 14% Abfallreduktion.

## Berufserfahrung

### Auszubildende Hauswirtschafterin (3. Lehrjahr)

Caritas-Altenzentrum St. Anna Ulm • Ulm, Deutschland • 09/2023 - heute

Vollstationaere Senioreneinrichtung mit 96 Bewohner:innen, Lehrbetrieb mit IHK-Zwischenpruefung Note 1,9

- Rotation ueber 3 Einsatzbereiche (Verpflegung/Diaetkueche, Reinigung/Hygiene, Waescherei) nach Ausbildungsrahmenplan in 24 Monaten
- Mitarbeit bei der Verpflegung von 96 Bewohner:innen inklusive 34 Sonderkost-Portionen taeglich (passiert, Diabetes, Schluckkost nach IDDSI)
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance ueber 22 Monate und Mitwirkung an 2 Gesundheitsamt-Begehungen ohne Beanstandung
- Wäschekreislauf nach RABC-Prinzip dokumentiert, taeglich 180 kg Bewohnerwaesche und Dienstkleidung sortiert und ausgegeben
- Azubi-Projekt regionales Saisonmenue mit 8 Eigenproduktionen und 14% Abfallreduktion durch Resteverwertung

### Praktikantin Hauswirtschaft (Hofpraktikum)

Landfrauen-Hofbetrieb Reutter, Schwaebische Alb • Muensingen, Deutschland • 03/2024 - 04/2024

4-woechiges Praktikum in laendlicher Hauswirtschaft und Hofgastronomie

- Mitarbeit bei der Direktvermarktung und Verpflegung von bis zu 40 Hofcafe-Gaesten pro Tag
- Einblick in Vorratshaltung, Einkochen und regionale Beschaffung im laendlichen Haushalt

## Ausbildung

### Berufsausbildung Hauswirtschafter:in (dual, 3-jaehrig, laufend)

Valckenburgschule Ulm (Berufliche Schule) • Ulm, Deutschland • 09/2023 - heute

Hauswirtschaft • 1,9

### Mittlerer Schulabschluss (Realschulabschluss)

Elly-Heuss-Realschule Ulm • Ulm, Deutschland • 09/2015 - 07/2023

Mittlere Reife • GPA: 2,2

# Fähigkeiten

Speisenproduktion & Diätküche

HACCP & Hygiene Paragraph 43 IfSG

Reinigung & Desinfektion (RKI)

Wäschekreislauf RABC

Allergenmanagement LMIV

Vorratshaltung & Warenannahme

Servieren & Tischkultur

Textilpflege & Bügeln

# Projekte

## Regionales Saisonmenue (Azubi-Projekt)

• 01/2025 - 03/2025

Eigenständige Konzeption eines regionalen Saisonmenues mit 8 Eigenproduktionen und 14% Abfallreduktion durch konsequente Resteverwertung

# Zertifikate

## IHK-Zwischenprüfung Hauswirtschafter:in (Note 1,9)

• 07/2025

## Hygieneschulung nach Paragraph 43 IfSG

• 09/2023

## HACCP-Grundlagenschulung

• 11/2023

## Allergenmanagement nach LMIV 1169/2011

• 02/2024

# Sprachen

Deutsch      Englisch  
Muttersprache      B1

# Auszeichnungen

## Beste Zwischenprüfung Hauswirtschaft Jahrgang 2025 Valckenburgschule

• 06/2025

Interne Auszeichnung fuer die beste praktische Zwischenprüfungsleistung des Ausbildungsjahrgangs

# Stärken

## Lernbereitschaft & Bereichsrotation

Rotiere strukturiert ueber Verpflegung, Reinigung und Waeschewirtschaft und uebernehme nach Einarbeitung eigenständige Aufgaben im jeweiligen Bereich

## Hygiene-Disziplin

Halte 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance ueber 22 Monate und habe 2 Gesundheitsamt-Begehungen ohne Beanstandung mitgetragen

## Empathie im Umgang mit Senioren

Begleite die Speisenausgabe und Tischgemeinschaft fuer 96 Bewohner:innen mit Geduld, auch bei Demenz und Schluckstoerungen