


Andrea Reichensteiner-Wegener

Leiterin Hauswirtschaft Grosseinrichtung

Leiterin Hauswirtschaft mit B.A. Oekotrophologie und 16 Jahren Erfahrung in der Steuerung grosser Versorgungseinrichtungen bei der Diakonie und Klueh Service Management. Verantwortet ein 42-koepfiges Hauswirtschaftsteam ueber 4 Standorte, ein Budget von 4,8 Mio. EUR und die Verpflegung von 5.200 Essen pro Tag, senkte den Wareneinsatz von 30% auf 25% und fuehrte ein QM-System nach DIN EN ISO 9001 mit 0 kritischen Audit-Bearstandungen ueber 16 Quartale ein.

 andrea.reichensteiner-wegener@example.de

 +49 30 5552 9914

 Berlin, Deutschland



 [linkedin.com/in/andrea-reichensteiner-wegener](https://www.linkedin.com/in/andrea-reichensteiner-wegener)



Experience

Leiterin Hauswirtschaft / Bereichsleitung Versorgung

03/2015 - heute

Diakonie-Werk Berlin (Pflege & Bildung) Berlin, Deutschland

Grosseinrichtung mit 4 Standorten, 5.200 Essen pro Tag, Verpflegung, Reinigung und Waeschewirtschaft

- Bereichsleitung Hauswirtschaft ueber 4 Standorte mit 42 Mitarbeitenden in Verpflegung, Reinigung/Hygiene und Waeschewirtschaft
- Steuerung eines Hauswirtschaftsbudgets von 4,8 Mio. EUR pro Jahr inklusive Investitions- und Personalplanung
- Wareneinsatz von 30% auf 25% gesenkt durch zentrale Beschaffung, Menue-Engineering und Rahmenvertraege
- Einfuehrung eines QM-Systems nach DIN EN ISO 9001, 0 kritische Beanstandungen bei 8 Gesundheitsamt- und MDK-Audits ueber 16 Quartale
- Fluktuation im Hauswirtschaftsteam von 24% auf 11% gesenkt durch Personalentwicklung, Ausbildung und strukturierte Dienstplanung

Hauswirtschaftsleitung Standort 08/2008 - 02/2015

Klueh Service Management (Healthcare-Verpflegung)

Berlin, Deutschland

Klinik- und Senioren-Verpflegung mit 2.100 Essen pro Tag

- Standortleitung Hauswirtschaft mit 22 Mitarbeitenden in Verpflegung, Reinigung und Waescherei
- Verpflegungssteuerung von 2.100 Essen pro Tag im Cook-and-Chill-System inklusive Diaet- und Sonderkost
- Budget- und Wareneinsatz-Controlling mit Kennzahlen-Cockpit, Wareneinsatz unter 27% gehalten
- Umsetzung von HACCP, IFS Food und Hygieneplaenen, Audit-Score 95% ueber alle Pruefungen

Education

**Bachelor of Science
Oekotrophologie /
Haushaltswissenschaft**

10/2004 - 09/2008

Hochschule fuer Technik
und Wirtschaft Berlin
(HTW)

Berlin, Deutschland

Oekotrophologie 1,9

**Gepruefte
Hauswirtschafterin (3-
jaehrige Ausbildung)**

09/2001 - 07/2004

Oberstufenzentrum
Gastgewerbe Berlin

Berlin, Deutschland

Hauswirtschaft GPA: 2,0

Projects

Einfuehrung QM-System & Standort-Konsolidierung

01/2020 - 06/2021

Einfuehrung eines QM-Systems nach DIN EN ISO 9001 ueber 4 Standorte und Zentralisierung der Beschaffung, Wareneinsatz von 30% auf 25% gesenkt

Skills

Leitung Hauswirtschaft
Grosseinrichtung

Multi-Standort- &
Personalfuehrung

Budget & Wareneinsatz-
Controlling

Verpflegungsmanagement
& Diaetkueche

Qualitaetsmanagement
(DIN EN ISO 9001)

HACCP, IFS Food &
Hygiene (RKI)

Beschaffung,
Ausschreibungen &
Rahmenvertraege

Wäschemanagement
RABC DIN EN 14065

Certificates

**B.Sc. Oekotrophologie /
Haushaltswissenschaft**

09/2008

**Qualitaetsmanagement-
Beauftragte DIN EN ISO
9001 (TUEV)**

04/2024

**Hauswirtschaftliche
Betriebsleitung &
Controlling**

06/2018

**AEVO
Ausbildereignungsprüfung
(IHK)**

09/2012

**Geprüfte
Hauswirtschafterin
(IHK)**

07/2004

 Languages

Deutsch	Muttersprache	
Englisch		B2
Polnisch		B1

 Strengths

Strategische Führung

Steuere 42 Mitarbeitende ueber 4 Standorte und ein 4,8-Mio.-EUR-Budget mit klaren Kennzahlen

**Kosten- &
Qualitaetsbalance**

Senkte den Wareneinsatz von 30% auf 25% bei 0 kritischen Audit-Bearstandungen ueber 16 Quartale

Personalentwicklung

Senkte die Fluktuation von 24% auf 11% durch Ausbildung und strukturierte Personalentwicklung