

# Maria Santos-Reichert

## Hauswirtschafterin Klinik-Service

maria.santos-reichert@example.de

+49 6221 5538 2247

Heidelberg, Deutschland

linkedin.com/in/maria-santos-reichert

## Profil

Geprüfte Hauswirtschafterin mit 9 Jahren Erfahrung in der Klinik-Hauswirtschaft am Universitätsklinikum Heidelberg und bei Helios Kliniken. Verantwortet die Patientenverpflegung von 420 Betten mit Vollkostsystem und 22 medizinischen Diätformen, koordiniert die Krankenhaushygiene-Reinigung nach RKI-Risikoklassen und erreichte über 16 Quartale 0 Beanstandungen bei Hygiene-Audits sowie eine HACCP-Compliance von 100%.

## Berufserfahrung

### Hauswirtschafterin / Servicekoordination Stationen

Universitätsklinikum Heidelberg (Geschäftsbereich Service)

Heidelberg, Deutschland

07/2019 - heute

Maximalversorger mit 420 Betten in betreuten Stationen

- Koordination der Patientenverpflegung für 420 Betten mit Cook-and-Chill-System und 22 medizinischen Diätformen (Aufbaukost, gluten-/laktosefrei, renale Diät)
- Reinigungsmanagement nach RKI-Risikoklassen I-IV inklusive Schlussdesinfektion bei Isolierzimmern, 0 nosokomiale Ausbruchsmeldungen aus dem Service über 18 Monate
- 0 Beanstandungen bei 8 Hygiene-Audits des Gesundheitsamts und der Krankenhaushygiene über 16 Quartale
- Schnittstelle zur Diätassistenz und Stationsleitung, Menü-Erfassung am Patientenbett mit Klinik-Software, Fehlerquote unter 0,8%
- Anleitung von 12 Servicekräften und 3 Auszubildenden in Hygiene und LMIV-Allergenkennzeichnung

### Hauswirtschafterin Stationservice

Helios Klinik Wiesloch, Wiesloch, Deutschland, 09/2016 - 06/2019

Akutkrankenhaus mit 180 Betten

- Patientenverpflegung und Speisenausgabe für 180 Betten inklusive Sonderkost-Management
- Unterhalts- und Desinfektionsreinigung von Stationen und OP-Funktionsbereichen nach Hygieneplan
- Wäschelogistik mit Vollversorger-Dienstleister koordiniert, Bestandskontrolle Stations- und Patientenwäsche
- Mitwirkung an der KTQ-Zertifizierung im Bereich Hauswirtschaft und Hygiene

## Fähigkeiten

Klinik-Verpflegung & Diätformen

Krankenhaushygiene RKI-Risikoklassen

Desinfektion & Schlussdesinfektion

HACCP & Eigenkontrolle

Allergenmanagement LMIV

Wäschelogistik & Bestandsmanagement

Cook-and-Chill-System

Qualitätsmanagement (KTQ)

## Zertifikate

Hygienebeauftragte Hauswirtschaft Klinik (RKI-Standard)

, 02/2024

Reinigungs- und Desinfektionssachkunde Krankenhaus

, 06/2022

Allergenmanagement nach LMIV 1169/2011

, 03/2021

## Ausbildung

---

### Geprüfte Hauswirtschafterin (3-jaehrige Ausbildung)

Marie-Baum-Schule Heidelberg (Hauswirtschaft & Ernaehrung)

Heidelberg, Deutschland

09/2013 - 07/2016

Hauswirtschaft, GPA: 2,0

## Projekte

---

### Hygieneplan-Reorganisation Stationservice

, 02/2022 - 09/2022

Ueberarbeitung des Hygieneplans und der Reinigungsdokumentation nach RKI-Risikoklassen, Audit-Bearstandungen auf 0 reduziert

## Stärken

---

### Hygiene-Disziplin

0 Beanstandungen bei 8 Hygiene-Audits ueber 16 Quartale in einem Maximalversorger

### Organisationstalent

Koordiniere Verpflegung, Reinigung und Waeschelogistik fuer 420 Betten im 7-Tage-Betrieb

### Belastbarkeit

Sichere die Versorgung auch bei Norovirus-Isolierung und kurzfristigem Personalausfall

## Geprüfte Hauswirtschafterin (IHK)

, 07/2016

### Hygieneschulung nach Paragraph 43 IfSG

, 08/2016

## Sprachen

---

Deutsch, Muttersprache

Englisch, B1

Portugiesisch, Muttersprache