

Ausbildung

Geprüfte Hauswirtschafterin (3-jährige Ausbildung)

09/2014 - 07/2017

Berufsbildungszentrum Schleswig (Hauswirtschaft)

Schleswig, Deutschland

Hauswirtschaft

GPA: 1,9

Fähigkeiten

Gemeinschaftsverpflegung &

- Speiseplanung

DGE-Qualitätsstandard

- Schulverpflegung

Allergen- & Sonderkost-

- Management

- Menue-Kalkulation & Wareneinsatz

Reinigung & Hygiene Paragraph 43

- IfSG

Wäschewirtschaft &

- Bestandsmanagement

- Nachhaltigkeit & Abfallreduktion

Aktivierung & Betreuung

- Jugendliche

Zertifikate

DGE-Qualitätsstandard fuer die Schulverpflegung (Fortbildung)

04/2024

Allergenmanagement nach LMIV 1169/2011

10/2022

Reinigungs- und Desinfektionssachkunde

05/2021

Profil

Geprüfte Hauswirtschafterin mit 7 Jahren Erfahrung in der Verpflegung und Versorgung von Internaten, Kitas und Studierendenwohnheimen bei Stiftung Louisenlund und einem Studierendenwerk. Verantwortet die Vollverpflegung von 280 Internatsschueler:innen mit DGE-Qualitätsstandard fuer die Verpflegung in Schulen, senkte den Wareneinsatz um 4 Prozentpunkte und erreichte eine Essenszufriedenheit von 4,4/5 bei 100% Allergen-Compliance.

Berufserfahrung

Hauswirtschafterin / Verpflegung Internat 08/2020 - heute
Stiftung Louisenlund (Internat) Guby, Deutschland

Internat mit 280 Schueler:innen, Vollverpflegung und Hauswirtschaft

- Vollverpflegung von 280 Internatsschueler:innen (Fruehstueck, Mittag, Abend) nach DGE-Qualitätsstandard fuer die Schulverpflegung
- Allergen- und Sonderkost-Management fuer 46 Schueler:innen (vegan, glutenfrei, religioese Kostformen) mit 100% LMIV-Compliance
- Wareneinsatz um 4 Prozentpunkte gesenkt durch saisonale Menueplanung und regionale Beschaffung von 22 Hoefen in Schleswig-Holstein
- Essenszufriedenheit der Schueler:innen von 3,9 auf 4,4/5 gesteigert durch Mitbestimmungs-Speiseplan und Aktionswochen
- Anleitung von 3 Auszubildenden und Koordination von 8 Hauswirtschaftskraefte in Verpflegung, Reinigung und Waescherei

Hauswirtschafterin Wohnheim-Service 09/2017 - 07/2020
Studierendenwerk Schleswig-Holstein Kiel, Deutschland

Studierendenwohnheime und Mensa-Cafeteria-Verbund

- Reinigungs- und Hygienemanagement von 6 Wohnheimen mit 740 Wohnplaetzen nach Hygieneplan
- Mitarbeit in der Cafeteria-Verpflegung und Speisenausgabe fuer bis zu 600 Essen pro Tag
- Waeschemanagement Gemeinschaftsbereiche und Bestandskontrolle von Reinigungs- und Verbrauchsmaterial
- Einfuehrung eines Mehrweg- und Abfalltrennungskonzepts, Restmuellaufkommen um 21% reduziert

Projekte

Mitbestimmungs-Speiseplan Internat 09/2022 - 02/2023

Einfuehrung eines Schueler-Mitbestimmungs-Speiseplans mit Aktionswochen, Essenszufriedenheit von 3,9 auf 4,4/5 gesteigert

Geprüfte Hauswirtschafterin
(IHK)

07/2017

Hygieneschulung nach Paragraph
43 IfSG

08/2017

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Daenisch	A2

Stärken

Organisationstalent

Steuere Vollverpflegung, Reinigung und
Waeschewirtschaft fuer 280
Internatsschueler:innen im 7-Tage-Betrieb

Empathie im Umgang mit Jugendlichen

Beziehe Schueler:innen ueber
Mitbestimmungs-Speiseplan und
Aktionswochen ein, Zufriedenheit 4,4/5

Nachhaltigkeitsbewusstsein

Senkte Wareneinsatz und Restmuell durch
regionale Beschaffung und Abfalltrennung
messbar