

Sina Reichmann-Stein

Hauswirtschafterin Senioreneinrichtung

✉ sina.reichmann-stein@example.de ☎ +49 511 4428 7765

📍 Hannover, Deutschland 🌐

🌐 linkedin.com/in/sina-reichmann-stein 📄



PROFIL

Geprüfte Hauswirtschafterin mit 8 Jahren Erfahrung in der Versorgung vollstationärer Senioreneinrichtungen bei AWO und Korian Deutschland. Verantwortet die Verpflegung von 240 Bewohner:innen mit einer Sonderkost-Quote von 38%, erreichte eine Bewohnerzufriedenheit von 4,5/5 und 0 Beanstandungen bei MDK- und Gesundheitsamt-Audits ueber 14 Quartale. Spezialisiert auf Diäetkueche, IDDSI-Schluckkost und Hygienemanagement nach RKI.

BERUFSERFAHRUNG

Hauswirtschafterin / Bereich Verpflegung & Hygiene

05/2020 - heute

Korian Deutschland

Hannover, Deutschland

Vollstationäre Senioren-Residenz mit 140 Bewohner:innen

- Verpflegung von 140 Bewohner:innen taeglich mit einer Sonderkost-Quote von 38% (Diabetes, passiert, IDDSI-Schluckkost, Allergenkost)
- Bewohnerzufriedenheit Verpflegung von 3,8 auf 4,5/5 gesteigert durch Wunschkost-Konzept und biographieorientierte Speiseplanung
- 0 Beanstandungen bei 6 Gesundheitsamt-Begehungen und MDK-Pruefungen ueber 12 Quartale durch konsequentes HACCP-Eigenkontrollsystem
- Wareneinsatzquote im Verpflegungsbudget von 31% auf 27% gesenkt durch regionale Beschaffung und Menue-Kalkulation
- Anleitung von 2 Auszubildenden und 4 Hauswirtschaftshilfen, Wuerdigung mit DGE-Zertifizierung 'Station Ernaehrung'

Hauswirtschafterin

08/2017 - 04/2020

AWO Seniorenzentrum Hannover-Linden

Hannover, Deutschland

Pflegeheim mit 100 Bewohner:innen, 3 Wohnbereiche

- Speisenproduktion und Ausgabe fuer 100 Bewohner:innen inklusive 32 Sonderkost-Portionen pro Tag
- Reinigungs- und Desinfektionsmanagement nach RKI-Richtlinie, 0 nosokomiale Ausbruchsmeldungen ueber 32 Monate
- Waeschekreislauf nach RABC DIN EN 14065 mit externem Dienstleister koordiniert, Reklamationsquote unter 1,2%
- Einfuehrung digitaler Speiseplanung, Erfassungszeit pro Woche um 28% reduziert

AUSBILDUNG

Geprüfte Hauswirtschafterin (3-jaehrige Ausbildung)

09/2014 - 07/2017

Berufsbildende Schulen 3 Hannover (Hauswirtschaft)

Hannover, Deutschland

Hauswirtschaft

GPA: 1,8

FÄHIGKEITEN

- Diäetkueche & Sonderkost (IDDSI)
- Menue-Kalkulation & Wareneinsatz
- HACCP & Eigenkontrollkonzept
- Reinigung & Desinfektion (RKI)
- Wuäschemanagement RABC DIN
- EN 14065
- Ernaehrung Senioren (DGE)
- Allergenmanagement LMIV
- Digitale Speiseplanung

PROJEKTE

Wunschkost- und Biographiekonzept

01/2023 - 06/2023

Einfuehrung eines biographieorientierten Wunschkost-Konzepts fuer 140 Bewohner:innen, Verpflegungszufriedenheit von 3,8 auf 4,5/5 gesteigert

ZERTIFIKATE

Ernaehrung im Alter (DGE-Fortbildung)

03/2024

Reinigungs- und Desinfektionssachkunde (RKI-Standard)

09/2022

Wäschemanagement RABC nach DIN EN 14065

05/2021

Geprüfte Hauswirtschafterin (IHK)

07/2017

Hygieneschulung nach Paragraph 43 IfSG

08/2017

SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B1

Russisch

B2

STÄRKEN

Organisationstalent

Steuere Verpflegung, Reinigung und Waeschewirtschaft fuer 140 Bewohner:innen parallel ohne Versorgungsluecke

Empathie in der Betreuung

Beziehe Biographie und Wunschkost von Bewohner:innen mit Demenz in die Speiseplanung ein, Zufriedenheit 4,5/5

Hygiene-Disziplin

0 Beanstandungen bei 6 Gesundheitsamt- und MDK-Pruefungen ueber 12 Quartale