

# Lisa Zimmermann

Lindenstraße 43, 29749 Plauen

E-Mail: lisa.zimmermann@email.com

Plauen, November 2025

## Initiativbewerbung – F&B; Manager

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit großem Interesse verfolge ich die Entwicklungen im Bereich Gastronomie und möchte meine Expertise und Begeisterung in Ihr Unternehmen einbringen. Während meines Studiums und meiner praktischen Tätigkeiten konnte ich umfassende Kenntnisse in diesem Bereich sammeln.

In meinen bisherigen Positionen bei Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Kochen, Warenwirtschaft erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Hochschule Darmstadt, mit Schwerpunkten in modernen Technologien und Methoden. Diese akademische Ausbildung ergänzt meine praktische Erfahrung optimal.

Ich suche eine Position, in der ich meine Fähigkeiten gezielt einsetzen und weiterentwickeln kann. Gerne überzeuge ich Sie in einem persönlichen Gespräch von meinem Engagement und meinen Fähigkeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Lisa Zimmermann

# Lisa Zimmermann

Geburtsdatum: 13.11.1985  
Anschrift: Lindenstraße 43, 29749 Plauen  
E-Mail-Adresse: lisa.zimmermann@email.com

## Bildungsweg

**2024.07.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Hochschule Darmstadt

**2020.04.2020 - 2024.09.2024**

**Gastronomie (B.A.)**

TU München

## Praktische Erfahrungen

**2023.11.2023 - Aktuell**

**Küchenchef**

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP

**2021.12.2021 - 2022.02.2022**

**Restaurantleiter**

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen

**2019.10.2019 - 2021.11.2021**

**F&B; Manager**

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

## Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Lebensmittelhygiene und Kostenrechnung
- Analyse und Optimierung von Systemen unter Verwendung von Kochen
- Forschungsarbeit im Bereich Gastronomie mit Fokus auf praktische Anwendungen

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Kochen, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, ~~Kostenrechnung~~, ~~Cost Control~~, Menüplanung, P

Sprachen: Italienisch, Spanisch, Deutsch Grundkenntnisse