

# BIRGIT MERTENS- EICHELMANN

## VERPFLEGUNGSMANAGERIN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

### CONTACT

✉ [birgit.mertens-eichelmann@example.de](mailto:birgit.mertens-eichelmann@example.de)

☎ +49 211 5544 3318

🏠 Düsseldorf, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/birgit-mertens-eichelmann](https://www.linkedin.com/in/birgit-mertens-eichelmann)



### PROFIL

Verpflegungsmanagerin mit 13 Jahren Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung bei Sodexo Deutschland und der Dussmann Group. Steuert die Verpflegung von 3.400 Essen pro Tag ueber 9 Standorte (Kliniken, Senioreneinrichtungen, Betriebsrestaurants), senkte den Wareneinsatz von 31% auf 26%, fuehrte ein Lebensmittelverschwendungs-Programm mit 38% Abfallreduktion ein und verantwortet ein Verpflegungsbudget von 6,2 Mio. EUR.

### AUSBILDUNG

Fachwirtin fuer  
Ernaehrungs- und  
Versorgungsmanagement  
(Fachschule)

09/2014 - 08/2016

Fachschule fuer  
Ernaehrungs- und  
Versorgungsmanagement  
Koeln

Koeln, Deutschland

Verpflegungsmanagement  
1,9

Gepruefte  
Hauswirtschafterin (3-  
jaehrige Ausbildung)

09/2008 - 07/2011

Berufskolleg Ehrenfeld  
Koeln

Koeln, Deutschland

Hauswirtschaft GPA: 2,0

### BERUFSERFAHRUNG

Verpflegungsmanagerin / Operations Catering 05/2017 - heute  
Sodexo Deutschland Duesseldorf, Deutschland

Gemeinschaftsverpflegung ueber 9 Standorte mit 3.400 Essen pro Tag

- Steuerung der Verpflegung von 3.400 Essen pro Tag ueber 9 Standorte (Kliniken, Senioreneinrichtungen, Betriebsrestaurants) inklusive Sonderkost
- Wareneinsatz von 31% auf 26% gesenkt durch zentrale Beschaffung, Menue-Engineering und Lieferanten-Ausschreibungen
- Lebensmittelverschwendungs-Programm mit Wiegekonzept eingefuehrt, Abfall um 38% reduziert (118.000 EUR Einsparung pro Jahr)
- Verantwortung fuer ein Verpflegungsbudget von 6,2 Mio. EUR und Fuehrung von 4 Standort-Kuechenleitungen
- IFS-Food- und HACCP-Audits ueber 9 Standorte koordiniert, Audit-Score 96% und 0 kritische Beanstandungen ueber 12 Quartale

Standort-Kuechenleitung Gemeinschaftsverpflegung

08/2011 - 04/2017

Dussmann Group (Kursana-Verpflegung) Koeln, Deutschland

Zentralkueche mit 1.100 Essen pro Tag fuer Senioreneinrichtungen

- Leitung der Zentralkueche mit 1.100 Essen pro Tag im Cook-and-Chill-System fuer 6 Senioreneinrichtungen
- Speiseplanung nach DGE-Standard fuer die Verpflegung in stationaeren Senioreneinrichtungen inklusive IDDSI-Schluckkost
- Fuehrung von 14 Kuechen- und Hauswirtschaftskraeften inklusive Dienstplanung und Einarbeitung
- Wareneinsatz und Personaleinsatz mit Kennzahlen-Cockpit gesteuert, Reklamationsquote unter 1,1%

## FÄHIGKEITEN

- Verpflegungsmanagement
- Gemeinschaftsverpflegung
- Menue-Engineering & Wareneinsatz
- Cook-and-Chill & Zentralkueche
- Budget- & Multi-Standort-Steuerung
- HACCP, IFS Food & Qualitaetsaudits
- DGE-Qualitaetsstandards
- Lebensmittelverschwendung & Nachhaltigkeit
- Beschaffung & Lieferantenmanagement

## ZERTIFIKATE

Fachwirtin fuer  
Ernaehrungs- und  
Versorgungsmanagement  
08/2016

IFS Food Standard 7  
(Verpflegung)  
04/2024

Nachhaltigkeit &  
Lebensmittelverschwendung  
(United Against Waste)  
06/2022

Gepruefte  
Hauswirtschafterin (IHK)  
07/2011

Hygieneschulung nach  
Paragraph 43 IfSG  
09/2011

## PROJEKTE

Lebensmittelverschwendungs-Programm Multi-Standort  
01/2021 - 12/2021

Einfuehrung eines Wiegekonzepts gegen Lebensmittelverschwendung ueber 9 Standorte, Abfall um 38% reduziert und 118.000 EUR pro Jahr eingespart

## SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Polnisch	B1

## STÄRKEN

### Kostensteuerung

Senkte den Wareneinsatz ueber 9 Standorte von 31% auf 26% bei gleichbleibender Qualitaet

### Nachhaltigkeitsfokus

Fuehrte ein Lebensmittelverschwendungs-Programm mit 38% Abfallreduktion und 118.000 EUR Einsparung ein

### Multi-Standort-Fuehrung

Steuere 3.400 Essen pro Tag ueber 9 Standorte mit klaren Kennzahlen und konstanter Audit-Qualitaet