



LEBENS LAUF

Persönliche Daten

Geburtstag/-ort
Familienstand

Mobilität

18. August 1982/Paderborn
ledig ;1 Kind Amy-Lea Wleklinski,
geb. 11.07.2003,
Führerschein, PKW vorhanden

Studium

04/2014 – 09/2016

Betriebswirtschaftslehre
Wirtschaftsschulen für Hotellerie und
Gastronomie
WIHOGA, Dortmund
**Staatlich geprüfte Betriebswirtin für Hotel-
und Gaststättenmanagement**

- Rechnungswesen
- Wirtschaftsinformatik
- Steuerlehre
- Personalwirtschaft
- Wirtschafts-/Arbeitslehre
- Marketing



Beruflicher Werdegang

11/2004

Management im Catering/Hotellerie

- Teamleitung; Betriebsleitung
- Planung , Organisation und Betreuung von Mitarbeitern
- Betreuung von Kunden
- Arbeits- und Personalorganisation
- Personaleinsatzplanung, Dienstplan-und Urlaubsplanerstellung
- Erstellung betriebswirtschaftlicher Auswertungen
- Erstellung von Monatsabschlüssen
- Erstellung eines Businessplans
- Aufstellung Investitionen
- Kapitalbeschaffung
- Erstellung Marketingkonzepte

Dozentin IU Hochschule Düsseldorf

Seit 04.06.2021

Seit 03.2022

Zertifizierte Sanierung &
Restrukturierungsberaterin

Seit 11.2019

Inhaberin
CHI Unternehmensberatung, Essen

Seit 12.2018

Beraterin (Pro bono)
HogaQ(haftungsbeschränkt), Marxcell

05/2019 -08/2019

Disponentin Einkauf
Charly´s Fresh Service GmbH
Duisburg

09/2018 – 12/2018

Interim Hotelmanagerin
Clubhotels Hochsauerland GmbH&Co.KG,
Winterberg/Hoheleye

08/2018 - 09/2018

Assistentin der Geschäftsführung
Steuerkanzlei Silvia Borkowski, Herne

10/2017 – 07/2018

Restaurant Manager Assistentin
SV-Group c/o Brenntag AG, Essen

04/2017 – 07/2017

Betriebsleitung mit 5 Mitarbeiter
Cafeteria Augusta Klinik, Düsseldorf
Betriebsleitung mit 18 Mitarbeiter





12/2016 – 03/2017	St.Bonifatius, Essen
07/2008 – 09/2016	Selbstständig Servicebrigade, Essen Kunden: St. Anna- Hospital Herne, Marienhospital Witten, St. Elisabeth-Gruppe Rhein-Ruhr, Gelsenwasser AG
10/2008 – 10/2012	Fokus / 7S Group GmbH, Essen Kunden: Mannesmann Röhrenwerke GmbH (Eurest) Mülheim ,Thyssen Krupp, DeliCate Essen, RAG Herne
11/2004 – 03/2008	TST Table Service Team GmbH , Essen Kunden: Mannesmann Röhrenwerke GmbH, Mülheim a. Ruhr, Westfalen Bank AG Bochum , EON Ruhrgas AG Essen, Philharmonie Essen,
04/2004 – 11/2004	Büffetkraft Sheraton Hotel***** Essen
01/2004 – 05/2004	Commis de Bar und Barista König Event Gastronomie GmbH ; Mülheim a. d. Ruhr
02/2003 – 12/2003	Mutterschutz/ Erziehungsurlaub
08/2002 – 02/2003	Commis de rang Sheraton Hotel***** , Essen
09/1999 – 07/2002	Ausbildung Hotelfachfrau – IHK-Abschluss Ringhotel Störmann**** , Schmallenberg

Zusatzqualifikationen

Sprachkenntnisse	Deutsch; Muttersprache English; Grundkenntnisse
EDV/ IT Kenntnisse	MS Office: Word; Excel; Powerpoint, gut SAGE: Auftragsbearbeitung/ Bestellwesen, Canva, Homepage Editoren, IT Grundlagen
Berufliche Qualifikationen:	Projektmanagement nach Kanban & Scrum Agiles Anforderungsmanagement IT Business Analyst
Schulungskompetenz	Ausbildereignung nach AEVO; IHK Dortmund





Zeugnisse und Zertifikate



Teilnahmebestätigung

Frau **Nadine Wleklinski** hat am Lehrgang

Restrukturierungs- & Sanierungsberater

des IfUS-Instituts für Unternehmenssanierung an der SRH Hochschule Heidelberg

in der Zeit von 21.01. bis 12.03.2022 teilgenommen.

