

Sebastian Pfaffenroth-Stein

Koch Gemeinschaftsverpflegung (Großküche)

sebastian.pfaffenroth-stein@example.de ♦ +49 351 6627 4490 ♦ Dresden, Deutschland ♦

linkedin.com/in/sebastianpfaffenrothstein ♦

Profil

Koch in der Gemeinschaftsverpflegung mit Gesellenbrief Koch IHK Dresden (Note 2,1) und 9 Jahren Großküchen-Erfahrung bei Sodexo und im Klinik-Catering der Helios Kliniken. Produziert täglich 1.800 Essen nach DGE-Standards, hält die Wareneinsatzquote bei 31,2% und verantwortet Cook-&-Chill-Prozesse, Allergen- und Kostform-Management. Hygieneschulung § 43 IfSG, HACCP-Schulung und DGE-Qualitätsstandard-Schulung.

Berufserfahrung

Koch / Stationsleitung Großküche

Sodexo Deutschland, Klinik-Catering Helios Klinikum Dresden — Dresden, Deutschland — 06/2020 - heute

Klinik-Großküche mit Cook-&-Chill-Produktion, 1.800 Essen pro Tag

- Tägliche Produktion von 1.800 Essen über Patienten-, Mitarbeiter- und Sonderkost-Linien nach DGE-Qualitätsstandards
- Wareneinsatzquote bei 31,2% gehalten und Bestellwesen sowie Wareneinkauf von 96.000 EUR/Monat koordiniert
- Cook-&-Chill-Prozesse mit Schockfroster und Kombidämpfer Rational nach HACCP-Kühlketten-Vorgaben gesteuert
- 14 Kostformen (Diabetes, püriert, glutenfrei, laktosefrei) mit dokumentiertem Allergenmanagement und 100% Audit-Quote
- Lebensmittelabfall durch Bedarfsprognose und Portionierungs-Optimierung um 24% reduziert (Klinik-weites Programm)

Koch Gemeinschaftsverpflegung

Studierendenwerk Dresden, Mensa Bergstraße — Dresden, Deutschland — 08/2016 - 05/2020

Mensa-Großküche mit bis zu 2.400 Essen pro Tag

- Produktion an der Heißen Theke und Aktionsküche bei bis zu 2.400 Essen pro Tag
- Vegane und vegetarische Linien nach DGE-Standard mitkonzipiert

Auszubildender Koch (IHK)

Maritim Hotel Dresden — Dresden, Deutschland — 08/2013 - 07/2016

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 2,1

- Stationsrotation und IHK-Abschlussprüfung Note 2,1

Ausbildung

Gesellenbrief Koch IHK

Berufsschulzentrum für Dienstleistung und Gestaltung

Dresden

Koch (IHK)

Dresden, Deutschland

08/2013 - 07/2016

GPA: 2,1

Projekte

Abfall-Reduktions-Programm Klinik-Catering

— 01/2024 - heute

Aufbau eines Bedarfsprognose- und Portionierungs-Programms mit 24% Lebensmittelabfall-Reduktion bei 1.800 Essen pro Tag

Fähigkeiten

Großküchen-Produktion (Cook & Chill)	DGE-Qualitätsstandards Gemeinschaftsverpflegung	Kostform- & Allergenmanagement	Foodcost & Wareneinsatz- Steuerung
Schockfroster & Kombidämpfer Rational	HACCP & Kühlkettenkontrolle	Bedarfsprognose & Portionierung	Bestellwesen & Lagerlogistik

Zertifikate

Gesellenbrief Koch IHK Dresden (Note 2,1)

07/2016

DGE-Qualitätsstandard Gemeinschaftsverpflegung

03/2021

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2013

HACCP-Schulung & Allergenmanagement LMIV
2014

09/2019

Sprachen

Deutsch — Muttersprache

Englisch — B1

Auszeichnungen

Nachhaltigkeitspreis Klinik-Catering Sodexo 2024

10/2024

Interne Auszeichnung von Sodexo Deutschland für 24%
Lebensmittelabfall-Reduktion im Klinik-Catering

Stärken

Hochvolumen-Produktion mit DGE-Standard

Produziere täglich 1.800 Essen über mehrere Linien nach DGE-
Qualitätsstandards mit dokumentierter Cook-&-Chill-Kühlkette

Kostform- & Allergen-Disziplin

Verwalte 14 Kostformen mit dokumentiertem Allergenmanagement und
100% Audit-Quote in der Klinik-Großküche

Kostendisziplin & Nachhaltigkeit

Halte die Wareneinsatzquote bei 31,2% und reduzierte
Lebensmittelabfall um 24% durch Bedarfsprognose