Der Lehrgang umfasst 8 Module im Umfang von jeweils 8 Vorlesungsstunden (64 Vorlesungsstunden) und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen:

- Rechtliche und betriebswirtschaftliche Grundlagen der Sanierung
- Erstellung von Sanierungskonzepten nach IDW
- Finanzierungsinstrumente in der Krise
- Einführung in das Insolvenzrecht
- Arbeitsrechtliche Sanierungsmaßnahmen in der Krise
- Stabilisierungs- & Restrukturierungsrahmen (StaRUG)
- Straf- und haftungsrechtliche Aspekte in der Krise
- Unternehmenskauf und -verkauf (M&A) in der Krise
- Spezialkreditmanagement aus Bankensicht

Heidelberg, den 29.03.2022



Prof. Dr. Henning Werner
Leiter des IfUS-Instituts für Unternehmenssanierung
an der SRH Hochschule Heidelberg

Frau Nadine Wleklinski hat das staatliche

Fachschulexamen

am 28.09.2016 bestanden.

Thema der Abschlussarbeit 1:

Entwicklung eines Marketingkonzeptes für den Hotel- und Restaurantbereich eines Tagungshotels unter Berücksichtigung einer strategischen Analyse innerhalb des Yield- und Revenuemanagements sowie eines ausgewogenen Speisenangebotes.

Note:
befriedigend

Thema der Abschlussarbeit 2:

Personalwirtschaftliche Managementprozesse unter rechtlichen, mathematisch-statistischen und finanzbuchhalterischen Aspekten.

Note:
gut

Thema der Abschlussarbeit 3:

Existenzgründung eines gastgewerblichen Betriebs unter besonderer Berücksichtigung finanzierungstechnischer und marketingbezogener Aspekte und ihre EDV-gestützten Umsetzung.

Note:
befriedigend

Frau Nadine Wleklinski ist berechtigt, die Berufsbezeichnung

Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in

(Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe)

zu führen. Der Abschluss ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet.

Dortmund, 28.09.2016



H. Bockowski
Vorsitzender des Prüfungsausschusses

Ralf Eick STR i.E.
Klassenlehrer/in

Rechtsbehaltsbelehrung:

Gegen dieses Zeugnis kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe des Zeugnisses Widerspruch eingelegt werden. Der Widerspruch ist beim Berufskolleg (WIHOGA, Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie, Am Rombergpark 38-40, 44225 Dortmund) schriftlich oder zur Niederschrift zu erheben. Falls die Frist durch Verschulden einer / eines Bevollmächtigten versäumt wird, wird dieses Verschulden der Widerspruchsführerin / dem Widerspruchsführer zugerechnet.



Industrie- und Handelskammer
zu Dortmund

Zeugnis

Nadine Wleklinski

geboren am 18. August 1982 in Paderborn
hat am 20. Mai 2015 die

Prüfung nach der Ausbilder-Eignungsverordnung

vom 21. Januar 2009 (BGBl. I S. 88)
mit folgenden Ergebnissen bestanden:

Schriftlicher Prüfungsteil	82 Punkte	gut
Praktischer Prüfungsteil	78 Punkte	befriedigend

Damit wurden die berufs- und arbeitspädagogischen
Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Sinne
des § 30 des Berufsbildungsgesetzes nachgewiesen.

Dortmund, 20. Mai 2015

Geschäftsführung

Ifland



Prüfungsausschussvorsitz

Kessler

100 - 92 Punkte Note 1 = sehr gut	unter 92 - 81 Punkte Note 2 = gut	unter 81 - 67 Punkte Note 3 = befriedigend	unter 67 - 50 Punkte Note 4 = ausreichend	unter 50 - 30 Punkte Note 5 = mangelhaft	unter 30 - 0 Punkte Note 6 = ungenügend
--------------------------------------	--------------------------------------	---	--	---	--



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

ZERTIFIKAT

QualitätsCoach

Wir bestätigen

Nadine Wleklinski

die erfolgreiche Teilnahme an der Ausbildung zum QualitätsCoach
ServiceQualität Deutschland.

Mit diesem Zertifikat ist die Teilnehmerin berechtigt, die Grundlagen und
Seminarinhalte in ihrem Unternehmen anzuwenden und einen entsprechenden
Antrag zur Erlangung der Zertifizierung ServiceQualität Deutschland Stufe I zu
stellen.

Der Titel QualitätsCoach ist persönlich an die Teilnehmerin gebunden und kann
nicht auf Dritte oder auf Unternehmen übertragen werden.

Düsseldorf, 12.12.2015

Garrelt Duin
Minister für Wirtschaft, Energie,
Industrie, Mittelstand und Handwerk
des Landes Nordrhein-Westfalen

einfach immer besser





Einfaches Zeugnis

Frau Nadine Wleklinski, geboren am 18. August 1982, war vom 1. Januar 2017 bis zum 31. März 2017 in unserem Unternehmen als Serviceleitung tätig.

Die Firma Primus Service GmbH ist ein Catering-Unternehmen, das in ganz Deutschland ca. 90 Betriebsstätten unterhält. Zurzeit arbeiten ca. 900 Mitarbeiter in unserem Unternehmen.

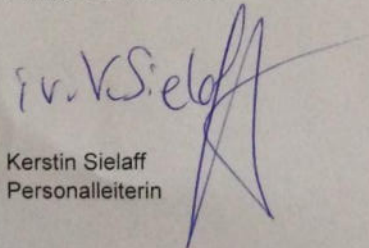
Zu ihren Aufgaben gehörte die kaufmännische und organisatorische Abwicklung im Betrieb, insbesondere für:

- die Sauberkeit und Pflege der vom Kunden überlassenen Räume und Geräte
- die Einhaltung aller für diesen Betrieb zutreffenden Verordnungen des Lebensmittelgesetzes
- die Warenbeschaffung im Rahmen der zentralen Einkaufsrichtlinien, Warenannahme, Lagerung, Lagerführung, Kontrolle
- Personaleinsatzplanung, Führung und den Einsatz der Mitarbeiter in seinem/ihrer Betrieb
- Ablauforganisation auf den Wohnbereichen und Bistro

Frau Wleklinski verlässt unser Unternehmen mit dem 31. März 2017 auf eigenen Wunsch.

Essen, 31. März 2017

Primus Service GmbH



Kerstin Sielaff
Personalleiterin



Arbeitszeugnis

Frau Nadine Wleklinski, geboren am 18.08.1982, war vom 01.04.2017 bis zum 30.06.2017 als Betriebsleiterin in Vollzeit an unserem kost.bar Standort des Augusta Krankenhauses in Düsseldorf tätig.

Unter der Dachmarke kost.bar bündeln wir serviceorientierte gastronomische Betriebe. Das jeweilige Erscheinungsbild und Speisenangebot richten wir individuell nach dem jeweiligen Standort. Von der trendigen Kaffeebar bis hin zum schicken Mitarbeiterrestaurant ist alles möglich. Alle Kost.bars überzeugen durch ein zeitgemäßes Ambiente, ausgezeichneten Service und ein frisches und abwechslungsreiches Speisenangebot. Das Ergebnis: zufriedene und wiederkehrende Gäste in wohliger Atmosphäre.

Nach der Einarbeitung gehörten nachfolgende Tätigkeiten zu ihrem Aufgabengebiet:

- Speiseplanerstellung mit dem dazu gehörenden Wareneinkauf unter Nutzung der entsprechenden Programme
- Speisenregeneration und deren Ausgabe
- Planung, Durchführung und Überwachung von Sonderveranstaltungen und Konferenzbewirtung
- Überwachung, Kontrolle und Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften, Verordnungen und arbeitsrechtlichen, gewerberechtlichen und gesundheitsrechtlichen Bestimmungen (HACCP)
- Durchführung von Inventuren
- Kontrolle der Materialdisposition, Warenbeschaffung, Lagerhaltung und Warenkontrolle
- Kassier Vorgänge und Kassenabschluss
- Personalführung und -Einsatzplanung

Frau Wleklinski war stets fleißig, gewissenhaft und zuverlässig. Die ihr übertragenen Aufgaben erledigte sie stets zu unserer vollen Zufriedenheit.

Ihr persönliches Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Geschäftspartnern, Kunden und Mitarbeitern war einwandfrei.



Wir wünschen Frau Wleklinski für ihren weiteren Lebensweg viel Erfolg und persönlich alles Gute.

Ratingen, den 07.09.2017

Kost.bar GmbH

An der Pönt 46, 40885 Ratingen

Tel.: 02102/ 713 63 40

Mail: office@kostbar-cafe.de

Internet: www.kostbar-cafe.de

Gunnar Altenfeld

Geschäftsführender Gesellschafter



Zeugnis

Frau Nadine Wleklinski, geboren am 18. August 1982, war vom 16. Oktober 2017 bis zum 15. Juli 2018 in unserem Unternehmen als Assistant Restaurant Manager tätig.

Die SV Business Catering GmbH gehört zur Schweizer SV Group AG, dem Schweizer Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung. Mehrheitsaktionärin ist die SV Stiftung, die in einer 100-jährigen humanitären Tradition wurzelt. Mit rund 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Deutschland gehört SV zu den 10 größten Dienstleistern in der Branche mit einer jahrzehntelangen Erfahrung.

Als Dienstleistungsunternehmen mit hohem Qualitätsanspruch sind wir spezialisiert auf die Erbringung einer optimalen Dienstleistung in den Bereichen Fachkliniken, Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeeinrichtungen, Betriebsrestaurants, Kleinküchenkonzepte, Messe und im Eventbereich. Aufgabe unserer Mitarbeiter ist es, diesen Qualitätsanspruch in die Praxis umzusetzen.

Frau Wleklinski war in unserem Betrieb Benntag AG in Essen mit folgenden Aufgaben betraut:

- Überwachung der Produktion
- Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften
- Mitverantwortlich für den Einkauf von Waren gemäß den verbindlichen Richtlinien von SV Deutschland
- Stellvertretung der Betriebsleitung bei deren Abwesenheit
- Informieren und Motivieren zu Teilnahme der Mitarbeiter bezüglich Weiterbildungsmöglichkeiten
- Prüfung und Einhaltung der Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften
- Lebens- und Genussmittel, Getränke, Putz-, Wasch- und Hilfsmaterial auf Rechnung von SV Deutschland einkaufen
- Zahlungen, welche im Zusammenhang mit der Betriebsführung notwendig sind, vornehmen- Vorschläge für Preisanpassungen der Betriebsleitung unterbreiten
- Vorschläge zur eigenen Förderung und derjenigen geeigneter Mitarbeiter der Betriebsleitung unterbreiten
- Vorschläge für Änderungen des Betriebskonzeptes der Betriebsleitung unterbreiten
- Die Beschaffung von Betriebsinventar beantragen
- Vorschläge für Geräte-Ersatz, Umbauten und Sanierungen der Betriebsleitung unterbreiten
- Sich mit besonderen Problemen direkt an die Regionalleitung wenden
- Das Hausrecht im Rahmen des Bewirtschaftungsvertrages in Abwesenheit der Betriebsleitung ausüben

Besonders hervorzuheben war ihre Verantwortung für die Entwicklung und Markteinführung unserer neuen Produktreihe, deren Erfolg ganz maßgeblich auf ihre ausgezeichnete Planungskompetenz, ihre hervorragenden Marktkenntnisse und ihren außerordentlichen Einsatz zurückging.

Frau Wleklinski verfügt über umfassende und vielseitige Fachkenntnisse, die sie immer sicher und gekonnt in der Praxis einsetzte. Besonderer Erwähnung bedürfen ihre sehr guten IT-Kenntnisse sowohl im gesamten Office-Bereich als auch im Bereich ihrer Tätigkeit als Key-User unseres ERP-Systems. Zum Nutzen unseres Unternehmens erweiterte und aktualisierte sie immer mit gutem Erfolg ihre umfassenden Fachkenntnisse durch regelmäßige Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen.



Aufgrund ihrer genauen Analysefähigkeit und ihrer schnellen Auffassungsgabe war sie jederzeit in der Lage, auch schwierige Situationen sofort zutreffend zu erfassen und schnell gute Lösungen zu finden. Frau Wleklinski zeigte jederzeit große Eigeninitiative und identifizierte sich immer voll mit ihren Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei sie auch durch ihre große Einsatzfreude überzeugte. Auch in Situationen mit großem Arbeitsaufkommen erwies sie sich immer als in hohem Maße belastbar.

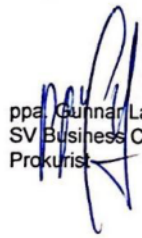
Alle Aufgaben führte sie vollkommen selbstständig, sehr sorgfältig und planvoll durchdacht aus. Sie agierte immer ruhig, überlegt, zielorientiert und in hohem Maße präzise. Dabei überzeugte sie stets in guter Weise sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht. Frau Wleklinski war in hohem Maße zuverlässig.

Für alle auftretenden Probleme fand sie ausnahmslos gute Lösungen. Die Leistungen von Frau Wleklinski haben jederzeit und in jeder Hinsicht unsere volle Anerkennung gefunden.

Sie wurde wegen ihres freundlichen und ausgeglichenen Wesens allseits sehr geschätzt. Sie war immer hilfsbereit, zuvorkommend und stellte, falls erforderlich, auch persönliche Interessen zurück. Ihr Verhalten zu Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden war ausnahmslos einwandfrei.

Frau Wleklinski scheidet zum 15. Juli 2018 aus unserem Betrieb aus. Wir bedauern dies, weil wir mit ihr eine gute Mitarbeiterin verlieren. Wir bedanken uns für die stets guten Leistungen und wünschen ihr für die Zukunft beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Langenfeld, 15. Juli 2018


ppa. Gunnar Land
SV Business Catering GmbH
Prokurist


i.V. Petra Rothenhöfer
SV Business Catering GmbH
Stellvertretende Personalleiterin